



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105265551 A

(43) 申请公布日 2016.01.27

(21) 申请号 201510827318.1

(22) 申请日 2015.11.24

(71) 申请人 江门市美合食品有限公司

地址 529100 广东省江门市新会区会城侨兴
北路 28 号 201

(72) 发明人 徐显琦

(74) 专利代理机构 广州新诺专利商标事务所有
限公司 44100

代理人 华辉

(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

一种酥性芋头饼干

(57) 摘要

本发明涉及食品领域,具体地公开了一种酥性芋头饼干,所述饼干由以下重量份的原料制成:面粉 100、芋头肉 20~50、膨松剂 0.5~3、甜味剂 15~30、油脂 20~50、水 20~50。本发明的有益效果为:利用芋头肉制作饼干,综合了芋头香甜的口感和饼干的酥脆,同时减少了饼干中糖的加入,减少热量。通过加入芋头肉,使本发明的饼干含有大量膳食纤维,利于消化、防治便秘,非常适宜于肥胖人群食用。

1. 一种酥性芋头饼干,其特征在于,所述饼干由以下重量份的原料制成:面粉 100、芋头肉 20 ~ 50、膨松剂 0.5 ~ 3、甜味剂 15 ~ 30、油脂 20 ~ 50、水 20 ~ 50。
2. 根据权利要求 1 所述的酥性芋头饼干,其特征在于,所述面粉为小麦粉。
3. 根据权利要求 1 所述的酥性芋头饼干,其特征在于,所述芋头肉为丝状或粒状。
4. 根据权利要求 3 所述的酥性芋头饼干,其特征在于,所述芋头肉的加工方法为:将芋头加工成粒径为 3-8mm 的丝状或粒状,清洗,烘干至其含水量低于 40%。
5. 根据权利要求 1 所述的酥性芋头饼干,其特征在于,所述芋头为荔浦芋头。
6. 根据权利要求 1 所述的酥性芋头饼干,其特征在于,所述膨松剂选自小苏打、泡打粉、酵母、焦亚硫酸钠、焦磷酸二氢二钠中的一种或几种。
7. 根据权利要求 1 所述的酥性芋头饼干,其特征在于,所述油脂选自黄油、牛油、猪油、起酥油、食用植物油中的一种或几种。
8. 根据权利要求 7 所述的酥性芋头饼干,其特征在于,所述植物油选自椰子油、棕榈油、橄榄油、色拉油、花生油、茶籽油、豆油、芝麻油中的一种或几种。
9. 根据权利要求 1 所述的酥性芋头饼干,其特征在于,在饼干的单片之间涂有巧克力酱、果酱或其他调味酱制成夹心饼干或装饰饼干。
10. 权利要求 1-9 中任一条所述的酥性芋头饼干的制作方法,包括以下步骤:
 - (1) 芋头预处理:将芋头加工成粒径为 3-8mm 的丝状或粒状,清洗,烘干至其含水量低于 40%。
 - (2) 调制面团:按照所述配方称取各原料,将甜味剂、油脂、膨松剂和水混合加入搅拌机中拌匀,再将芋头肉和面粉初步混合后加入搅拌机,继续搅拌至充分混均,备用;
 - (3) 辊轧成形:经成型机制作各种形状饼干生坯;
 - (4) 烘焙:将饼干送入烘焙机烘烤;
 - (5) 喷油、冷却;
 - (6) 包装。

一种酥性芋头饼干

技术领域

[0001] 本发明涉及食品领域,具体地公开了一种酥性芋头饼干。

背景技术

[0002] 饼干是人们日常生活中喜食的方便食品,传统饼干多以面粉为主料配以白砂糖、油脂等为辅料,甜味偏重,易致肥胖,糖分还会侵蚀牙齿,随着人们生活水平的不断提高和保健意识的加强,功能型饼干将成为今后饼干产业的主流。

[0003] 芋头营养丰富,含有大量的淀粉、矿物质及维生素,既是蔬菜,又是粮食,可熟食、干制或制粉。芋头口感细软,黏嫩爽口,营养丰富,既能做菜肴又能做各种各样的零食,酥脆又可口。芋头含有一种黏液蛋白,被人体吸收后能产生免疫球蛋白,或称抗体球蛋白,可提高机体的抵抗力。故中医认为芋艿能解毒,对人体的痈肿毒痛包括癌毒有抑制消解作用,可用来防治肿瘤及淋巴结核等病症。现有技术利用芋头制备饼干等食品时,通常将其加工为粉状,这不能很好发挥芋头肉的口感和味道。

