



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103329966 A

(43) 申请公布日 2013. 10. 02

(21) 申请号 201310198610. 2

(22) 申请日 2013. 05. 27

(71) 申请人 陈翠林

地址 233000 安徽省蚌埠市淮上区曹老集镇
张陈村

(72) 发明人 陈翠林

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理
有限公司 34112

代理人 余成俊

(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

一种桑椹枸杞保健饼干及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种桑椹枸杞保健饼干,是由下述重量份的原料制成:豆腐渣 15-20、小麦粉 70-80、枸杞叶 2-3、山楂叶 2-3、南瓜叶 2-3、杜仲叶 2-3、四叶参 1-2、砂仁 1-2、枸杞 1-2、桑葚 4-5、椰子汁 60-70、鸡蛋 4-5、芝麻油 6-8、鲜奶油 3-4、麦芽糖醇 5-6、食盐 1-2、小苏打 1-2、碳酸铵 0.8-1; 本发明是将豆腐渣与桑葚浆一起炒熟,吸收桑葚浆来改变豆腐渣的口感,去除大豆腥味,研磨粉碎与小麦粉混合生产饼干,得到的饼干富含高膳食纤维、大豆蛋白、大豆磷脂、大豆异黄酮等营养物质,口感酥脆、风味独特,具有开胃消食、清热解毒、活血化淤、通便防癌、乌发明目、延缓衰老的功效。

1. 一种桑椹枸杞保健饼干,其特征在于是由下述重量份的原料制成:

小麦粉 70-80、枸杞叶 2-3、山楂叶 2-3、南瓜叶 2-3、杜仲叶 2-3、四叶参 1-2、砂仁 1-2、枸杞 1-2、桑葚 4-5、椰子汁 60-70、鸡蛋 4-5、芝麻油 6-8、鲜奶油 3-4、麦芽糖醇 5-6、豆腐渣 15-20、食盐 1-2、小苏打 1-2、碳铵 0.8-1。

2. 一种如权利要求 1 所述的桑椹枸杞保健饼干的制备方法,其特征在在于包括以下步骤:

(1) 将桑葚用浓度为 1-2% 的食盐水浸泡 2-3 小时,取出打浆,得到桑葚浆,将新鲜豆腐渣用清水冲洗至无浆,沥干后送入锅中,小火慢炒至色泽微黄,加入桑葚浆,继续翻炒至无浆即可冷却,取出磨粉,过 120-140 目筛,得到豆渣粉;

(2) 将枸杞叶、山楂叶、南瓜叶、杜仲叶、四叶参、砂仁、枸杞粉碎,加入椰子汁,在 80-90℃ 下浸提 4-5 小时,过滤得到浸提液;

(3) 将鸡蛋去壳与鲜奶油、麦芽糖醇、食盐、小苏打、碳铵一起送入搅拌机中搅拌均匀,加入豆渣粉、小麦粉、浸提液、芝麻油以及适量水,继续搅拌均匀,得到面团;

(4) 将面团在温度 27-30℃、湿度 75-80% 下发酵 2-3 小时,得到发酵面团,按照现有饼干制作工艺继续生产,得到桑椹枸杞保健饼干。

一种桑椹枸杞保健饼干及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种饼干,尤其涉及一种桑椹枸杞保健饼干及其制备方法。

背景技术

[0002] 饼干食用方便,口味不同,营养丰富,适合所有人群食用,但随着人们生活水平的提高,传统饼干已经不能满足人们的消费需求。豆腐渣含有水份 85%、蛋白质 3.0%、脂肪 0.5%、碳水化合物 8.0%,还含有钙、磷、铁、大豆磷脂、大豆异黄酮、抗氧化剂、维生素等营养成分,是一种新型保健食品材料。本发明用豆腐渣来制备饼干,扩大了豆腐渣的使用范围。

发明内容

[0003] 本发明克服了现有技术中的不足,提供了一种桑椹枸杞保健饼干及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种桑椹枸杞保健饼干,是由下述重量份的原料制成:

