



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104381401 A

(43) 申请公布日 2015. 03. 04

(21) 申请号 201410720535. 6

(22) 申请日 2014. 12. 03

(71) 申请人 马丽亚

地址 163319 黑龙江省大庆市萨尔图区新阳  
路 3 号八一农大 7-2-302

申请人 王晓茗

(72) 发明人 马丽亚 王晓茗 王树锋

(51) Int. Cl.

A21D 13/08(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种书法饼干及其制作方法

(57) 摘要

本发明提供一种书法饼干,包括以下重量份的原料:黄油 35-45 份,低筋面粉 110-120 份,鸡蛋清 20-30 份,蔗糖 40-50 份,鸡蛋液 25-35 份,柠檬汁 5-10 份,大蒜汁 20-30 份,并且用食材制成基础墨汁和装饰剂,对饼干进行艺术化。该书法饼干采用科学的食材配料和精巧的加工工艺,将汉字书写艺术用植物材料体现于饼干之上,制做成有特色的“书法饼干”。

1. 一种书法饼干,包括黄油、低筋面粉、鸡蛋清、蔗糖以及鸡蛋液,其特征在于,还包括黑米粉、胡萝卜粉、菠菜粉、紫薯粉、草莓粉、南瓜粉、芒果粉、绿豆粉、陈皮粉、菊花粉、红花粉、枸杞粉、葡萄皮粉、黄瓜皮粉、紫甘蓝粉、红小豆粉、豌豆粉、莴苣粉、黄豆粉、番茄红、可可粉中的一种或几种。

2. 根据权利要求1所述的一种书法饼干,其特征在于,所述书法饼干还包括柠檬汁和大蒜汁。

3. 根据权利要求1或2所述的一种书法饼干,其特征在于,所述书法饼干包括以下重量份的原料:黄油 35-45 份,低筋面粉 110-120 份,鸡蛋清 20-30 份,蔗糖 40-50 份,鸡蛋液 25-35 份,柠檬汁 5-10 份,大蒜汁 20-30 份。

4. 根据权利要求3所述的一种书法饼干,其特征在于,所述书法饼干还包括 10-15 重量份的黑米粉、胡萝卜粉、菠菜粉、紫薯粉、草莓粉、南瓜粉、芒果粉、绿豆粉、陈皮粉、菊花粉、红花粉、枸杞粉、葡萄皮粉、黄瓜皮粉、紫甘蓝粉、红小豆粉、豌豆粉、莴苣粉、黄豆粉、番茄红、可可粉中的一种或几种。

5. 一种书法饼干的制作方法,其特征在于,包括以下步骤:

将黄油软化后在搅拌缸中与蔗糖抓匀,鸡蛋液至少分两次加入,搅拌均匀;

将低筋面粉加入搅拌缸,加入大蒜汁,搅拌成团后制成薄片放入冰箱冷冻;

取鸡蛋清搅拌,间歇加入蔗糖粉并持续搅拌,将其抽到硬性发泡的蛋清糊;

取出冻好的饼干胚,用模具制成块状,摆入烤盘;

将蛋清糊涂在饼干胚上,将饼干胚放入烤箱进行焙烤。

6. 根据权利要求5所述的一种书法饼干的制作方法,其特征在于,所述制作方法还包括以下步骤:

将柠檬汁与蛋清糊调制成基础墨汁,用毛笔或印章在饼干上题印汉字书法,并晾干;

向柠檬汁中加入黑米粉、胡萝卜粉、菠菜粉、紫薯粉和草莓粉中的一种或几种,制成装饰剂,用装饰剂对汉字书法进行描边。

7. 根据权利要求5或6所述的一种书法饼干的制作方法,其特征在于,所述烤箱温度控制在 95-105℃,烤制 7-9 分钟,焙烤结束后继续焖 3-5 分钟。

## 一种书法饼干及其制作方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种饼干,具体涉及一种书法饼干。

### 背景技术

[0002] 饼干,是经过工业流程生产供人们解决饥饿和补充营养而食用的一种食品。而且,目前市面上的所有饼干均只在营养配比及饼干的形状上进行了研究改进,使饼干更加好看,增加人们的食欲。然而,饼干作为一种日常常见的食品,生产厂家并没有发挥将其作为一种文化传播的载体的作用。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的之一在于提供一种书法饼干及其制作方法,本发明提供的饼干与普通饼干相比,既增加了香味口感和人体必需补充的营养及微量元素,又突出了饼干的文化欣赏雅趣,使小小饼干成为传播高雅文化的使者。

