



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105230742 A

(43) 申请公布日 2016. 01. 13

(21) 申请号 201510788808. 5

(22) 申请日 2015. 11. 17

(71) 申请人 刘书元

地址 266000 山东省青岛市莱西市马连庄镇
唐家庄村

(72) 发明人 刘书元

(51) Int. Cl.

A21D 13/08(2006. 01)

A21D 2/36(2006. 01)

A21D 2/34(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种玫瑰鲜花曲奇饼干

(57) 摘要

本发明公开了一种玫瑰鲜花曲奇饼干,按照重量份数计算,包括如下原料:黄油 80-100 份、低筋面粉 80-100 份、玫瑰花 10-20 份、糖粉 20-40 份、杏仁 40-60 份、盐 1-3 份、鸡蛋 2-8 份、牛奶 10-20 份、香草香精 2-8 份,本发明美味可口,口感丝滑,入口醇香。

1. 一种玫瑰鲜花曲奇饼干,其特征在于,按照重量份数计算,包括如下原料:

黄油 80-100 份、低筋面粉 80-100 份、玫瑰花 10-20 份、糖粉 20-40 份、杏仁 40-60 份、盐 1-3 份、鸡蛋 2-8 份、牛奶 10-20 份、香草香精 2-8 份。

2. 根据权利要求 1 所述的一种玫瑰鲜花曲奇饼干,其特征在于,按照重量份数计算,包括如下原料:

黄油 80 份、低筋面粉 80 份、玫瑰花 10 份、糖粉 20 份、杏仁 40 份、盐 1 份、鸡蛋 2 份、牛奶 10 份、香草香精 2 份。

3. 根据权利要求 1 所述的一种玫瑰鲜花曲奇饼干,其特征在于,按照重量份数计算,包括如下原料:

黄油 90 份、低筋面粉 90 份、玫瑰花 15 份、糖粉 30 份、杏仁 50 份、盐 2 份、鸡蛋 5 份、牛奶 15 份、香草香精 5 份。

4. 根据权利要求 1 所述的一种玫瑰鲜花曲奇饼干,其特征在于,按照重量份数计算,包括如下原料:

黄油 100 份、低筋面粉 100 份、玫瑰花 20 份、糖粉 40 份、杏仁 60 份、盐 3 份、鸡蛋 8 份、牛奶 20 份、香草香精 8 份。

一种玫瑰鲜花曲奇饼干

技术领域

[0001] 本发明涉及食品领域，具体而言涉及一种玫瑰鲜花曲奇饼干。

背景技术

[0002] 曲奇饼干自上世纪 80 年代，从欧美传入中国。本世纪初，香港，澳门，台湾等地掀起一阵风潮，节日里，女孩子都会到曲奇饼干作坊，亲自在导师的教导下制造味道诱人的曲奇饼干，用以送给自己的爱人或朋友，代表着心意以及尊重。玫瑰既有美好的寓意，又有沁人心脾的香气，是馈送爱人或朋友的佳品。目前，市场上的曲奇饼干，使用廉价的原材料，失去了曲奇饼干的营养价值和香酥口感，还会大量添加香精保持口感，大量添加防腐剂延长保存时间，对人体健康十分不利。

发明内容

[0003] 本发明提出一种玫瑰鲜花曲奇饼干，美味可口，口感丝滑，入口醇香。

[0004] 为实现上述目的，本发明提供如下技术方案：

[0005] 一种玫瑰鲜花曲奇饼干，按照重量份数计算，包括如下原料：

[0006] 黄油 80-100 份、低筋面粉 80-100 份、玫瑰花 10-20 份、糖粉 20-40 份、杏仁 40-60 份、盐 1-3 份、鸡蛋 2-8 份、牛奶 10-20 份、香草香精 2-8 份。

[0007] 进一步，按照重量份数计算，包括如下原料：

[0008] 黄油 80 份、低筋面粉 80 份、玫瑰花 10 份、糖粉 20 份、杏仁 40 份、盐 1 份、鸡蛋 2 份、牛奶 10 份、香草香精 2 份。

[0009] 进一步，按照重量份数计算，包括如下原料：

[0010] 黄油 90 份、低筋面粉 90 份、玫瑰花 15 份、糖粉 30 份、杏仁 50 份、盐 2 份、鸡蛋 5 份、牛奶 15 份、香草香精 5 份。

[0011] 进一步，按照重量份数计算，包括如下原料：

[0012] 黄油 100 份、低筋面粉 100 份、玫瑰花 20 份、糖粉 40 份、杏仁 60 份、盐 3 份、鸡蛋 8 份、牛奶 20 份、香草香精 8 份。

[0013] 本发明的有益效果如下：

[0014] 1、本发明美味可口，口感丝滑。

[0015] 2、本发明入口醇香。

具体实施方式

[0016] 下面将结合本发明的实施例，对本发明的实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述，显然，所描述的实施例仅仅是本发明的一部分实施例，而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例，本领域内的普通技术人员在没有做出创造性劳动的前提下所获得的所有其他的实施例，都属于本发明保护的范围。

[0017] 实施例一：

[0018] 一种玫瑰鲜花曲奇饼干,按照重量份数计算,包括如下原料:

[0019] 黄油 80-100 份、低筋面粉 80-100 份、玫瑰花 10-20 份、糖粉 20-40 份、杏仁 40-60 份、盐 1-3 份、鸡蛋 2-8 份、牛奶 10-20 份、香草香精 2-8 份。

[0020] 实施例二:

[0021] 根据实施例一所述的一种玫瑰鲜花曲奇饼干,按照重量份数计算,包括如下原料:

[0022] 黄油 80 份、低筋面粉 80 份、玫瑰花 10 份、糖粉 20 份、杏仁 40 份、盐 1 份、鸡蛋 2 份、牛奶 10 份、香草香精 2 份。

[0023] 实施例三:

[0024] 根据实施例一所述的一种玫瑰鲜花曲奇饼干,按照重量份数计算,包括如下原料:

[0025] 黄油 90 份、低筋面粉 90 份、玫瑰花 15 份、糖粉 30 份、杏仁 50 份、盐 2 份、鸡蛋 5 份、牛奶 15 份、香草香精 5 份。

[0026] 实施例四:

[0027] 根据实施例一所述的一种玫瑰鲜花曲奇饼干,按照重量份数计算,包括如下原料:

[0028] 黄油 100 份、低筋面粉 100 份、玫瑰花 20 份、糖粉 40 份、杏仁 60 份、盐 3 份、鸡蛋 8 份、牛奶 20 份、香草香精 8 份。

[0029] 此外,应当理解,虽然本说明书按照实施方式加以描述,但并非每个实施方式仅包含一个独立的技术方案,说明书的这种叙述方式仅仅是为清楚起见,本领域技术人员应当将说明书作为一个整体,各实施例中的技术方案也可以经适当组合,形成本领域技术人员可以理解的其他实施方式。