



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104719388 A

(43) 申请公布日 2015.06.24

(21) 申请号 201310700886.6

(22) 申请日 2013.12.19

(71) 申请人 王骁

地址 116000 辽宁省大连市旅顺口区创新路
1号203室

(72) 发明人 王骁

(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

一种山药紫薯饼干及其制备方法

(57) 摘要

一种山药紫薯饼干及其制备方法,它是由以下原料按重量份制成,山药30~40份、紫薯50~65份、海苔8~10份、盐10~15份、植物油30~50份、糖20~30份、水40~60份、糯米粉150~180份。本发明具有口感酥脆、营养丰富、味道鲜美、制备简单等优点。

1. 一种山药紫薯饼干,其特征在于:它是由以下原料按重量份制成,山药 30 ~ 40 份、紫薯 50 ~ 65 份、海苔 8 ~ 10 份、盐 10 ~ 15 份、植物油 30 ~ 50 份、糖 20 ~ 30 份、水 40 ~ 60 份、糯米粉 150 ~ 180 份。

2. 一种山药紫薯饼干的制作方法,其特征在于:经过下述工艺,

a、将山药去皮后切成块,将山药块搅拌成糊状;

b、将紫薯去皮后切成块,将紫薯块搅拌成糊状;

c、将海苔烘干后磨成粉末;

d、将水、植物油、盐、糖与糯米粉混合均匀制成面团;

e、在面团中加入糊状山药和糊状紫薯,继续和面至颜色均匀;

f、将面团分块后表面涂抹海苔粉,然后放入模具中,再将模具放入烤箱,在 180 ~ 200℃烘烤 15 ~ 20 分钟,即可制成饼干。

一种山药紫薯饼干及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种烘烤食品,尤其是一种以山药和紫薯为原料的饼干类食品。

背景技术

[0002] 众所周知,饼干是人们生活中经常食用的便捷食品之一。但是,现在的饼干存在诸多问题,首当其冲的便是其营养性较差、口感较为单一,无法满足人们需求。为此,我们提供了一种利用山药和紫薯制成的饼干。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种营养丰富、制作简单、口感酥脆的山药紫薯饼干及其制备方法。

[0004] 本发明解决其技术问题所采用的技术方案是:

本发明一种山药紫薯饼干,它是由以下原料按重量份制成,山药 30 ~ 40 份、紫薯 50 ~ 65 份、海苔 8 ~ 10 份、盐 10 ~ 15 份、植物油 30 ~ 50 份、糖 20 ~ 30 份、水 40 ~ 60 份、糯米粉 150 ~ 180 份。

[0005] 本发明一种山药紫薯饼干的制作方法,经过下述工艺,

- a、将山药去皮后切成块,将山药块搅拌成糊状;
- b、将紫薯去皮后切成块,将紫薯块搅拌成糊状;
- c、将海苔烘干后磨成粉末;
- d、将水、植物油、盐、糖与糯米粉混合均匀制成面团;
- e、在面团中加入糊状山药和糊状紫薯,继续和面至颜色均匀;
- f、将面团分块后表面涂抹海苔粉,然后放入模具中,再将模具放入烤箱,在 180 ~ 200℃烘烤 20 分钟,即可制成饼干。

[0006] 本发明的有益效果是:

- 1、本品选用山药和紫薯作为原料,具有极高的营养价值,并配以海苔作为辅料,提高其营养成分;
- 2、口感酥脆、营养丰富、味道鲜美;
- 3、携带方便、制备简单。

[0007] 具体实施方式

下面结合实施例对本发明作进一步说明。

[0008] 实施例 1:本发明一种山药紫薯饼干,它是由以下原料按重量份制成,山药 30 份、紫薯 50 份、海苔 10 份、盐 10 份、植物油 40 份、糖 25 份、水 46 份、糯米粉 170 份。将山药去皮后切成块,将山药块搅拌成糊状;将紫薯去皮后切成块,将紫薯块搅拌成糊状;将海苔烘干后磨成粉末;将水、植物油、盐、糖与糯米粉混合均匀制成面团;在面团中加入糊状山药和糊状紫薯,继续和面至颜色均匀;将面团分块后表面涂抹海苔粉,然后放入模具中,再将模具放入烤箱,在 180℃烘烤 20 分钟,即可制成饼干。