(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 104381406 A
(43)申请公布日 2015.03.04

(21)申请号 201410778533.2

(22)申请日 2014.12.15

(71)申请人 青岛七好营养科技有限公司
地址 266000 山东省青岛市莱西市望城街道办事处烟青一级路124公里处路西

(72)发明人 朱琳

(51)Int.Cl.
A21D 13/08(2006.01)
A21D 2/36(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种美味休闲饼干及其制备方法

(57)摘要

本发明涉及一种美味休闲饼干及其制备方法，包括以下原料，按下述重量配比配制：玉米面粉20～30份、红薯淀粉40～60份、红豆20～30份、蛋清10～20份、泡打粉8～10份、白砂糖10～20份、柠檬酸10～20份、黄油10～12份、蛋清10～12份、橄榄油20～30份、水100～200份。制作方法为混合、搅拌、成型、烘烤等步骤制得，本发明具有营养丰富而平衡的特点，可以作为常用的保健休闲食品，价格低廉，无副作用。

CN 104381406 A

1. 一种美味休闲饼干，其特征在于：包括以下原料，按下述重量配比配制：

玉米面粉 20 ～ 30 份、红薯淀粉 40 ～ 60 份、红豆 20 ～ 30 份、蛋清 10 ～ 20 份、泡打粉 8 ～ 10 份、白砂糖 10 ～ 20 份、柠檬酸 10 ～ 20 份、黄油 10 ～ 12 份、橄榄油 20 ～ 30 份、水 100 ～ 200 份。

2. 根据权利要求 1 所述的一种美味休闲饼干，其特征在于：原料按照质量份数包括如下配方成分：

玉米面粉 20 份、红薯淀粉 40 份、红豆 20 份、蛋清 10 份、泡打粉 8 份、白砂糖 10 份、柠檬酸 10 份、黄油 10 份、橄榄油 20 份、水 100 份。

3. 根据权利要求 1 所述的一种美味休闲饼干，其特征在于：原料按照质量份数包括如下配方成分：

玉米面粉 30 份、红薯淀粉 60 份、红豆 30 份、蛋清 20 份、泡打粉 10 份、白砂糖 20 份、柠檬酸 20 份、黄油 12 份、橄榄油 30 份、水 200 份。

4. 根据权利要求 1 所述的一种美味休闲饼干，其特征在于：原料按照质量份数包括如下配方成分：

玉米面粉 25 份、红薯淀粉 50 份、红豆 25 份、蛋清 15 份、泡打粉 9 份、白砂糖 15 份、柠檬酸 15 份、黄油 11 份、橄榄油 25 份、水 150 份。

5. 一种权利要求 1 所述的一种美味休闲饼干的制备方法，其特征在于：

所述一种美味休闲饼干的加工方法包括以下步骤：

(1) 将红豆加水浸泡 10 ～ 12 小时后，用磨浆机，磨制成浆，得到红豆浆液；

(2) 将蛋清、泡打粉，与 (1) 所述的红豆浆液混合均匀，再加入白砂糖、柠檬酸、黄油，用搅拌机搅拌均匀，得到混合物；

(3) 将 (2) 所述的混合物中加入玉米面粉、红薯淀粉和水，用和面机揉制成面团，再放入模具成型；

(4) 将橄榄油加热至沸腾，将成型后的原料，放入橄榄油中，油炸 1 ～ 2 分钟后，冷却至室温，包装，即得所述美味休闲饼干。

一种美味休闲饼干及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品领域，具体而言涉及一种美味休闲饼干及其制备方法。

背景技术

[0002] 饼干作为主要休闲食品之一，具有消费量大，储运方便，保质期长，老幼皆宜等特点，是休闲、或充饥的较好食品。然而，目前饼干中所含营养元素相对较少，功能饼干的种类不多，导致饼干产品的营养价值不高。红薯含有独特的生物类黄酮成分，能促使排便通畅，可有效抑制乳腺癌和结肠癌的发生；能提高消化器官的功能，滋补肝肾，也可以有效治疗肝炎和黄疸。红薯蛋白质质量高，可弥补大米、白面中的营养缺失，经常食用可提高人体对主食中营养的利用率，使人身体健康、延年益寿。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于克服上述已有技术的不足而提供一种美味休闲饼干及其制作方法，用该方法制成的美味休闲饼干添加红薯的饼干，营养更为丰富。

[0004] 为实现上述目的，本发明提供如下技术方案：

[0005] 一种美味休闲饼干，包括以下原料，按下述重量配比配制：

[0006] 玉米面粉 20 ～ 30 份、红薯淀粉 40 ～ 60 份、红豆 20 ～ 30 份、蛋清 10 ～ 20 份、泡打粉 8 ～ 10 份、白砂糖 10 ～ 20 份、柠檬酸 10 ～ 20 份、黄油 10 ～ 12 份、橄榄油 20 ～ 30 份、水 100 ～ 200 份。

