



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105557916 A

(43) 申请公布日 2016. 05. 11

(21) 申请号 201510939579. 2

(22) 申请日 2015. 12. 16

(71) 申请人 青岛畅隆电力设备有限公司

地址 266000 山东省青岛市平度市东阁街道
办事处长江路 87 号

(72) 发明人 张勇健

(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

一种黑麦燕麦饼干及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种黑麦燕麦饼干及其制备方法,所述黑麦燕麦饼干由下列重量份的原料组成:小麦粉 80-120 份、香草精 1-3 份、燕麦粉 70-80 份、黑麦粉 30-50 份、白砂糖 15-25 份、无花果 10-12 份、鸡蛋 10-12 份、苹果 15-25 份、橄榄油 8-10 份、牛奶 15-25 份、食盐 2-4 份;本发明生产的黑麦燕麦饼干,添加的黑麦粉富含钙、铁、锌、硒等多种微量元素,可提高机体免疫力,是一种营养保健食品。

1. 一种黑麦燕麦饼干,其特征在于,所述黑麦燕麦饼干由下列重量份的原料组成:小麦粉80-120份、香草精1-3份、燕麦粉70-80份、黑麦粉30-50份、白砂糖15-25份、无花果10-12份、鸡蛋10-12份、苹果15-25份、橄榄油8-10份、牛奶15-25份、食盐2-4份。

2. 根据权利要求1所述的一种黑麦燕麦饼干,其特征在于,所述黑麦燕麦饼干由下列重量份的原料组成:小麦粉80份、香草精1份、燕麦粉70份、黑麦粉30份、白砂糖15份、无花果10份、鸡蛋10份、苹果15份、橄榄油8份、牛奶15份、食盐2份。

3. 根据权利要求1所述的一种黑麦燕麦饼干,其特征在于,所述黑麦燕麦饼干由下列重量份的原料组成:小麦粉100份、香草精2份、燕麦粉75份、黑麦粉40份、白砂糖20份、无花果11份、鸡蛋11份、苹果20份、橄榄油9份、牛奶20份、食盐3份。

4. 根据权利要求1所述的一种黑麦燕麦饼干,其特征在于,所述黑麦燕麦饼干由下列重量份的原料组成:小麦粉120份、香草精3份、燕麦粉80份、黑麦粉50份、白砂糖25份、无花果12份、鸡蛋12份、苹果25份、橄榄油10份、牛奶25份、食盐4份。

5. 一种根据权利要求1至4任意一项所述的黑麦燕麦饼干的制备方法,其特征在于,包括如下步骤:

(1) 将无花果、苹果洗净,去皮去核后,一起放入榨汁机,进行榨汁,得到水果汁;

(2) 将牛奶、鸡蛋、白砂糖、香草精、食盐混合,搅拌均匀,得到牛奶白砂糖水;

(3) 将小麦粉、燕麦粉、黑米粉转移到和面机中,加入水果汁和牛奶白砂糖水搅拌均匀,得到面团;

(4) 将面团用辊印成型机成型,制得饼坯,表面喷上橄榄油,放在烤箱中烘烤,冷却后密封包装,即得所述的黑麦燕麦饼干。

一种黑麦燕麦饼干及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品领域,涉及一种黑麦燕麦饼干及其制备方法。

背景技术

[0002] 饼干是常见的休闲食品,甜酥可口,深受人们的喜爱,市场上的饼干大部分是面粉和奶油等制成,营养价值低,并不能满足人们日益增加的保健意识,随着人们生活水平的提高,具有一定的保健功效的饼干会越来越受人们的欢迎,特别是年轻人。

[0003] 燕麦富含蛋白质、脂肪、淀粉、糖及维生素B1、B2和人体所需的多种矿物质等成分,是一种良好饮食原料和强身滋补品;非常适于成长期的儿童少年用作营养补充食材,加上其好消化吸收,老年人也喜爱,增添了果物中含有的各种维生素成分,同时增添了饼干的口感,减肥者在食用时不会因为口感不好而放弃食用,在减肥的同时又能补充人体日常所需营养元素。

发明内容

[0004] 本发明目的是为了提供一种黑麦燕麦饼干及其制备方法。

[0005] 为实现上述目的,本发明提供如下技术方案:

[0006] 一种黑麦燕麦饼干,由下列重量份的原料组成:小麦粉80—120份、香草精1—3份、燕麦粉70—80份、黑麦粉30—50份、白砂糖15—25份、无花果10—12份、鸡蛋10—12份、苹果15—25份、橄榄油8—10份、牛奶15—25份、食盐2—4份。

[0007] 进一步,所述黑麦燕麦饼干由下列重量份的原料组成:小麦粉80份、香草精1份、燕麦粉70份、黑麦粉30份、白砂糖15份、无花果10份、鸡蛋10份、苹果15份、橄榄油8份、牛奶15份、食盐2份。

[0008] 进一步,所述黑麦燕麦饼干由下列重量份的原料组成:小麦粉100份、香草精2份、燕麦粉75份、黑麦粉40份、白砂糖20份、无花果11份、鸡蛋11份、苹果20份、橄榄油9份、牛奶20份、食盐3份。

[0009] 进一步,所述黑麦燕麦饼干由下列重量份的原料组成:小麦粉120份、香草精3份、燕麦粉80份、黑麦粉50份、白砂糖25份、无花果12份、鸡蛋12份、苹果25份、橄榄油10份、牛奶25份、食盐4份。

[0010] 本发明的有益效果是:本发明生产的黑麦燕麦饼干,添加的黑麦粉富含钙、铁、锌、硒等多种微量元素,可提高机体免疫力,是一种营养保健食品。具体实施方式

[0011] 下面将结合本发明实施例,对本发明实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施例仅仅是本发明的一部分实施例,而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例,本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例,都属于本发明保护的范围。

[0012] 实施例一

[0013] 一种黑麦燕麦饼干,由下列重量份的原料组成:小麦粉80—120份、香草精1—3份、

燕麦粉70—80份、黑麦粉30—50份、白砂糖15—25份、无花果10—12份、鸡蛋10—12份、苹果15—25份、橄榄油8—10份、牛奶15—25份、食盐2—4份。

[0014] 实施例二

[0015] 一种黑麦燕麦饼干,由下列重量份的原料组成:小麦粉80份、香草精1份、燕麦粉70份、黑麦粉30份、白砂糖15份、无花果10份、鸡蛋10份、苹果15份、橄榄油8份、牛奶15份、食盐2份。

[0016] 实施例三

[0017] 一种黑麦燕麦饼干,由下列重量份的原料组成:小麦粉100份、香草精2份、燕麦粉75份、黑麦粉40份、白砂糖20份、无花果11份、鸡蛋11份、苹果20份、橄榄油9份、牛奶20份、食盐3份。

[0018] 实施例四

[0019] 一种黑麦燕麦饼干,由下列重量份的原料组成:小麦粉120份、香草精3份、燕麦粉80份、黑麦粉50份、白砂糖25份、无花果12份、鸡蛋12份、苹果25份、橄榄油10份、牛奶25份、食盐4份。

[0020] 此外,应当理解,虽然本说明书按照实施方式加以描述,但并非每个实施方式仅包含一个独立的技术方案,说明书的这种叙述方式仅仅是为清楚起见,本领域技术人员应当将说明书作为一个整体,各实施例中的技术方案也可以经适当组合,形成本领域技术人员可以理解的其他实施方式。