



干裹澳洲坚果

澳洲坚果仁规格

零食

4S

规格4S及以上

风味配料或装饰配料

6, 7

规格6或规格7



概念
带干式调味裹层的澳洲坚果



是否适合热处理
否



加工方式
烘烤并裹层



生果仁/烘烤
生果仁



保质期
长



澳洲坚果推荐使用比例 (%)
87-94% 果仁
1% 澳洲坚果油

干裹澳洲坚果为高端零食和烹饪的多功能性提供了现代诠释。凭借其标志性的黄油般酥脆口感，澳洲坚果为甜味和咸味风味应用提供了理想基底，使其从简单的零食转变为多功能的美食原料。

咸味裹层可包含浓郁的盐和香料混合物、香草或芝士粉，带来浓郁的风味体验，与澳洲坚果天然的奶油质感相得益彰。甜味品种则采用可可、肉桂、香草或水果粉，提供层次丰富的风味和令人满足的酥脆感。干式裹层工艺在保持坚果完整性和口感的同时，确保了干净无残留的便捷食用体验。

除作为零食外，干裹澳洲坚果还适用于广泛的烹饪用途。切碎或整粒使用，它们可被添加进烘培食品中，以增添质感和风味层次，或用作蛋糕和甜点上视觉效果突出、风味十足的点缀。咸味裹层坚果在沙拉、谷物碗或芝士拼盘中也能作为酥脆亮点，在不改变水分或结构的情况下增添一丝精致魅力。

配方

韩式烤肉味零食澳洲坚果（甜、咸、可口、鲜味）

成分	说明	添加比例 (%)
酱油粉	研磨酱油粉	1.90
糖	黄砂糖	1.90
大蒜	研磨大蒜粉	0.10
姜	研磨姜粉	0.10
洋葱	研磨洋葱粉	0.30
牛肉汤底	牛肉汤粉	0.30
苹果	喷雾干燥粉	0.30
芝麻油	芝麻油, 优级品	0.10
澳洲坚果	规格4S澳洲坚果仁(烘烤)	94.00
澳洲坚果油	澳洲坚果油	1.00
总计		100.00

甜树莓裹澳洲坚果碎粒

成分	说明	添加比例 (%)
树莓	冷冻干燥粉	6.00
糖	细砂糖	6.00
澳洲坚果	规格6澳洲坚果仁(烘烤)	87.00
澳洲坚果油	澳洲坚果油	1.00
总计		100.00

无论是单独享用还是融入食谱，干裹澳洲坚果都能带来浓郁风味、诱人口感和满足感，为追求独特性的厨师、产品开发者和消费者提供了灵活的应用空间。

本应用指南中的建议适用于任何使用咸味或甜味干粉进行干式裹层的松散不粘连澳洲坚果碎粒。



加工流程图



保质期

- 常温储存 (20-25°C): 12-18个月

注: 本指南仅供研究用途, 提供关于可实现产品保质期的指示性数据, 涵盖所给配方、包装及工艺。商业生产商需结合其具体设备和生产条件, 自行验证产品的保质期和工艺参数。



推荐的澳洲坚果规格

- **零食：** 规格4S澳洲坚果仁、半粒或整粒
- **风味配料或装饰配料：** 规格6或规格7澳洲坚果仁

推荐的干裹层使用量

- **零食：** 用量为产品总重的5-10%，根据所需风味强度进行调整。
- **风味配料或装饰配料：** 用量为产品总重的10-15%，根据所需风味强度进行调整。

澳洲坚果处理与评估

- 在干裹层之前对澳洲坚果进行预烘烤，可改善质构完整性并形成均匀的基底色泽。这提升了视觉吸引力，且不会对调味料的颜色或附着力产生不利影响。
- 对于风味配料或装饰配料，规格6澳洲坚果仁提供视觉吸引人且质地酥脆的组分，而规格7澳洲坚果仁则带来增强的风味强度和相对柔和些的酥脆感。

生产考量

- 澳洲坚果果仁的均匀烘烤对实现最佳产品质量至关重要。烘烤过度会掩盖或扭曲裹层的风味，而烘烤不足则可能导致质构发展不充分，降低酥脆度。
- 澳洲坚果的裹层所需时间取决于裹层滚筒的配置以及干裹层混合物的成分和粒径。应优化工艺参数，以确保裹层均匀且完全覆盖。
- 澳洲坚果油在干裹层之前施加，有助于调味料附着在果仁表面。油脂会被果仁吸收，增强附着力而不会留下油腻残留。
- 若无冷风干燥箱，可使用常温空气干燥。应相应调整干燥时间，确保在包装前裹层完全固化。
- 去除或减少包装中的氧气可最大程度降低储存期间氧化和酸败的风险。对于玻璃或塑料罐装，建议包含脱氧剂。对于袋装或流式包装，气体置换（充入惰性气体）以消除氧气是最有效的方法。

其他风味建议

咸味

- 山胡桃木烧烤
- 扎阿塔香料（香草味、酸香味、坚果味、泥土味、芳香）
- 蒙古香料（温暖、咸鲜、胡椒味、蒜味、微甜）
- 芥末
- 牙买加烟熏辣鸡（辛辣、烟熏、甜味、香草味、刺激）
- 墨累河盐与塔斯马尼亚山胡椒
- 日晒番茄、罗勒和帕尔玛干酪
- 哈瓦那辣椒和手指青柠
- 科尔玛咖喱（奶油味、温和、坚果味、芳香、浓郁）
- 蒂卡玛萨拉（奶油味、酸香味、辛辣、烟熏、咸鲜）
- 泡菜（辛辣、酸味、发酵味、蒜味、鲜味）
- 炸蟹辣椒

甜味

- 草莓、蓝莓、波森莓、杏等
- 芒果椰子
- 苹果肉桂
- 橙子豆蔻

合规性检查

在澳大利亚，所有配料均可按推荐水平使用。对于特定国际市场，请参阅各国相关法规标准，确保合规，并根据需要对所使用的添加剂进行调整。



想寻找大宗澳洲坚果供应商？

请访问澳大利亚澳洲坚果供应商目录

trade.australian-macadamias.org/zh/suppliers/

想获得更多技术支持？

可下载澳大利亚澳洲坚果技术指南

trade.australian-macadamias.org/zh/technical-resources/technical-guide/