



## (12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103371213 A

(43) 申请公布日 2013. 10. 30

(21) 申请号 201310250700. 1

(22) 申请日 2013. 06. 24

(71) 申请人 李庆冬

地址 236800 安徽省亳州市利辛县展沟镇黄庄村李桥 77 户

(72) 发明人 李庆冬

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理有限公司 34112

代理人 余成俊

(51) Int. Cl.

A21D 13/08(2006. 01)

A21D 2/36(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种核桃有馅饼干

(57) 摘要

一种核桃有馅饼干,其特征在于,由以下重量份原料组成:面粉 60-70、荞麦粉 10-20、牛肉粉 5-10、鲜玉米粒 5-10、木瓜 3-5、芒果 2-3、白果 3-5、葡萄籽粉 2-3、山楂核粉 2-4、核桃粉 1-2、苹果粉 3-4、桂花粉 2-3、玫瑰花瓣 2-3、南瓜花瓣 1-2;本发明的饼干工艺简单,无污染,采用纯天然食材。加入了水果,使饼干含有丰富的维生素,以及花瓣的撒在饼干外面,使得饼干更加的美观,打破了传统饼干的做法,丰富了饼干的种类。

1. 一种核桃有馅饼干,其特征在于,由以下重量份原料组成:面粉 60-70、荞麦粉 10-20、牛肉粉 5-10、鲜玉米粒 5-10、木瓜 3-5、芒果 2-3、白果 3-5、葡萄籽粉 2-3、山楂核粉 2-4、核桃粉 1-2、苹果粉 3-4、桂花粉 2-3、玫瑰花瓣 2-3、南瓜花瓣 1-2。

2. 如权利要求 1 所述的一种含有牛肉的无糖饼干的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1) 将所述的木瓜、芒果、白果去皮去籽去核后与鲜玉米粒一起切成块状,放入罐中,加入重量份为 0.2-0.3 的柠檬酸钠、6-10 的蜂蜜进行腌制,时间为 1-2 天;

(2) 将所述重量份玫瑰花瓣、南瓜花瓣在真空条件下加热迅速干燥并切片;

(3) 将所述重量份的面粉、荞麦粉、牛肉粉、葡萄籽粉、山楂核粉、核桃粉、苹果粉、桂花粉、投入搅粉机中,加入酵母粉,出料后,发酵 4-5 小时;

(4) 将发酵好的面粉做成薄饼状,取腌制好的木瓜、芒果、白果、鲜玉米粒放入薄饼中做成有馅饼状,厚度 1-1.5 厘米,将干燥好的玫瑰花瓣、南瓜花瓣均匀撒在饼的表面,然后喷上橄榄油,放入烤箱中烤熟,即可。

## 一种核桃有馅饼干

### 技术领域

[0001] 本发明主要涉及饼干技术领域,尤其涉及一种核桃有馅饼干。

### 背景技术

[0002] 现今市场上的饼干的种类很多,基本上都是些或甜或咸的饼干,有时候会加入些蔬菜类的,但都是些传统类型的饼干,现在人们对生活的要求越来越高,这些传统的饼干并不能得到广大消费者的青睐。

### 发明内容

[0003] 本发明目的就是为了弥补已有技术的缺陷,提供一种核桃有馅饼干。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:一种核桃有馅饼干,由以下重量份原料组成:面粉 60-70、荞麦粉 10-20、牛肉粉 5-10、鲜玉米粒 5-10、木瓜 3-5、芒果 2-3、白果 3-5、葡萄籽粉 2-3、山楂核粉 2-4、核桃粉 1-2、苹果粉 3-4、桂花粉 2-3、玫瑰花瓣 2-3、南瓜花瓣 1-2。

[0005] 一种含有牛肉的无糖饼干的制备方法,包括以下步骤:

(1) 将所述的木瓜、芒果、白果去皮去籽去核后与鲜玉米粒一起切成块状,放入罐中,加入重量份为 0.2-0.3 的柠檬酸钠、6-10 的蜂蜜进行腌制,时间为 1-2 天;

(2) 将所述重量份玫瑰花瓣、南瓜花瓣在真空条件下加热迅速干燥并切片;

(3) 将所述重量份的面粉、荞麦粉、牛肉粉、葡萄籽粉、山楂核粉、核桃粉、苹果粉、桂花粉、投入搅粉机中,加入酵母粉,出料后,发酵 4-5 小时;

(4) 将发酵好的面粉做成薄饼状,取腌制好的木瓜、芒果、白果、鲜玉米粒放入薄饼中做成有馅饼状,厚度 1-1.5 厘米,将干燥好的玫瑰花瓣、南瓜花瓣均匀撒在饼的表面,然后喷上橄榄油,放入烤箱中烤熟,即可

本发明的优点是:本发明的饼干工艺简单,无污染,采用纯天然食材。加入了水果,使饼干含有丰富的维生素,以及花瓣的撒在饼干外面,使得饼干更加的美观,打破了传统饼干的做法,丰富了饼干的种类,核桃成分有健脑作用,适合于脑力劳动者食用。

### 具体实施方式

[0006] 一种核桃有馅饼干,由以下重量份原料组成:面粉 70Kg、荞麦粉 10 Kg、牛肉粉 5 Kg、鲜玉米粒 5 Kg、木瓜 3 Kg、芒果 2 Kg、白果 3 Kg、葡萄籽粉 2 Kg、山楂核粉 2 Kg、核桃粉 1 Kg、苹果粉 3 Kg、桂花粉 2 Kg、玫瑰花瓣 2 Kg、南瓜花瓣 1 Kg。

[0007] 一种含有牛肉的无糖饼干的制备方法,包括以下步骤:

(1) 将所述的木瓜、芒果、白果去皮去籽去核后与鲜玉米粒一起切成块状,放入罐中,加入重量份为 0.2 Kg 的柠檬酸钠、6 Kg 的蜂蜜进行腌制,时间为 1 天;

(2) 将所述重量份玫瑰花瓣、南瓜花瓣在真空条件下加热迅速干燥并切片;

(3) 将所述重量份的面粉、荞麦粉、牛肉粉、葡萄籽粉、山楂核粉、核桃粉、苹果粉、桂花粉、投入搅粉机中,加入酵母粉,出料后,发酵 4 小时;

(4) 将发酵好的面粉做成薄饼状,取腌制好的木瓜、芒果、白果、鲜玉米粒放入薄饼中做成有馅饼状,厚度 1 厘米,将干燥好的玫瑰花瓣、南瓜花瓣均匀撒在饼的表面,然后喷上橄榄油,放入烤箱中烤熟,即可。