



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104397113 A

(43) 申请公布日 2015. 03. 11

(21) 申请号 201410618744. X

(22) 申请日 2014. 11. 06

(71) 申请人 蚌埠鲲鹏食品饮料有限公司

地址 233300 安徽省蚌埠市五河县城南经济
开发区 4-7 路交叉口

(72) 发明人 姜阔

(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

一种蜂蜜红茶饼干

(57) 摘要

一种蜂蜜红茶饼干,由以下重量份原料制成:面粉 415-420、绿豆粉 80-90、红茶 13-14、咖啡 15-20、米汤 60-70、红松松仁 25-30、蜂王浆 30-35、红酒 10-15、莲藕 35-40、猪肝 20-25、香葱汁 50-60 等;本发明公开了一种蜂蜜红茶饼干,添加了红茶、咖啡汁液,有浓浓的咖啡红茶的香气,用松仁、蜂王浆配合黄连、黄芪、板蓝根、糯米藤等提取物制备而成,具有一定的提高人体免疫力、抗菌消炎的功效。

1. 一种蜂蜜红茶饼干,其特征在于,由以下重量份原料制成:面粉 415-420、绿豆粉 80-90、红茶 13-14、咖啡 15-20、米汤 60-70、红松松仁 25-30、蜂王浆 30-35、红酒 10-15、莲藕 35-40、猪肝 20-25、香葱汁 50-60、木瓜适量、黄连 4-6、黄芪 6-8、板蓝根 6-8、糯米藤 3-4、碱蓬草 4-5、布渣叶 2-3、营养添加剂 10-13、花生油适量、食盐适量、蔗糖适量、水适量;

所述营养添加剂,由以下重量份原料制成:薏仁 20-25、杨桃 30-40、莲藕汁 60-70、西瓜汁 60-70、柚子汁 50-60、生姜 8-10、橘络 6-8、芥菜籽 4-6、黄瓜霜 5-6、水适量;

所述营养添加剂的制备方法:(1)将杨桃洗净,切碎,与洗净的薏仁一起放入锅中,加入莲藕汁、西瓜汁,加热焖煮至薏仁化开,过滤,得到滤液备用;

(2)将生姜、橘络、芥菜籽、黄瓜霜用 5-9 倍量的水提取,得到提取液备用;

(3)将步骤 1 中滤液、提取液与柚子汁混合,置于锅中,加热浓缩,得到浓缩液,即营养添加剂。

2. 如权利要求 1 所述的一种蜂蜜红茶饼干的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1)将红茶、咖啡混合,放入容器中,加入米汤,加热煮沸后,继续焖 30-35 分钟,过滤,得到汤汁备用;

(2)将木瓜洗净,切开成两半,去籽,将猪肝洗净,用香葱汁煮至去除腥味,与洗净的红松松仁、莲藕、蜂王浆、红酒一起放入磨浆机中磨成浆液,分装在木瓜中,将木瓜放入蒸屉中蒸 25-30 分钟,取木瓜中所有物料备用;

(3)将黄连、黄芪、板蓝根、糯米藤、碱蓬草、布渣叶用 5-10 倍量的水提取,过滤,将所得提取物喷雾干燥,得到中药粉备用;

(4)将步骤 1 中汤汁、步骤 2 木瓜中所有物料、中药粉与剩余原料中除水、木瓜外的其它物料合并,加适量水,不断搅拌,待形成面团后,做成饼干,入烤箱烤熟即可。

一种蜂蜜红茶饼干

技术领域

[0001] 本发明主要涉及饼干及其制备技术领域,尤其涉及一种蜂蜜红茶饼干。

背景技术

[0002] 人们日常生活,离不开食品、饮料,人们对其口味和营养以及特殊的保健功能的要求也在逐渐升高,市场上的饮料、食品种类已经不能够满足人们的日常需求,高营养且具有一定的养生保健的食品、饮品越来越受到消费者的青睐。

发明内容

[0003] 本发明为了弥补已有技术的缺陷,提供一种蜂蜜红茶饼干及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:一种蜂蜜红茶饼干,由以下重量份原料制成:面粉 415-420、绿豆粉 80-90、红茶 13-14、咖啡 15-20、米汤 60-70、红松松仁 25-30、蜂王浆 30-35、红酒 10-15、莲藕 35-40、猪肝 20-25、香葱汁 50-60、木瓜适量、黄连 4-6、黄芪 6-8、板蓝根 6-8、糯米藤 3-4、碱蓬草 4-5、布渣叶 2-3、营养添加剂 10-13、花生油适量、食盐适量、蔗糖适量、水适量:

