



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102960404 A

(43) 申请公布日 2013. 03. 13

(21) 申请号 201210509698. 0

(22) 申请日 2012. 12. 04

(71) 申请人 毕节永盛食品有限责任公司

地址 551700 贵州省毕节地区民营经济第二
孵化园(原毕节棉纺织厂内)

(72) 发明人 张卫

(74) 专利代理机构 贵阳东圣专利商标事务有限
公司 52002

代理人 夏林

(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

一种荞饼干及其制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种荞饼干及其制作方法,包括以下重量份的原料:A料:苦荞粉 30-50 份、低筋粉 50-70 份、奶粉 1-2 份;B料:白砂糖 30-50 份、食盐 0.3-0.4 份、鸡蛋 25-35 份、酥油 45-55 份。将B料各组份混合搅拌均匀,再加入A料各组份搅拌均匀成团将面团松弛 5-8 分钟,用滚筒将面团擀薄,然后切成小块得饼胚;将饼胚排在烤盘中,以上火 180℃,下火 150℃烘烤 18-20 分钟,即可出炉;冷却、杀菌、包装。本发明融合了小麦与苦荞的营养与香味,其味清香浓郁、柔和绵长、香脆可口。

1. 一种荞饼干,包括以下重量份的原料:
A 料:苦荞粉 30-50 份、低筋粉 50-70 份、奶粉 1-2 份;
B 料:白砂糖 30-50 份、食盐 0.3-0.4 份、鸡蛋 25-35 份、酥油 45-55 份。
2. 如权利要求 1 所述的荞饼干的制作方法,包括以下步骤:
 - (1) 将 B 料各组份混合搅拌均匀,再加入 A 料各组份搅拌均匀成团;
 - (2) 将面团松弛 5-8 分钟,用滚筒将面团擀薄,然后切成小块得饼胚;将饼胚排在烤盘中,以上火 180℃,下火 150℃烘烤 18-20 分钟,即可出炉;
 - (3) 冷却、杀菌、包装。
3. 如权利要求 2 所述的荞饼干的制作方法,其中:第(2)步中在饼胚刷上蛋液,粘上芝麻后,再排在烤盘中。

一种荞饼干及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品技术领域,尤其涉及一种荞饼干,同时还涉及该荞饼干的制作方法。

[0002]

背景技术

[0003] 苦荞,又称鞑靼荞麦,营养极其丰富,也是有较好药用价值的药用作物。苦荞中的蛋白质主要是谷蛋白,水溶性清蛋白和盐溶性球蛋白等。其氨基酸总含量为 107%,18 种氨基酸齐全,总含量达 11.82%,苏氨酸 0.4178,缬氨酸 0.5093,蛋氨酸 0.1834,亮氨酸 0.7570,赖氨酸 0.6884,色氨酸 0.1376,异亮氨酸 0.4542,苯丙氨酸 0.5413,均高于小麦粉、大米和玉米。并含有 9 种脂肪酸,对幼儿有促进生长发育的作用,对成年人可防止冠心病的发生。

[0004] 酥油是似黄油的一种乳制品,是从牛、羊奶中提炼出的脂肪。酥油滋润肠胃、和脾温中,含多种维生素,营养价值颇高。

[0005] 饼干因其香脆可口,食用及携带方便而成为深受欢迎的休闲食品。现有的饼干多以小麦粉为主料,辅助各种香料制作而成各种不同口味的饼干。

[0006] 随着生活水平的提高,人们更加注重生活质量,天然无添加剂的各类绿色食品、具有保健作用和非油炸食品备受青睐

发明内容

本发明的目的在于克服上述缺点而提供的一种融合了小麦与苦荞的营养与香味,其味清香浓郁、柔和绵长、香脆可口的荞饼干。

[0007] 本发明的另一目的在于提供该荞饼干的制作方法。

[0008] 本发明的目的及解决其主要技术问题是采用以下技术方案来实现的:

