



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103404567 A

(43) 申请公布日 2013. 11. 27

(21) 申请号 201310339791. 6

(22) 申请日 2013. 08. 07

(71) 申请人 马文化

地址 236800 安徽省亳州市谯城区花戏楼办事处新华社区人民路 569 号

(72) 发明人 马文化

(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 2/34(2006. 01)

A21D 2/36(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种桔梗虾壳饼干及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种桔梗虾壳饼干,它是由下述重量份的原料组成:面粉 95-102、玉米粉 26-30、人造奶油 21-25、虾壳 10-13、桔梗 5-6、枇杷叶 3-4、山楂核 1-2、余甘子 1-3、百合 1-3、碳酸氢钠 1-2、金银花 8-10、茅栗叶 8-10、桑叶 4-5、蔗糖粉 10-15、液体麦精 2-4、乳清粉 0.8-1。本发明生产的饼干香气、色泽、口感良好,还具有很高的保健价值,其中虾壳经过膨化处理,钙质成分更容被吸收,百合具有祛风散寒,通窍止痛,活血排脓,生肌止痛,燥湿止带的功效。本发明的饼干具有祛痰、养气等功效,无毒副作用,能有效改善亚健康状态。

1. 一种桔梗虾壳饼干,其特征在于它是由下述重量份的原料组成:

面粉 95-102、玉米粉 26-30、人造奶油 21-25、虾壳 10-13、桔梗 5-6、枇杷叶 3-4、山楂核 1-2、余甘子 1-3、百合 1-3、碳酸氢钠 1-2、金银花 8-10、茅栗叶 8-10、桑叶 4-5、蔗糖粉 10-15、液体麦精 2-4、乳清粉 0.8-1。

2. 一种如权利要求 1 所述的桔梗虾壳饼干的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)、将虾壳清洗干净,加入陈醋中浸泡 1-2 小时后,取出,与桔梗、余甘子混合粉碎打浆,掺入玉米粉、乳清粉,加水混合成面团,切块烘干,膨化,粉碎得粉末;

(2)、将枇杷叶、百合、金银花、茅栗叶、桑叶等加水煎煮多次,过滤到滤液;

(3)、将上述膨化粉末与滤液合并,与剩余原料混合加适量水,搅拌均匀;

(4) 用辊印成型机成型,得饼坯;

(5) 将上述饼坯放在烘烤箱中烘烤,温度升高至 180-185℃,恒温烘烤时间 8-10 分钟,即得所述陈皮虾壳饼干。

## 一种桔梗虾壳饼干及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明主要涉及一种饼干,尤其涉及一种桔梗虾壳饼干及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 传统的饼干是以小麦粉(可添加糯米粉、淀粉等)为主要原料,加入(或不加入)糖、油脂及其他原料,经调粉(或调浆)、成形、烘烤等工艺制成的口感酥松或松脆的食品,口感和营养成分单一,无法满足人们对现代食品的追求。

### 发明内容

[0003] 本发明目的就是为了提供一种桔梗虾壳饼干及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种桔梗虾壳饼干,它是由下述重量份的原料组成:

面粉 95-102、玉米粉 26-30、人造奶油 21-25、虾壳 10-13、桔梗 5-6、枇杷叶 3-4、山楂核 1-2、余甘子 1-3、百合 1-3、碳酸氢钠 1-2、金银花 8-10、茅栗叶 8-10、桑叶 4-5、蔗糖粉 10-15、液体麦精 2-4、乳清粉 0.8-1。

[0005] 一种桔梗虾壳饼干的制备方法,包括以下步骤:

(1)将上述虾壳置于温度为 30-40℃ 的柠檬酸和氯化钠的混合溶液中浸泡 2-4 小时,所述的柠檬酸和氯化钠的浓度比为 2:4-5,取出后置于沸腾的搅拌水中保持 6-8 分钟,出料干燥粉碎,加入其重量 3-4 倍的水,并加入重量比为 2:3-4 的木瓜蛋白酶和风味蛋白酶,所述蛋白酶的总量为虾壳粉的 0.3-0.4%,调节 PH 为 6-7,在 40-50℃ 下酶解 4-5 小时,酶解结束后,在 90-100℃ 下加热 3-5 分钟灭酶,将上述金银花和茅栗叶混合,经水提取法提取 2-3 次,合并提取液后与上述灭酶后的产物混合,置于 800-900 转/分的速度下离心分离 4-6 分钟,得上清液,喷雾干燥成粉末;