[0004] 一种书法饼干,包括黄油、低筋面粉、鸡蛋清、蔗糖、鸡蛋液、柠檬汁和大蒜汁,还包括黑米粉、胡萝卜粉、菠菜粉、紫薯粉、草莓粉、南瓜粉、芒果粉、绿豆粉、陈皮粉、菊花粉、红花粉、枸杞粉、葡萄皮粉、黄瓜皮粉、紫甘蓝粉、红小豆粉、豌豆粉、莴苣粉、黄豆粉、番茄红、可可粉中的一种或几种。

[0005] 书法饼干包括以下重量份的原料:黄油 35-45 份,低筋面粉 110-120 份,鸡蛋清 20-30 份,蔗糖 40-50 份,鸡蛋液 25-35 份,柠檬汁 5-10 份,大蒜汁 20-30 份,还包括 10-15 重量份的黑米粉、胡萝卜粉、菠菜粉、紫薯粉、草莓粉、南瓜粉、芒果粉、绿豆粉、陈皮粉、菊花粉、红花粉、枸杞粉、葡萄皮粉、黄瓜皮粉、紫甘蓝粉、红小豆粉、豌豆粉、莴苣粉、黄豆粉、番茄红和可可粉中的一种或几种。

[0006] 一种书法饼干的制作方法,包括以下步骤:

[0007] 将黄油软化后在搅拌缸中与蔗糖抓匀,鸡蛋液至少分两次加入,搅拌均匀;

[0008] 将低面筋粉加入搅拌缸,加入大蒜汁,搅拌成团后制成薄片放入冰箱冷冻;

[0009] 取鸡蛋清搅拌,间歇加入蔗糖粉并持续搅拌,将其抽到硬性发泡的蛋清糊;

[0010] 取出冻好的饼干胚,用模具制成块状,摆入烤盘;

[0011] 将蛋清糊涂在饼干胚上,将饼干胚放入烤箱进行焙烤;

[0012] 将柠檬汁与蛋清糊调制为基础墨汁,用毛笔或印章在饼干上题印汉字书法,并晾干;

[0013] 向柠檬汁中加入黑米粉、胡萝卜粉、菠菜粉、紫薯粉、草莓粉、南瓜粉、芒果粉、绿豆粉、陈皮粉、菊花粉、红花粉、枸杞粉、葡萄皮粉、黄瓜皮粉、紫甘蓝粉、红小豆粉、豌豆粉、莴苣粉、黄豆粉、番茄红和可可粉中的一种或几种,制成装饰剂,用装饰剂对汉字书法进行描边。

[0014] 其中,烤箱温度控制在 95-105℃,烤制 7-9 分钟,焙烤结束后继续焖 3-5 分钟。

[0015] 本发明的有益效果在于:本发明提供的书法饼干原料选择均为纯天然农产品,不

加水,无任何食品添加剂和防腐剂,采用大蒜汁提香味,使口感更加芬芳诱人;选用的基础墨汁和装饰剂,使营养元素更加丰富和充足。

### 具体实施方式

[0016] 下文将结合具体实施例详细描述本发明。应当注意的是,下述实施例中描述的技术特征或者技术特征的组合不应当被认为是孤立的,它们可以被相互组合从而达到更好的技术效果。

#### [0017] 实施例 1

[0018] 黄油 40 份,低筋面粉 120 份,鸡蛋清 25 份,蔗糖 45 份,鸡蛋液 30 份,柠檬汁 8 份,大蒜汁 25 份,还包括 5 份的枸杞粉和 5 份黄瓜皮粉。

