



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104604990 A

(43) 申请公布日 2015. 05. 13

(21) 申请号 201510044779. 1

(22) 申请日 2015. 01. 29

(71) 申请人 施家乐

地址 226200 江苏省南通市启东市合作镇竖
河镇 39 号

(72) 发明人 施家乐

(74) 专利代理机构 南京众联专利代理有限公司
32206

代理人 吕书桁

(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

一种新型香草曲奇饼干的生产方法

(57) 摘要

本发明涉及新型香草曲奇饼干的生产方法, 所述方法包括以下步骤 1) 准备原料, 质量配比如下: 黄油、细砂糖、糖粉、奶粉、香草糖、盐、低筋面粉、蛋液质量百分比为 ;20—30 ;3—4 ;4—7 ;1—3 ;2—7 ;3—5 ;2—3 ;10—25 ;5—15 ;黄油室温下软化 ;2) 软化的黄油用电动打蛋器打至发白、为颜色变浅, 体积稍变大, 呈羽毛状 ;3) 黄油中加入糖粉搅拌均匀 ;4) 黄油中加入细砂糖搅拌均匀 ;5) 取新鲜的鸡蛋中的蛋液打匀 ;6) 将打匀的蛋液分三次加入黄油中搅拌均匀 ;7) 将低筋面粉、盐、香草糖、奶粉混合后, 筛入黄油中搅拌均匀成面团状 ;8) 将搅拌均匀的面团加入装有挤花嘴的裱花袋中 ;9) 用裱花袋在烤盘上挤出大小均匀的曲奇面团 ;10) 烤箱预热, 将烤盘放入烤箱烤制成型。

1. 一种新型香草曲奇饼干的生产方法,其特征在于,所述方法包括以下步骤

1) 准备原料,质量配比如下:黄油、细砂糖、糖粉、奶粉、香草糖、盐、低筋面粉、蛋液质量百分比为;20—30;3—4;4—7;1—3;2—7;3—5;2—3;10—25;5—15;黄油室温下软化;

2) 软化的黄油用电动打蛋器打至发白、为颜色变浅,体积稍变大,呈羽毛状;

3) 黄油中加入糖粉搅打均匀; 4) 黄油中加入细砂糖搅打均匀; 5) 取新鲜的鸡蛋中的蛋液打匀; 6) 将打匀的蛋液分三次加入黄油中搅拌均匀; 7) 将低筋面粉、盐、香草糖、奶粉混合后,筛入黄油中搅拌均匀成面团状;

8) 将搅拌均匀的面团加入装有挤花嘴的裱花袋中;

9) 用裱花袋在烤盘上挤出大小均匀的曲奇面团; 10) 烤箱预热,将烤盘放入烤箱烤制成型。

2. 根据权利要求1所述的新型香草曲奇饼干的生产方法,其特征在于,所述步骤7中搅拌时间为330—380s。

3. 根据权利要求1所述的新型香草曲奇饼干的生产方法,其特征在于,所述步骤9中小面团的直径为8—12cm。

4. 根据权利要求1所述的新型香草曲奇饼干的生产方法,其特征在于,所述步骤10中烤盘温度设置为160度,烤制时间为18—25min。

一种新型香草曲奇饼干的生产方法

技术领域

[0001] 本发明涉及饼干的生产方法,具体来说涉及一种新型香草曲奇饼干的生产方法。

背景技术

[0002] 饼干是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。饼干以其味道甜美,且便携带,耐久存的特点,深受广大劳动人民的喜爱。香草作为一种天然的香料提取物,被广泛的应用于各种各样的美食制作中。现在市场上还没有一种将香草加入饼干制作的产品问世,本方法的问世正好填补了市场空白。

[0003] 本发明正是针对现有技术中存在的技术问题,提供一种新型香草曲奇饼干的生产方法,该方法不仅简单,容易操作,而且在制作过程中添加了香草糖,使所制成的饼干在食用时具有一股清淡的香草味。既填补了市场空白又给人们带来了一种可口美味的食品。

[0004] 为了实现上述目的,本发明的技术方案如下,一种新型香草曲奇饼干的生产方法,其特征在于,所述方法包括以下步骤

1) 准备原料,质量配比如下:黄油、细砂糖、糖粉、奶粉、香草糖、盐、低筋面粉、蛋液质量百分比为;20—30;3—4;4—7;1—3;2—7;3—5;2—3;10—25;5—15;黄油室温下软化;

2) 软化的黄油用电动打蛋器打至发白、为颜色变浅,体积稍变大,呈羽毛状;

3) 黄油中加入糖粉搅拌均匀; 4) 黄油中加入细砂糖搅拌均匀; 5) 取新鲜的鸡蛋中的蛋液打匀; 6) 将打匀的蛋液分三次加入黄油中搅拌均匀; 7) 将低筋面粉、盐、香草糖、奶粉混合后,筛入黄油中搅拌均匀成面团状;

8) 将搅拌均匀的面团加入装有挤花嘴的裱花袋中;

9) 用裱花袋在烤盘上挤出大小均匀的曲奇面团; 10) 烤箱预热,将烤盘放入烤箱烤制成型。

[0005] 作为本发明的一种改进,所述步骤7中搅拌时间为330—380s。

[0006] 作为本发明的一种改进,所述步骤9中小面团的直径为8—12cm。

[0007] 作为本发明的一种改进盘温度设置为160度,烤制时间为18—25min。

[0008] 相对于现有技术,本发明的优点如下,1)本产品制作过程中添加了香草糖,使饼干在食用时有了一种香草味。2)原料中添加的细砂糖可以给曲奇饼带来松脆的口感,而糖粉可以使曲奇保持花纹,所以在做曲奇饼干时糖粉和细砂糖都不可缺少。

[0009]

具体实施方式

[0010] 为了加深对本发明的理解和认识,下面结合具体实施方式对本发明做出进一步的说明和介绍。

[0011] 实施例1:

,一种新型香草曲奇饼干的生产方法,其特征在于,所述方法包括以下步骤

1) 准备原料,质量配比如下:黄油、细砂糖、糖粉、奶粉、香草糖、盐、低筋面粉、蛋液质量百分比为;20—30;3—4;4—7;1—3;2—7;3—5;2—3;10—25;5—15;黄油室温下软化;

2) 软化的黄油用电动打蛋器打至发白、为颜色变浅,体积稍变大,呈羽毛状;

3) 黄油中加入糖粉搅打均匀; 4) 黄油中加入细砂糖搅打均匀; 5) 取新鲜的鸡蛋中的蛋液打匀; 6) 将打匀的蛋液分三次加入黄油中搅拌均匀; 7) 将低筋面粉、盐、香草糖、奶粉混合后,筛入黄油中搅拌均匀成面团状;

8) 将搅拌均匀的面团加入装有挤花嘴的裱花袋中;

9) 用裱花袋在烤盘上挤出大小均匀的曲奇面团; 10) 烤箱预热,将烤盘放入烤箱烤制成型。

[0012] 作为本发明的一种改进,所述步骤7中搅拌时间为330—380s。

[0013] 作为本发明的一种改进,所述步骤9中小面团的直径为8—12cm。

[0014] 作为本发明的一种改进盘温度设置为160度,烤制时间为18—25min。

[0015] 需要说明的是上述实施例仅仅是本发明的较佳实施例,并没有用来限定本发明的保护范围,在上述基础上所作出的等同替换或者替代均属于本发明的保护范围,本发明的保护范围以权利要求书为准。