

酸奶芒果冻

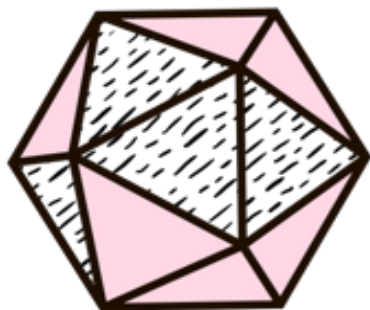
一班一组成员：王倩倩 林凯月 方美云 徐萌

创意：林凯月 王倩倩 徐萌 方美云

制作：林凯月 王倩倩 徐萌 方美云

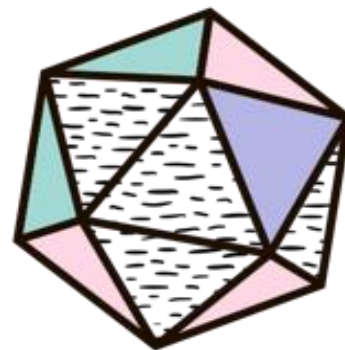
文案：林凯月

汇报：方美云 徐萌

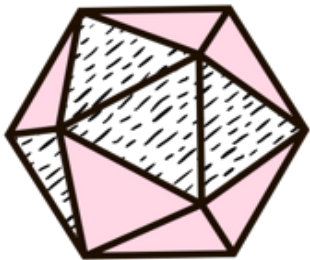
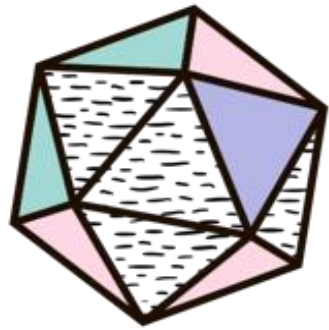


目录

- 1 创意来源
- 2 产品配方
- 3 生产工艺
- 4 品质控制
- 5 感官评鉴



01 创意来源



创意来源



芒果酸奶冻，只为你传达它的甜蜜



还记得小时候，特别我爱吃的果冻，那个时候的，吃着果冻不知道心里有多高兴。对于果冻，大家应该很熟悉吧，它承载了我们的整个童年。果冻对于大部分人来说它不仅仅是美食，还是一种回忆



酸酸甜甜还具有丰富的营养价值哦，平常不怎么想吃饭想起来就会有食欲了。



创意来源

01

酸奶芒果中含有天然的果糖和有机酸成分，吃起来味道酸酸甜甜，可促进胃酸的分泌，有助于开胃和食物的消化，是非常好的开胃消食小甜点。

02

酸奶芒果含有较高的水分，味道又酸甜可口，食用可促进口中唾液分泌，加上整个甜品还发散着芒果与酸奶的独特香味，可起到很好的健脾益胃，生津止呕作用。

03

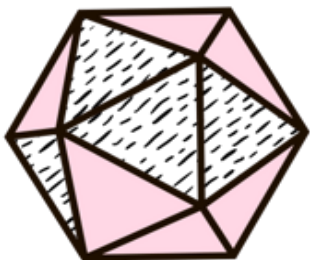
芒果和酸奶都是营养十分丰富的食物，其中芒果主要以维生素C，胡萝卜素等成分为主，而酸奶含有的钙，蛋白质等成分则更多，两者搭配食用，可起到互补营养，更利于身体的好处。

04

芒果富含维生素C，有助于增强免疫细胞活性，提高自身抵抗力；酸奶当中含有的乳酸菌也有同样的作用，因此常吃芒果和酸奶对于提高免疫力很有效果。



02 产品配方



产品配方

01

02

03

04

40g吉利丁片

300ml牛奶

300ml酸奶

300g芒果

产品所需的工器具

01

电磁炉
加热锅



02

勺子
水晶碗
保鲜膜

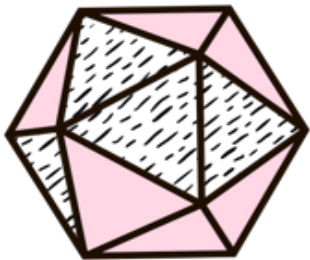


03

削皮刀
水果刀
剪刀



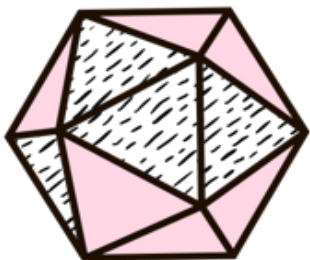
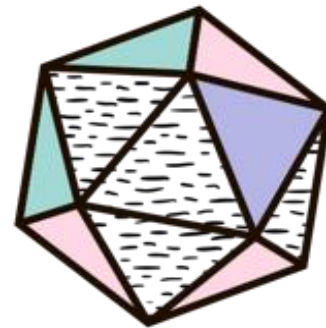
03 生产工艺



加工工艺

- 1.将芒果清洗干净，切成小块小块。
 - 2.将40g吉利丁品冷水泡软。
 - 3.将300ml;牛奶加热至冒烟。
 - 4.将泡好的40g吉利丁片放在加热好的300ml牛奶中搅拌，融化。
 - 5.将300ml酸奶倒入融化完吉利丁片的牛奶中，搅匀。
 - 6.把水晶碗内部铺上保鲜膜，放入芒果丁。
 - 7.将已经搅匀的奶倒入水晶碗中，拌一拌。
 - 8.冰箱冷藏两个小时，脱模，切块。
- 

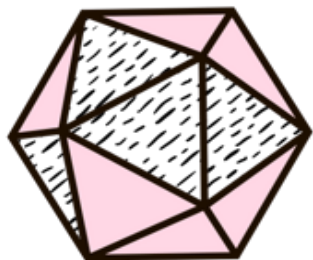
04 品质控制



品质控制

芒果应符合国标NY/T 492-2002的规定，
牛奶应符合国标GB 29688-2013的规定；
酸奶应符合国标T/XJSL 0002-2018的规定。

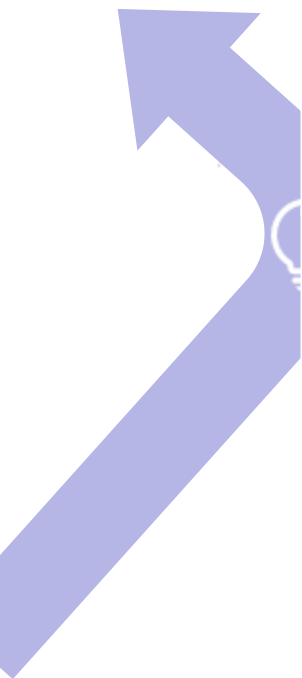
05 感官评鉴

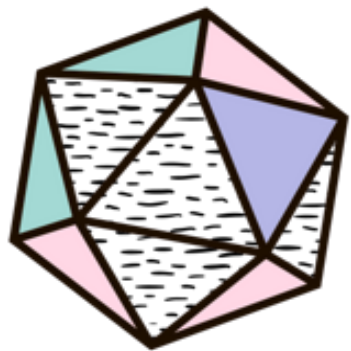


感官评价



感官评价	状态	色泽	滋味气味
芒果布丁	呈透明固体状	金黄色	具有芒果和牛奶应有的滋味与气味
奶糊	组织细腻，均匀，无沉淀，无分层现象	白色	具有酸奶应有的滋味与气味，酸甜适中





感谢聆听

汇报：一班一组