发明内容

[0004] 为了解决上述技术问题,本发明提供了利用芋头肉直接制备的酥性芋头饼干。

[0005] 本发明所采用的技术方案是:

[0006] 一种酥性芋头饼干,所述饼干由以下重量份的原料制成:面粉 100、芋头肉 20-50、膨松剂 0.5-3、甜味剂 15~30、油脂 20~50、水 20~50。

[0007] 进一步地,所述面粉为小麦粉

[0008] 进一步地,所述芋头肉为丝状或粒状。

[0009] 进一步地,所述芋头肉的加工方法为:将芋头加工成粒径为 3-8mm 的丝状或粒状,清洗,烘干至其含水量低于 40%。

[0010] 进一步地,所述芋头为荔浦芋头。

[0011] 进一步地,所述膨松剂选自小苏打、泡打粉、酵母、焦亚硫酸钠、焦磷酸二氢二钠中的一种或几种。

[0012] 进一步地,所述油脂选自黄油、牛油、猪油、起酥油、食用植物油中的一种或几种。

[0013] 进一步地,所述植物油选自椰子油、棕榈油、橄榄油、色拉油、花生油、茶籽油、豆油、芝麻油中的一种或几种。

[0014] 进一步地,在饼干的单片之间涂有巧克力酱、果酱或其他调味酱制成夹心饼干或装饰饼干。

[0015] 本发明的内容还包括上述的酥性芋头饼干的制作方法,包括以下步骤:

[0016] (1) 芋头预处理:将芋头加工成粒径为 3-8mm 的丝状或粒状,清洗,烘干至其含水量低于 40%。

[0017] (2) 调制面团:按照所述配方称取各原料,将甜味剂、油脂、膨松剂和水混合加入搅拌机中拌匀,再将芋头肉和面粉初步混合后加入搅拌机,继续搅拌至充分混均,备用;

[0018] (3) 辊轧成形 :经成型机制作各种形状饼干生坯 ;

[0019] (4) 烘焙 :将饼干送入烘焙机烘烤 ;

[0020] (5) 喷油、冷却 ;

[0021] (6) 包装。

[0022] 本发明的有益效果为 :利用芋头肉制作饼干,综合了芋头香甜的口感和饼干的酥脆,同时减少了饼干中糖的加入,减少热量。通过加入芋头肉,使本发明的饼干含有大量膳食纤维,利于消化、防治便秘,非常适宜于肥胖人群食用。

[0023] 为了更好地理解和实施,下面详细说明本发明。

具体实施方式

[0024] **【实施例 1】**

[0025] 本实施例的酥性芋头饼干由以下重量份的原料制成 :小麦粉 100、芋头肉 20、小苏打 0.5、蔗糖 30、黄油 50、水 50。

[0026] 本实施例的酥性芋头饼干的制备方法如下 :

[0027] (1) 芋头预处理 :将芋头加工成粒径为 3-8mm 的丝状或粒状,清洗,烘干至其含水量低于 40%。

[0028] (2) 调制面团 :按照所述配方称取各原料,将甜味剂、油脂、膨松剂和水混合加入搅拌机中拌匀,再将芋头肉和面粉初步混合后加入搅拌机,继续搅拌至充分混均,备用 ;

[0029] (3) 辊轧成形 :经成型机制作各种形状饼干生坯 ;

[0030] (4) 烘焙 :将饼干送入烘焙机烘烤 ;

[0031] (5) 喷油、冷却 ;

[0032] (6) 包装。

[0033] **【实施例 2】**

[0034] 本实施例的酥性芋头饼干由以下重量份的原料制成小麦粉 100、荔浦芋头肉 50、泡打粉 3、蔗糖 15、棕榈油 50、水 20。

[0035] 本实施例的酥性芋头饼干制作方法有实施例 1 大体相同,其区别在于,由于芋头使用量较高,因此需要将其加工成粒状以混合均匀。

[0036] 此外,由于本实施例中使用芋头肉比例较高,因此其需要加入的糖分和水相对更少,其热量更低。

[0037] 本发明并不局限于上述实施方式,如果对本发明的各种改动或变形不脱离本发明的精神和范围,倘若这些改动和变形属于本发明的权利要求和等同技术范围之内,则本发明也意图包含这些改动和变形。