(2)将上述枇杷叶在清水中浸泡 2-3 小时,取出后在温度为 90-100℃ 下蒸制 5-7 分钟,出料冷却,加入其重量 2-3% 的葡萄糖、1-2% 的蜂蜜,混合搅拌,在锅中文火炒制 1-2 分钟,出料后与上述余甘子、桑叶混合研碎;

(3)将上述山楂核、百合、桔梗混合研碎后置于锅中,中火翻炒 1-2 分钟,加入上述液体麦精、百合和上述蔗糖粉重量的 20-30%,文火加热 2-3 分钟,出料后冷却至常温;

(4)将上述处理后的各原料与剩余原料混合,置于和面机内搅拌均匀;

(5)用辊印成型机成型,得饼坯;

(6)将上述饼坯放在烘烤箱中烘烤,先在 100-110℃ 下烘烤 1-2 分钟,然后以 2-3℃/分 的速度逐渐升高温度,当温度升高至 180-185℃,恒温烘烤时间 8-10 分钟,即得所述桔梗虾壳饼干。

[0006] 本发明的优点是:

本发明生产的饼干香气、色泽、口感良好,还具有很高的保健价值,其中虾壳经过膨化处理,钙质成分更容被吸收,百合具有祛风散寒,通窍止痛,活血排脓,生肌止痛,燥湿止带

的功效。本发明的饼干具有祛痰、养气等功效,无毒副作用,能有效改善亚健康状态。

## 具体实施方式

### [0007] 实施例 1

一种桔梗虾壳饼干,它是由下述重量份(公斤)的原料组成:

面粉 102、玉米粉 30、人造奶油 25、虾壳 13、桔梗 6、枇杷叶 3、山楂核 2、余甘子 3、百合 3、碳酸氢钠 2、金银花 10、茅栗叶 10、桑叶 5、蔗糖粉 15、液体麦精 4、乳清粉 0.8。

[0008] 一种桔梗虾壳饼干的制备方法,包括以下步骤:

(1) 将上述虾壳置于温度为 30-40℃ 的柠檬酸和氯化钠的混合溶液中浸泡 2 小时,所述的柠檬酸和氯化钠的浓度比为 2:5,取出后置于沸腾的搅拌水中保持 8 分钟,出料干燥粉碎,加入其重量 4 倍的水,并加入重量比为 2:3 的木瓜蛋白酶和风味蛋白酶,所述蛋白酶的总量为虾壳粉的 0.4%,调节 PH 为 7,在 50℃ 下酶解 5 小时,酶解结束后,在 100℃ 下加热 5 分钟灭酶,将上述金银花和茅栗叶混合,经水提取法提取 3 次,合并提取液后与上述灭酶后的产物混合,置于 900 转/分的速度下离心分离 6 分钟,得上清液,喷雾干燥成粉末;

(2) 将上述枇杷叶在清水中浸泡 2 小时,取出后在温度为 100℃ 下蒸制 7 分钟,出料冷却,加入其重量 3% 的葡萄糖、2% 的蜂蜜,混合搅拌,在锅中文火炒制 2 分钟,出料后与上述余甘子、桑叶混合研碎;

(3) 将上述山楂核、百合、桔梗混合研碎后置于锅中,中火翻炒 2 分钟,加入上述液体麦精、百合和上述蔗糖粉重量的 30%,文火加热 3 分钟,出料后冷却至常温;

(4) 将上述处理后的各原料与剩余原料混合,置于和面机内搅拌均匀;

(5) 用辊印成型机成型,得饼坯;

(6) 将上述饼坯放在烘烤箱中烘烤,先在 110℃ 下烘烤 2 分钟,然后以 3℃/分的速度逐渐升高温度,当温度升高至 185℃,恒温烘烤时间 10 分钟,即得所述桔梗虾壳饼干。