



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104621215 A

(43) 申请公布日 2015. 05. 20

(21) 申请号 201310565111. 2

(22) 申请日 2013. 11. 14

(71) 申请人 陈乃连

地址 033300 山西省吕梁市柳林县柳林镇明
清西街 54 号

(72) 发明人 陈乃连

(51) Int. Cl.

A21D 13/08(2006. 01)

A23L 1/29(2006. 01)

权利要求书1页 说明书1页

(54) 发明名称

酥酥饼干

(57) 摘要

一种酥酥饼干,是一种方便的食品。它是以樱桃(小块)为主要原料,配以适量的面、蜂蜜、牛奶、鸡蛋、食用油、小苏打,搅拌在一起,经制饼干机压制成形,为烤熟烘干而成。樱桃饼干营养价值高,制作工艺简单、口感好、酥酥的,食用范围广等优点。

1. 一种酥酥饼干,其特征在于:以樱桃(小块)为主要原料,配以适量的面、蜂蜜、牛奶、鸡蛋、食用油、小苏打,搅拌在一起,经制饼干机压制成形,为烤熟烘干而成。
2. 根据权利要求1所述的酥酥饼干,主料樱桃与各营养调味品的配比为每450克面粉加蜂蜜150克,牛奶280克,鸡蛋260克,食用油100克,小苏打7克。

酥酥饼干

[0001] 本发明涉及一种食品饼干,是一种樱桃饼干。

[0002] 目前,公知的饼干以小麦粉(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。樱桃或樱又名楔荆桃、车厘子等,是某些李属的植物的统称,包括樱桃亚属、酸樱桃亚属、桂樱亚属等。果实可以作为水果食用,色泽鲜艳、晶莹美丽、红如玛瑙,黄如凝脂,营养特别丰富,果实富含糖、蛋白质、维生素及钙、铁、磷、钾等多种元素;能帮助人保护心脏健康,不仅如此,樱桃还具有美容功效,更兼有食疗保健的作用,如脾虚腹泻、补中益气、祛风胜湿、肾虚腰腿疼痛、活动不灵等。

[0003] 本发明的是一种酥酥饼干。营养特别丰富,果实富含糖、蛋白质、维生素及钙、铁、磷、钾等多种元素,所以能帮助人保护心脏健康,不仅如此,樱桃还具有美容功效,更兼有食疗保健的作用,如脾虚腹泻、补中益气、祛风胜湿、肾虚腰腿疼痛、活动不灵等功效。

[0004] 本发明的目的是这样实现的:它是面粉为主要原料,配以适量的樱桃、蜂蜜、牛奶、鸡蛋、食用油、小苏打,搅拌在一起,经制饼干机压制成形,为烤熟烘干而成。主要原料面粉与主料樱桃和各营养调味品的配比为每450克面粉加蜂蜜150克,牛奶280克,鸡蛋260克,食用油100克,小苏打7克。

[0005] 由于采用上述方案,同样是食用饼干,而用樱桃制的饼干,营养价值高,制作工艺简单、口感好、酥酥的,食用范围广等优点;同时能帮助人保护心脏健康,不仅如此,樱桃还具有美容功效,更兼有食疗保健的作用,如脾虚腹泻、补中益气、祛风胜湿、肾虚腰腿疼痛、活动不灵等功效。

实施例

[0006] 主料樱桃与各营养调味品的配比为每450克面粉加蜂蜜150克,牛奶280克,鸡蛋260克,食用油100克,小苏打7克搅拌在一起,经制饼干机压制成形,为烤熟烘干而成。