



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103430994 A

(43) 申请公布日 2013. 12. 11

(21) 申请号 201310315746. 7

(22) 申请日 2013. 07. 25

(71) 申请人 柳培健

地址 233100 安徽省滁州市凤阳县府城镇楼
西街 1000 号

(72) 发明人 柳培健

(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)

A21D 2/34 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种草莓奶油降火饼及其生产方法

(57) 摘要

本发明公开了一种草莓奶油降火饼及其生产方法,制备原料有:面粉 120-130、淀粉 20-30、草莓 30-40、奶油 10-20、酵母粉 0.6-1.3、紫苏叶 2-3、蒲公英 1.5-2.5、柴胡 1-2、普洱茶 2-3、金银花 2-4、豇豆壳 1-2、百合 1-3、木瓜叶 2-3、黄瓜香 2-3、棠梨花 1-2、白砂糖 4-5、食用油、食盐适量。本发明方法的制备工艺简单、流程短,适用于工业化连续生产。饼干添加了草莓做为降火的成分,味道酸甜可口,增加了饼干的口味;同时,还添加了紫苏叶、蒲公英、柴胡、金银花等多种具有清热降火功效的中药成分,多吃不上火,适合各种人群食用。

1. 一种草莓奶油降火饼,其特征在于由以下质量份的原料组成:

面粉 120-130、淀粉 20-30、草莓 30-40、奶油 10-20、酵母粉 0.6-1.3、紫苏叶 2-3、蒲公英 1.5-2.5、柴胡 1-2、普洱茶 2-3、金银花 2-4、豇豆壳 1-2、百合 1-3、木瓜叶 2-3、黄瓜香 2-3、棠梨花 1-2、白砂糖 4-5、食用油、食盐适量。

2. 一种如权利要求 1 所述的保健沙棘降火饼干的制备方法,其特征在于包括以下制备步骤:

(1) 将新鲜草莓清洗,用白砂糖腌制 5-7 个小时,然后一起打成草莓酱,然后加入奶油,搅拌均匀;

(2) 将所述质量份的紫苏叶、蒲公英、柴胡、普洱茶、金银花、豇豆壳、百合、木瓜叶、黄瓜香、棠梨花用适量水煎煮 1-3 次,合并煎煮液,然后将酵母粉溶于其中;将面粉、淀粉、食用油混合,加入上述制得的煎煮液和适量的水,搅拌 25-35 分钟,搅拌完成后,转移至模具中,压制成饼干胚;

(3) 将步骤(1)制得的草莓奶油酱涂抹于两饼干胚之间,然后将两块饼干胚合并,静置 8-13 分钟后用模型冲压成型,然后饼干置于温度为 220-250℃烘烤箱中烘烤 6-10 分钟,然后冷却、包装,即得。

一种草莓奶油降火饼及其生产方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种草莓奶油降火饼及其生产方法,属于食品加工技术领域。

背景技术

[0002] 饼干是深受人们喜爱的休闲食品,但随着人们生活水平的提高,传统饼干存在的口味单一、营养单一、含糖量高等缺点日益暴露,已经不是人民所倾向于选择的产品,现在的饼干,应该是营养口味兼备的产品,所以生产一种新型风味的饼干,满足消费者日益增长的需求。

发明内容

[0003] 本发明目的在于提供一种草莓奶油降火饼及其生产方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种草莓奶油降火饼,其特征在于由以下质量份的原料组成:

面粉 120-130、淀粉 20-30、草莓 30-40、奶油 10-20、酵母粉 0.6-1.3、紫苏叶 2-3、蒲公英 1.5-2.5、柴胡 1-2、普洱茶 2-3、金银花 2-4、豇豆壳 1-2、百合 1-3、木瓜叶 2-3、黄瓜香 2-3、棠梨花 1-2、白砂糖 4-5、食用油、食盐适量。

[0005] 所述的保健沙棘降火饼干的制备方法,其特征在于包括以下制备步骤:

(1) 将新鲜草莓清洗,用白砂糖腌制 5-7 个小时,然后一起打成草莓酱,然后加入奶油,搅拌均匀;

(2) 将所述质量份的紫苏叶、蒲公英、柴胡、普洱茶、金银花、豇豆壳、百合、木瓜叶、黄瓜香、棠梨花用适量水煎煮 1-3 次,合并煎煮液,然后将酵母粉溶于其中;将面粉、淀粉、食用油混合,加入上述制得的煎煮液和适量的水,搅拌 25-35 分钟,搅拌完成后,转移至模具中,压制成饼干胚;

(3) 将步骤(1)制得的草莓奶油酱涂抹于两饼干胚之间,然后将两块饼干胚合并,静置 8-13 分钟后用模型冲压成型,然后饼干置于温度为 220-250℃烘烤箱中烘烤 6-10 分钟,然后冷却、包装,即得。

[0006] 本发明的优点是:

本发明方法的制备工艺简单、流程短,适用于工业化连续生产。饼干添加了草莓做为夹心的成分,味道酸甜可口,增加了饼干的口味;同时,还添加了紫苏叶、蒲公英、柴胡、金银花等多种具有清热降火功效的中药成分,多吃不上火,适合各种人群食用。

具体实施方式

实施例

[0007] 一种草莓奶油降火饼,其特征在于由以下质量份(kg)的原料组成:

面粉 120、淀粉 25、草莓 40、奶油 15、酵母粉 0.8、紫苏叶 2、蒲公英 2.5、柴胡 1.5、普洱

茶 2、金银花 3、豇豆壳 2、百合 2、木瓜叶 2、黄瓜香 3、棠梨花 2、白砂糖 4、食用油、食盐适量。

[0008] 所述的保健沙棘降火饼干的制备方法,其特征在于包括以下制备步骤:

(1) 将新鲜草莓清洗,用白砂糖腌制 6 个小时,然后一起打成草莓酱,然后加入奶油,搅拌均匀;

(2) 将所述质量份的紫苏叶、蒲公英、柴胡、普洱茶、金银花、豇豆壳、百合、木瓜叶、黄瓜香、棠梨花用适量水煎煮 1-3 次,合并煎煮液,然后将酵母粉溶于其中;将面粉、淀粉、食用油混合,加入上述制得的煎煮液和适量的水,搅拌 25-35 分钟,搅拌完成后,转移至模具中,压制成饼干胚;

(3) 将步骤(1)制得的草莓奶油酱涂抹于两饼干胚之间,然后将两块饼干胚合并,静置 12 分钟后用模型冲压成型,然后饼干置于温度为 250℃烘烤箱中烘烤 7 分钟,然后冷却、包装,即得。

[0009] 本发明方法的制备工艺简单、流程短,适用于工业化连续生产。饼干添加了草莓做为降火的成分,味道酸甜可口,增加了饼干的口味;同时,还添加了紫苏叶、蒲公英、柴胡、金银花等多种具有清热降火功效的中药成分,多吃不上火,适合各种人群食用。