营养添加剂,由以下重量份原料制成:薏仁 20-25、杨桃 30-40、莲藕汁 60-70、西瓜汁 60-70、柚子汁 50-60、生姜 8-10、橘络 6-8、芥菜籽 4-6、黄瓜霜 5-6、水适量;

营养添加剂的制备方法:(1)将杨桃洗净,切碎,与洗净的薏仁一起放入锅中,加入莲藕汁、西瓜汁,加热焖煮至薏仁化开,过滤,得到滤液备用;

(2)将生姜、橘络、芥菜籽、黄瓜霜用 5-9 倍量的水提取,得到提取液备用;

(3)将步骤 1 中滤液、提取液与柚子汁混合,置于锅中,加热浓缩,得到浓缩液,即营养添加剂。

[0005] 一种蜂蜜红茶饼干的制备方法,包括以下步骤:

(1)将红茶、咖啡混合,放入容器中,加入米汤,加热煮沸后,继续焖 30-35 分钟,过滤,得到汤汁备用;

(2)将木瓜洗净,切开成两半,去籽,将猪肝洗净,用香葱汁煮至去除腥味,与洗净的红松松仁、莲藕、蜂王浆、红酒一起放入磨浆机中磨成浆液,分装在木瓜中,将木瓜放入蒸屉中蒸 25-30 分钟,取木瓜中所有物料备用;

(3)将黄连、黄芪、板蓝根、糯米藤、碱蓬草、布渣叶用 5-10 倍量的水提取,过滤,将所得提取物喷雾干燥,得到中药粉备用;

(4)将步骤 1 中汤汁、步骤 2 木瓜中所有物料、中药粉与剩余原料中除水、木瓜外的其它物料合并,加适量水,不断搅拌,待形成面团后,做成饼干,入烤箱烤熟即可。

[0006] 发明优点:本发明公开了一种蜂蜜红茶饼干,添加了红茶、咖啡汁液,有浓浓的咖啡红茶的香气,用松仁、蜂王浆配合黄连、黄芪、板蓝根、糯米藤等提取物制备而成,具有一定的提高人体免疫力、抗菌消炎的功效。

具体实施方式

[0007] 一种蜂蜜红茶饼干,由以下重量份(Kg)原料制成:面粉 415、绿豆粉 80、红茶 13、咖啡 15、米汤 60、红松松仁 25、蜂王浆 30、红酒 10、莲藕 35、猪肝 20、香葱汁 50、木瓜适量、黄连 4、黄芪 6、板蓝根 6、糯米藤 3、碱蓬草 4、布渣叶 2、营养添加剂 10、花生油适量、食盐适量、蔗糖适量、水适量:

营养添加剂,由以下重量份(Kg)原料制成:薏仁 20、杨桃 30、莲藕汁 60、西瓜汁 60、柚子汁 50、生姜 8、橘络 6、芥菜籽 4、黄瓜霜 5、水适量;

营养添加剂的制备方法:(1)将杨桃洗净,切碎,与洗净的薏仁一起放入锅中,加入莲藕汁、西瓜汁,加热焖煮至薏仁化开,过滤,得到滤液备用;

(2)将生姜、橘络、芥菜籽、黄瓜霜用 5 倍量的水提取,得到提取液备用;

(3)将步骤 1 中滤液、提取液与柚子汁混合,置于锅中,加热浓缩,得到浓缩液,即营养添加剂。

[0008] 一种蜂蜜红茶饼干的制备方法,包括以下步骤:

(1)将红茶、咖啡混合,放入容器中,加入米汤,加热煮沸后,继续焖 30 分钟,过滤,得到汤汁备用;

(2)将木瓜洗净,切开成两半,去籽,将猪肝洗净,用香葱汁煮至去除腥味,与洗净的红松松仁、莲藕、蜂王浆、红酒一起放入磨浆机中磨成浆液,分装在木瓜中,将木瓜放入蒸屉中蒸 25 分钟,取木瓜中所有物料备用;

(3)将黄连、黄芪、板蓝根、糯米藤、碱蓬草、布渣叶用 5 倍量的水提取,过滤,将所得提取物喷雾干燥,得到中药粉备用;

(4)将步骤 1 中汤汁、步骤 2 木瓜中所有物料、中药粉与剩余原料中除水、木瓜外的其它物料合并,加适量水,不断搅拌,待形成面团后,做成饼干,入烤箱烤熟即可。