

[19] 中华人民共和国国家知识产权局



[12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200910026978.4

[51] Int. Cl.

A21D 13/08 (2006.01)

A21D 2/36 (2006.01)

A23L 1/29 (2006.01)

[43] 公开日 2009年11月4日

[11] 公开号 CN 101569323A

[22] 申请日 2009.5.22

[21] 申请号 200910026978.4

[71] 申请人 孙秀丽

地址 221011 江苏省徐州市贾汪区汴塘镇政
府宿舍 11 号

[72] 发明人 孙秀丽

权利要求书 1 页 说明书 2 页

[54] 发明名称

奶油酥饼曲奇

[57] 摘要

本发明涉及一种休闲食品，具体是一种奶油酥饼曲奇的配方及其制作方法，属食品加工技术领域。它利用蛋糕粉、鸡蛋、奶油、杏仁酒、碎果仁经简单加工而成的奶油酥饼曲奇，特别适合老人、儿童平时作为休闲食品食用，也适合上班族平时食用，既不用耗时、耗力去准备，又能满足人体对各种膳食纤维和矿物质的需求。

1、一种奶油酥饼曲奇，其特征是：它包括以下重量份的原料制成：蛋糕粉 8-10 份，无盐牛油 4-5 份，鸡蛋清 2-3 份，鸡蛋黄 4-5 份，砂糖 2-3 份，杏仁酒 1-2 份，盐 1-2 份，香橙及柠檬香精各 1 份，碎果仁 2-3 份。

2、一种制备权利要求 1 所述的奶油酥饼曲奇的方法，其特征是：按如下步骤进行：

(1) 准备一无菌容器，将牛油和砂糖搅拌均匀，加入蛋清打至幼滑后再加入香橙及柠檬香精和杏仁酒；

(2) 将面粉加入鸡蛋黄、盐搅拌均匀后和步骤 (1) 的原料合并搅拌待用；

(3) 将搅拌好的面团铺在烤板锡纸上，扫上鸡蛋清，撒上碎果仁，放进烤箱，以 160℃ 烤制 25-30 分钟至曲奇酥脆即可食用。

奶油酥饼曲奇

技术领域

本发明涉及一种休闲食品，具体是一种奶油酥饼曲奇的配方及其制作方法，属食品加工技术领域。

背景技术

目前，随着社会经济的快速发展，人们对饮食、食品安全的要求也日益提高，普通的食品由于配方单一，加工工艺传统，食品口味已经跟不上人们求新、求变的要求，并且现代人经常外出旅行出游，需要味道香甜、营养丰富，便于携带的休闲食品。

发明内容

本发明为克服上述现有技术的不足之处，提供一种营养丰富、搭配科学合理，利用蛋糕粉、鸡蛋、奶油、杏仁酒、碎果仁经简单加工而成的奶油酥饼曲奇，特别适合老人、儿童平时作为休闲食品食用，也适合上班族平时食用，既不用耗时、耗力去准备，又能满足人体对各种膳食纤维和矿物质的需求。

本发明是以如下技术方案实现的：一种奶油酥饼曲奇，其特征是：它包括以下重量份的原料制成：蛋糕粉 8-10 份，无盐牛油 4-5 份，鸡蛋清 2-3 份，鸡蛋黄 4-5 份，砂糖 2-3 份，杏仁酒 1-2 份，盐 1-2 份，香橙及柠檬香精各 1 份，碎果仁 2-3 份。

一种制备权利要求 1 所述的奶油酥饼曲奇的方法，其特征是：按如下步骤进行：

- (1) 准备一无菌容器，将牛油和砂糖搅拌均匀，加入蛋清打至幼滑后再加入香橙及柠檬香精和杏仁酒；
- (2) 将面粉加入鸡蛋黄、盐搅拌均匀后和步骤（1）的原料合并搅拌待用；
- (3) 将搅拌好的面团铺在烤板锡纸上，扫上鸡蛋清，撒上碎果仁，放进烤箱，以 160℃ 烤制 25-30 分钟至曲奇酥脆即可食用。

本发明的优点是：制作奶油酥饼曲奇的加工工艺简单，加工成的曲奇，营养丰富，口感香脆，携带方便，特别适合老年人、儿童、上班族食用，能满足人体对各种膳食纤维和矿物质的需求。

具体实施方式

下面结合实施例对本发明作进一步说明。

实施例 1、

一种奶油酥饼曲奇，它包括以下重量份的原料制成：蛋糕粉 8 份，无盐牛油 4 份，鸡蛋清 2 份，鸡蛋黄 4 份，砂糖 2 份，杏仁酒 1 份，盐 1 份，香橙及柠檬香精各 1 份，碎果仁 2 份。

一种制备权利要求 1 所述的奶油酥饼曲奇的方法，按如下步骤进行：

(1) 准备一无菌容器，将牛油和砂糖搅拌均匀，加入蛋清打至幼滑后再加入香橙及柠檬香精和杏仁酒；

(2) 将面粉加入鸡蛋黄、盐搅拌均匀后和步骤 (1) 的原料合并搅拌待用；

(3) 将搅拌好的面团铺在烤板锡纸上，扫上鸡蛋清，撒上碎果仁，放进烤箱，以 160℃ 烤制 25 分钟至曲奇酥脆即可食用。

实施例 2、

一种奶油酥饼曲奇，它包括以下重量份的原料制成：蛋糕粉 10 份，无盐牛油 5 份，鸡蛋清 3 份，鸡蛋黄 5 份，砂糖 3 份，杏仁酒 2 份，盐 2 份，香橙及柠檬香精各 1 份，碎果仁 3 份。

一种制备权利要求 1 所述的奶油酥饼曲奇的方法，按如下步骤进行：

(1) 准备一无菌容器，将牛油和砂糖搅拌均匀，加入蛋清打至幼滑后再加入香橙及柠檬香精和杏仁酒；

(2) 将面粉加入鸡蛋黄、盐搅拌均匀后和步骤 (1) 的原料合并搅拌待用；

(3) 将搅拌好的面团铺在烤板锡纸上，扫上鸡蛋清，撒上碎果仁，放进烤箱，以 160℃ 烤制 30 分钟至曲奇酥脆即可食用。