豆腐渣 15-20、小麦粉 70-80、枸杞叶 2-3、山楂叶 2-3、南瓜叶 2-3、杜仲叶 2-3、四叶参 1-2、砂仁 1-2、枸杞 1-2、桑葚 4-5、椰子汁 60-70、鸡蛋 4-5、芝麻油 6-8、鲜奶油 3-4、麦芽糖醇 5-6、食盐 1-2、小苏打 1-2、碳铵 0.8-1。

[0005] 一种桑椹枸杞保健饼干的制备方法,包括以下步骤:

(1) 将桑葚用浓度为 1-2% 的食盐水浸泡 2-3 小时,取出打浆,得到桑葚浆,将新鲜豆腐渣用清水冲洗至无浆,沥干后送入锅中,小火慢炒至色泽微黄,加入桑葚浆,继续翻炒至无浆即可冷却,取出磨粉,过 120-140 目筛,得到豆渣粉;

(2) 将枸杞叶、山楂叶、南瓜叶、杜仲叶、四叶参、砂仁、枸杞粉碎,加入椰子汁,在 80-90℃ 下浸提 4-5 小时,过滤得到浸提液;

(3) 将鸡蛋去壳与鲜奶油、麦芽糖醇、食盐、小苏打、碳铵一起送入搅拌机中搅拌均匀,加入豆渣粉、小麦粉、浸提液、芝麻油以及适量水,继续搅拌均匀,得到面团;

(4) 将面团在温度 27-30℃、湿度 75-80% 下发酵 2-3 小时,得到发酵面团,按照现有饼干制作工艺继续生产,得到桑椹枸杞保健饼干。

[0006] 与现有技术相比,本发明的优点是:

本发明是将豆腐渣与桑葚浆一起炒熟,吸收桑葚浆来改变豆腐渣的口感,去除大豆腥味,研磨粉碎与小麦粉混合生产饼干,得到的饼干富含高膳食纤维、大豆蛋白、大豆磷脂、大豆异黄酮等营养物质,口感酥脆、风味独特,具有开胃消食、滋阴补阳、活血化淤、通便防癌、乌发明目、延缓衰老的功效。

[0007] 其中枸杞叶可以补肝益肾、生津止渴、祛风除湿、活血化淤,山楂叶可以开胃消食、活血化淤、平喘化痰,南瓜叶可以清热、解暑、止血,杜仲叶可以补肝肾、强筋骨、降血压,四叶参可以补血通乳、清热解毒、消肿排脓,砂仁可以化湿开胃、温脾止泻、理气安胎,枸杞可以补脾益气、缓急解毒、调和百药,桑葚可以补肝益肾、生津润肠、乌发明目、延缓衰老。

具体实施方式

[0008] 下面结合实施例对本发明作进一步详细描述：

实施例 1：

一种桑椹枸杞保健饼干，是由下述重量份(斤)的原料制成：

豆腐渣 15、小麦粉 70、枸杞叶 2、山楂叶 2、南瓜叶 2、杜仲叶 2、四叶参 1、砂仁 1、枸杞 1、桑葚 4、椰子汁 60、鸡蛋 4、芝麻油 6、鲜奶油 3、麦芽糖醇 5、食盐 1、小苏打 1、碳铵 0.8。

[0009] 一种桑椹枸杞保健饼干的制备方法，包括以下步骤：

(1) 将桑葚用浓度为 1% 的食盐水浸泡 3 小时，取出打浆，得到桑葚浆，将新鲜豆腐渣用清水冲洗至无浆，沥干后送入锅中，小火慢炒至色泽微黄，加入桑葚浆，继续翻炒至无浆即可冷却，取出磨粉，过 120 目筛，得到豆渣粉；

(2) 将枸杞叶、山楂叶、南瓜叶、杜仲叶、四叶参、砂仁、枸杞粉碎，加入椰子汁，在 90℃ 下浸提 4 小时，过滤得到浸提液；

(3) 将鸡蛋去壳与鲜奶油、麦芽糖醇、食盐、小苏打、碳铵一起送入搅拌机中搅拌均匀，加入豆渣粉、小麦粉、浸提液、芝麻油以及适量水，继续搅拌均匀，得到面团；

(4) 将面团在温度 27℃、湿度 80% 下发酵 3 小时，得到发酵面团，按照现有饼干制作工艺继续生产，得到桑椹枸杞保健饼干。