



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104814107 A

(43) 申请公布日 2015.08.05

---

(21) 申请号 201510259892.1

(22) 申请日 2015.05.20

(71) 申请人 合肥市好旺养殖科技有限公司

地址 231200 安徽省合肥市肥西县高店乡新  
河村

(72) 发明人 王世准

(51) Int. Cl.

A21D 13/08(2006.01)

A21D 2/34(2006.01)

权利要求书1页 说明书1页

---

(54) 发明名称

高蛋白饼干的制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种高蛋白饼干的制作方法，包括揉面，捏团，制饼，印花，烘烤等工序，由于其面粉内加入了一定的黄粉虫粉，制成的饼干色泽金黄，香脆可口，且营养丰富，有极大的推广价值和商业空间。

1. 高蛋白饼干的制作方法,包括以下步骤:

- (1) 黄油室温软化后,加入糖粉,搅拌至黄油呈淡黄色;
- (2) 将鸡蛋分三次加入,每次鸡蛋液和黄油充分融合后再加入下一次。
- (3) 加入过筛后的面粉,搅拌均匀后,用手捏制成表面光滑的面团。
- (4) 用擀面杖擀至 0.5 厘米厚的面饼;
- (5) 用各种饼干印压出形状;
- (6) 用牙签在饼干表面扎出各种造型;
- (7) 烤箱预热后,放入烤箱烘烤至表面金黄色即可,

其特征在于,所述步骤(3)中的面粉内加入 5-8% (重量比) 的黄粉虫粉。

2. 根据权利要求 1 所述的高蛋白饼干的制作方法,其特征还在于,所述的步骤(7)中,烘烤的温度为 180-200℃。

3. 根据权利要求 1 所述的高蛋白饼干的制作方法,其特征还在于,所述的黄粉虫粉由黄粉虫鲜虫微波烘干后碾磨制得。

## 高蛋白饼干的制作方法

### 技术领域：

[0001] 本发明涉及饼干制作，具体涉及一种高蛋白饼干的制作方法。

### 背景技术：

[0002] 黄粉虫又称面包虫，因其具有蛋白含量高、营养丰富的优点，有极高的食用价值。

### 发明内容：

[0003] 为了解决背景技术所存在的问题，本发明是采用以下技术方案：

[0004] 高蛋白饼干的制作方法，包括以下步骤：

[0005] (1) 黄油室温软化后，加入糖粉，搅拌至黄油呈淡黄色；

[0006] (2) 将鸡蛋分三次加入，每次鸡蛋液和黄油充分融合后再加入下一次。

[0007] (3) 加入过筛后的面粉，面粉内添加了一定量的黄粉虫粉，搅拌均匀后，用手捏制成表面光滑的面团。

[0008] (4) 用擀面杖擀至 0.5 厘米厚的面饼；

[0009] (5) 用各种饼干印压出形状；

[0010] (6) 用牙签在饼干表面扎出各种造型；

[0011] (7) 烤箱预热后，放入烤箱烘烤至表面金黄色即可。

[0012] 进一步的，所述的黄粉虫粉由黄粉虫鲜虫微波烘干后碾磨制得。

[0013] 本发明制成的饼干色泽金黄，香脆可口，且营养丰富，有极大的推广价值和商业空间。

### 具体实施方式：

[0014] 高蛋白饼干的制作方法，包括以下步骤：

[0015] (1) 黄油室温软化后，加入糖粉，搅拌至黄油呈淡黄色；

[0016] (2) 将鸡蛋分三次加入，每次鸡蛋液和黄油充分融合后再加入下一次。

[0017] (3) 加入过筛后的面粉，面粉内添加了 6% 的黄粉虫粉，搅拌均匀后，用手捏制成表面光滑的面团。

[0018] (4) 用擀面杖擀至 0.5 厘米厚的面饼；

[0019] (5) 用各种饼干印压出形状；

[0020] (6) 用牙签在饼干表面扎出各种造型；

[0021] (7) 烤箱预热后，放入烤箱烘烤 180℃ 烘烤 20 分钟。

[0022] 进一步的，所述的黄粉虫粉由黄粉虫鲜虫微波烘干后碾磨制得。