(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 105519637 A
(43)申请公布日 2016.04.27

(21)申请号 201410507299.X

(22)申请日 2014.09.28

(71)申请人 颜裕逸
地址 361000 福建省厦门市同安区五星镇军村村军村里9号

(72)发明人 不公告发明人

(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

一种红菇饼干制作方法

(57)摘要

一种红菇饼干制作方法涉及红菇，蛋黄等食物保健中的应用，属于日常食品领域。一种红菇饼干制作方法，其特征在于包括由面粉20g到30g，淀粉15g到20g，蛋黄15g到20g，蜂蜜30g到40g，红菇15g到20g。其制作方法是先将蛋黄碾碎，并加入面粉，淀粉；将红菇洗净，煮熟，红菇碾碎加入蜂蜜，蜂蜜与红菇比例为1:5，再将配置好的饼干材料和蜂蜜红菇搀和，水和材料的重量比为2:1，楼捏成团，放入冰箱冷冻1-2个小时，而后放入烤箱以150-170的温度烤十二分钟，即可制成，包装好即可上市。

CN 105519637 A

1. 一种红菇饼干制作方法，其特征在于包括由面粉 20g 到 30g，淀粉 15g 到 20g，蛋黄 15g 到 20g，蜂蜜 30g 到 40g，红菇 15g 到 20g。

2. 根据权利要求 1 所述的一种红菇饼干制作方法，其制作方法是先将蛋黄碾碎，并加入面粉，淀粉；将红菇洗净，煮熟，红菇碾碎加入蜂蜜，蜂蜜与红菇比例为 1:5，再将配置好的饼干材料和蜂蜜红菇搀和，水和材料的重量比为 2:1，楼捏成团，放入冰箱冷冻 1-2 个小时，而后放入烤箱以 150-170 的温度烤十二分钟，即可制成，包装好即可上市。

一种红菇饼干制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及红菇，蛋黄等食物保健中的应用，属于日常食品领域。

背景技术

[0002] 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。

[0003] 饼干的词源所谓饼干的词源是“烤过两次的面包”，即从法语的 bis (再来一次)和 cuit (烤)中由来的。是用面粉和水或牛奶不放酵母而烤出来的，作为旅行、航海、登山时的储存食品，特别是在战争时期用于军人们的备用食品是非常方便适用的。初期饼干的产业是上述所说的长期的航海或战争中的紧急食品的概念开始以 HandMade-Type(手工形态)传播，产业革命以后因机械技术的发达，饼干的制作设备及技术迅速发展，扩散到全世界各地。饼干类包含饼干(Biscuit)，曲奇饼干(Cookies)和苏打饼干(Cracker)等等。

[0004] 十九世纪五十年代的一天，法国比斯湾，狂风使一艘英国帆船触礁搁浅，船员死里逃生来到一个荒无人烟的小岛。风停后，人们回到船上找吃的，但船上的面粉、砂糖、奶油全部被水泡了，他们只好把泡在一起的面糊带回岛上，并将它们捏成一个个小团，烤熟后吃。没想到，烤熟的面团又松又脆，味道可口。为了纪念这次脱险，船员们回到英国后，就用同样方法烤制小饼吃，并用海湾的名字“比斯湾”命名这些小饼。这就是今天饼干英文名 biscuit (比斯开)的由来。

[0005] 所以，英国的 Biscuit 和美国的 Cracker 都是指饼干，其实质相同，只是“口感”上有一点差别。如果吃过“苏打饼干”的人，都会感到它“厚而酥”的是英国式，“薄而脆”的是美国式。

[0006] 红菇具有“菇中之王”的美称，系天然营养佳品。其风味独特，香馥爽口。其味较之任何菇类无法伦比的鲜甜可口；并含有人必需的多种氨基酸等成分，有滋阴、补肾、润肺、活血、健脑、养颜等功效，有增加机体免疫力和抗癌等作用，经常食用，可使人皮肤细润，精力旺盛，益寿延年。

[0007] 红菇含有 5 种多糖、16 种氨基酸和 28 种脂肪酸。多糖含量约为 2.74%，其中单糖和寡糖占总糖的 33.9%，氨基酸含量 14.7%，其中人体必需、半必需氨基酸占氨基酸总量的 54.4%。红菇具有治疗腰腿酸痛、手足麻木、筋骨不适、四肢抽搐和补血、滋阴、清凉解毒及治疗贫血、水肿、营养不良和产妇出血过多等疾病，还具有增加机体免疫力和抗癌等作用，经常食用，可使人皮肤细润，精力旺盛，益寿延年。

[0008] 它含有的多糖类抗癌物质，有利血液循环，降低血液中的胆固醇、抑制癌细胞转移。具有治疗腰腿酸痛、手足麻木、筋骨不适、四肢抽搐和补血、消肿的功效。

[0009] 红菇的菌丝不能分离，故至今无法进行人工栽培，日见珍贵。采摘时要用削菇的竹签或其他工具插入底层，才能把它撬起来。红菇一般群集而生。

[0010] 现有的饼干口味有限，不能满足所有人需求。

发明内容

[0011] 本发明旨在把一些生活中我们常见到的材料制作饼干，其特征在于包括由面粉20g到30g，淀粉15g 到20g，蛋黄15g到20g，蜂蜜30g到40g，红菇15g到20g。其制作方法是先将蛋黄碾碎，并加入面粉，淀粉；将红菇洗净，煮熟，红菇碾碎加入蜂蜜，蜂蜜与红菇比例为1:5，再将配置好的饼干材料和蜂蜜红菇搀和，水和材料的重量比为2:1，楼捏成团，放入冰箱冷冻1-2个小时，而后放入烤箱以150-170的温度烤十二分钟，即可制成，包装好即可上市。

[0012] 红菇身含有5种多糖、16种氨基酸和28种脂肪酸。多糖含量约为2.47%，其中单糖和寡糖占总糖的33.9%，氨基酸含量14.7%，其中人体必需、半必需氨基酸占氨基酸问题的54.4%。红菇干品每百克含蛋白质15.7克，碳水化合物63.3克，钙23毫克，磷500毫克，维生素b23.54毫克，尼克酸42.3毫克。

[0013] 本发明的红菇成分能增加饼干的口感，必将更受人欢迎。

具体实施方式

[0014] 取由面粉20g到30g，淀粉15g 到20g，蛋黄15g到20g，蜂蜜30g到40g，红菇15g到20g。其制作方法是先将蛋黄碾碎，并加入面粉，淀粉；将红菇洗净，煮熟，红菇碾碎加入蜂蜜，蜂蜜与红菇比例为1:5，再将配置好的饼干材料和蜂蜜红菇搀和，水和材料的重量比为2:1，楼捏成团，放入冰箱冷冻1-2个小时，而后放入烤箱以150-170的温度烤十二分钟，即可制成，包装好即可上市。