[0007] 进一步所述的一种美味休闲饼干，按照质量份数包括如下配方成份：

[0008] 玉米面粉 20 份、红薯淀粉 40 份、红豆 20 份、蛋清 10 份、泡打粉 8 份、白砂糖 10 份、柠檬酸 10 份、黄油 10 份、橄榄油 20 份、水 100 份。

[0009] 进一步所述的一种美味休闲饼干，原料按照质量份数包括如下配方成分：

[0010] 玉米面粉 30 份、红薯淀粉 60 份、红豆 30 份、蛋清 20 份、泡打粉 10 份、白砂糖 20 份、柠檬酸 20 份、黄油 12 份、橄榄油 30 份、水 200 份。

[0011] 进一步所述的一种美味休闲饼干，原料按照质量份数包括如下配方成分：

[0012] 玉米面粉 25 份、红薯淀粉 50 份、红豆 25 份、蛋清 15 份、泡打粉 9 份、白砂糖 15 份、柠檬酸 15 份、黄油 11 份、橄榄油 25 份、水 150 份。

[0013] 本发明还提供一种美味休闲饼干的制备方法，

[0014] 所述一种美味休闲饼干的制备方法包括以下步骤：

[0015] (1) 将红豆加水浸泡 10 ～ 12 小时后，用磨浆机，磨制成浆，得到红豆浆液；

[0016] (2) 将蛋清、泡打粉，与 (1) 所述的红豆浆液混合均匀，再加入白砂糖、柠檬酸、黄油，用搅拌机搅拌均匀，得到混合物；

[0017] (3) 将 (2) 所述的混合物中加入玉米面粉、红薯淀粉和水，用和面机揉制成面团，再放入模具成型；

[0018] (4) 将橄榄油加热至沸腾，将成型后的原料，放入橄榄油中，油炸 1 ～ 2 分钟后，冷

却至室温，包装，即得所述美味休闲饼干。

[0019] 本发明有益效果：

[0020] 1、营养丰富均衡；

[0021] 2、口感俱佳，工艺简单。

具体实施方式

[0022] 下面将结合本发明实施例，对本发明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，本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例，都属于本发明保护的范围。

[0023] 实施例一：

[0024] 一种美味休闲饼干，包括以下原料，按下述重量配比配制：

[0025] 玉米面粉 20 ～ 30 份、红薯淀粉 40 ～ 60 份、红豆 20 ～ 30 份、蛋清 10 ～ 20 份、泡打粉 8 ～ 10 份、白砂糖 10 ～ 20 份、柠檬酸 10 ～ 20 份、黄油 10 ～ 12 份、橄榄油 20 ～ 30 份、水 100 ～ 200 份。

[0026] 实施例二：

[0027] 一种美味休闲饼干，包括以下原料，按下述重量配比配制：

[0028] 玉米面粉 20 份、红薯淀粉 40 份、红豆 20 份、蛋清 10 份、泡打粉 8 份、白砂糖 10 份、柠檬酸 10 份、黄油 10 份、橄榄油 20 份、水 100 份。

[0029] 或原料按照质量份数包括如下配方成分：

[0030] 玉米面粉 30 份、红薯淀粉 60 份、红豆 30 份、蛋清 20 份、泡打粉 10 份、白砂糖 20 份、柠檬酸 20 份、黄油 12 份、橄榄油 30 份、水 200 份。

[0031] 或原料按照质量份数包括如下配方成分：

[0032] 玉米面粉 25 份、红薯淀粉 50 份、红豆 25 份、蛋清 15 份、泡打粉 9 份、白砂糖 15 份、柠檬酸 15 份、黄油 11 份、橄榄油 25 份、水 150 份。

[0033] 实施例三：

[0034] 一种美味休闲饼干，包括以下原料，按下述重量配比配制：

[0035] 玉米面粉 20 ～ 30 份、红薯淀粉 40 ～ 60 份、红豆 20 ～ 30 份、蛋清 10 ～ 20 份、泡打粉 8 ～ 10 份、白砂糖 10 ～ 20 份、柠檬酸 10 ～ 20 份、黄油 10 ～ 12 份、橄榄油 20 ～ 30 份、水 100 ～ 200 份。

[0036] 所述一种美味休闲饼干的制备方法包括以下步骤：

[0037] (1) 将红豆加水浸泡 10 ～ 12 小时后，用磨浆机，磨制成浆，得到红豆浆液；

[0038] (2) 将蛋清、泡打粉，与 (1) 所述的红豆浆液混合均匀，再加入白砂糖、柠檬酸、黄油，用搅拌机搅拌均匀，得到混合物；

[0039] (3) 将 (2) 所述的混合物中加入玉米面粉、红薯淀粉和水，用和面机揉制成面团，再放入模具成型；

[0040] (4) 将橄榄油加热至沸腾，将成型后的原料，放入橄榄油中，油炸 1 ～ 2 分钟后，冷却至室温，包装，即得所述美味休闲饼干。

[0041] 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。