[0019] 制作工艺:

#### [0020] 一、加工前材料准备

[0021] 1、用电子称精准计量,分别取黄油 40g,低筋面粉 120g,抽取鸡蛋清 25g,蔗糖 45g,备用;取一个鸡蛋液打在碗里搅匀,取出 30g,备用。

[0022] 2、取鲜柠檬汁一个,削去表皮后切成块投入榨汁机榨汁,取 8g 备用。

[0023] 3、取大蒜 40g,去皮洗净后,投入榨汁机榨汁,取 25g,备用。

[0024] 4、按照制做中题字颜色搭配需要,取已阴凉处晾干的黄瓜皮、枸杞各 8g 土 2g,刷净表面后置入石磨研磨成粉,用 120 目的筛盘筛后各取 5g 细粉,备用。

#### [0025] 二、加工制做过程与方法

[0026] 1、将黄油室温软化至牙膏状加 10g 蔗糖用手抓拌均匀,将碗中搅匀的鸡蛋液每隔 5 分钟加入四分之一,前后分四次加入完毕,并搅拌均匀。

[0027] 2、用 40 目空筛盘筛出低筋面粉 120g,加入黄油加糖液的搅拌缸,同时加入大蒜汁,共同搅拌成团后取出,在案板上均匀地擀成 10mm 薄片,立即用保鲜膜覆盖,移至托盘入冰箱冷冻 20 分钟。

[0028] 3、将鸡蛋清用力搅拌,抽成乳白色泡沫状;每间隔 1-2 分钟用 40 目筛盘筛入剩余 35g 蔗糖,间歇时继续搅拌,最后将之抽到硬性发泡,即可倒入裱花袋中。

[0029] 4、取出冻好的饼干胚,在案板上用手工刻制的模具压模成异型块,摆入烤盘。

[0030] 5、用裱花袋将蛋清糊在每一个饼干胚上均匀的挤上一层,厚度控制为 2mm;余下蛋清糊留用。

[0031] 6、将涂完蛋清糊的饼干入烤箱,温度控制于 100℃,烘制 7-9 分钟后,关闭电源开关,继续焖 3-5 分钟后取出。

[0032] 7、将柠檬汁 4g 倒入余下的蛋清糊中,调制成题写书法用的“基础墨汁”。

[0033] 8、用狼毫毛笔蘸取调制好的“基础墨汁”,在饼干底层题写书法,放置 5 分钟左右,等待饼干块上的“基础墨汁”晾干。

[0034] 9、将 8 份柠檬汁分成两等分,分别加入备好的枸杞粉和黄瓜皮粉,慢慢搅匀调成均匀色调。

[0035] 10、饼干块晾干后,用毛笔蘸取枸杞红和黄瓜绿两种颜料,分别字体笔画内外两侧描边,装饰后完成。

#### [0036] 实施例 2

[0037] 黄油 40 份,低筋面粉 115 份,鸡蛋清 25 份,蔗糖 45 份,鸡蛋液 30 份,柠檬汁 8 份,大蒜汁 250 份,还包括 8 份的黑米粉和 7 份南瓜粉。

[0038] 制作工艺:

[0039] 材料准备和加工制作的方法同实施例 1,原料配方数据采用实施例 2 中的数据。

[0040] 实施例 3

[0041] 黄油 45 份,低筋面粉 120 份,鸡蛋清 30 份,蔗糖 40 份,鸡蛋液 35 份,柠檬汁 10 份,大蒜汁 30 份,还包括 7 份豌豆粉和 8 份绿豆粉混合。

[0042] 制作工艺:

[0043] 材料准备和加工制作的方法同实施例 1,原料配方数据采用实施例 3 中的数据。

[0044] 本文虽然已经给出了本发明的一些实施例,但是本领域的技术人员应当理解,在不脱离本发明精神的情况下,可以对本文的实施例进行改变。上述实施例只是示例性的,不应以本文的实施例作为本发明权利范围的限定。