本发明的一种荞饼干,包括以下重量份的原料:

A 料:苦荞粉 30-50 份、低筋粉 50-70 份、奶粉 1-2 份;

B 料:白砂糖 30-50 份、食盐 0.3-0.4 份、鸡蛋 25-35 份、酥油 45-55 份。

[0009] 本发明的荞饼干的制作方法,包括以下步骤:

(1) 将 B 料各组份混合搅拌均匀,再加入 A 料各组份搅拌均匀成团;

(2) 将面团松弛 5-8 分钟,用滚筒将面团擀薄,然后切成小块得饼胚;将饼胚排在烤盘中,以上火 180℃,下火 150℃烘烤 18-20 分钟,即可出炉;

(3) 冷却、杀菌、包装。

[0010] 上述的荞饼干的制作方法,其中:第(2)步中在饼胚刷上蛋液,粘上芝麻后,再排在烤盘中。

[0011] 本发明与现有技术相比,具有明显的有益效果,从以上技术方案可知:本发明利用苦荞为主要原料,用酥油来烘培食品、使蛋白质及碳水化合物在加工过程中不致成为坚硬而又连成块状,并改善口感。合理的配方和制作方法,使产品有机融合了小麦与苦荞的营养

与香味,同时也保留了饼干原有的脆性。其味清香浓郁、柔和绵长、香脆可口。且在生产过程中没有添加任何色素和香精,其营养保健功效远远高于同类产品。

[0012]

具体实施方式

[0013] 实施例 1:

一种的荞饼干的制作方法,包括以下步骤:

(1) A 料:苦荞粉 40 份、低筋粉 60 份、奶粉 1 份;

B 料:白砂糖 40 份、食盐 0.3 份、鸡蛋 30 份、酥油 50 份。

[0014] 将 B 料各组份混合搅拌均匀,再加入 A 料各组份搅拌均匀成团;

(2) 将面团松弛 5-8 分钟,用滚筒将面团擀薄,然后切成小块;刷上蛋水,粘上芝麻;将饼胚排在烤盘中,以上火 180°C,下火 150°C 烘烤 19 分钟,即可出炉;

(3) 冷却、杀菌、包装。

[0015] 实施例 2:

一种的荞饼干的制作方法,包括以下步骤:

(1) A 料:苦荞粉 30 份、低筋粉 70 份、奶粉 1 份;

B 料:白砂糖 30 份、食盐 0.3 份、鸡蛋 25 份、酥油 45 份。

[0016] 将 B 料各组份混合搅拌均匀,再加入 A 料各组份搅拌均匀成团;

(2) 将面团松弛 5 分钟,用滚筒将面团擀薄,然后切成小块;将饼胚排在烤盘中,以上火 180°C,下火 150°C 烘烤 18 分钟,即可出炉;

(3) 冷却、杀菌、包装。

[0017] 实施例 3:

一种的荞饼干的制作方法,包括以下步骤:

(1) A 料:苦荞粉 50 份、低筋粉 50 份、奶粉 2 份;

B 料:白砂糖 50 份、食盐 0.4 份、鸡蛋 35 份、酥油 55 份。

[0018] 将 B 料各组份混合搅拌均匀,再加入 A 料各组份搅拌均匀成团;

(2) 将面团松弛 8 分钟,用滚筒将面团擀薄,然后切成小块;刷上蛋水,粘上芝麻;将饼胚排在烤盘中,以上火 180°C,下火 150°C 烘烤 20 分钟,即可出炉;

(3) 冷却、杀菌、包装。

[0019] 本发明所述并不限于具体实施方式中所述的实施例,本领域技术人员根据本发明的技术方案得出其它的实施方式,同样属于本发明的技术创新范围。显然,本领域的技术人员可以对发明进行各种改动和变型而不脱离本发明的精神和范围。这样,倘若本发明的这些修改和变型属于本发明权利要求及其等同技术的范围之内,则本发明也意图包含这些改动和变型在内。