



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104814101 A

(43) 申请公布日 2015.08.05

(21) 申请号 201510253177.7

(22) 申请日 2015.05.18

(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)

A23L 1/29(2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种芥末汗虾粉饼干

(57) 摘要

本发明公开了一种芥末汗虾粉饼干,主要由以下重量份的原料制成:面粉 10-15 份、苏打 1-3 份、汗虾粉 2-4 份、芥末 0.5-1 份、食盐 0.1-1.0 份、糖 2-5 份、植物油 2-8 份、荞麦粉 10-15 份;饼干中加入的汗虾粉提供大量的蛋白质营养成分,且一些人们在平常生活中不宜获得的微量元素,且加入的芥末对增进食欲、促进血液循环也有很好的帮助作用。

1. 一种芥末汗虾粉饼干,其特征在于,主要由以下重量份的原料制成:面粉 10-15 份、苏打 1-3 份、汗虾粉 2-4 份、芥末 0.5-1 份、食盐 0.1-1.0 份,糖 2-5 份、植物油 2-8 份、荞麦粉 10-15 份。

2. 根据权利要求 1 所述的一种芥末汗虾粉饼干,其特征在于按以下步骤制备:

1) 按照权利要求 1 所述的重量组份进行配比,将植物油、面粉、荞麦粉加水搅拌制得面团后,再加入汗虾粉、苏打、芥末、食盐、糖进行搅拌和面,将面进行多次进行拉长后再还原增加面团的柔韧性;

2) 和面后放在室温下 10-20min 后,将面团放入模具中;

3) 模具内的面团上刷上植物油后放入烘箱中,在 170℃ 下烘烤至金黄色出炉,然后冷却后进行包装。

一种芥末汗虾粉饼干

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工方法,更具体的说是一种芥末汗虾粉饼干。

背景技术

[0002] 黄粉虫不仅蛋白质含量高,而且氨基酸种类齐全、组成合理,还含有丰富的不饱和脂肪酸、维生素、矿物质等营养成分,黄粉虫也是一种优质的食品资源昆虫,具有很高的营养保健价值,深加工品有黄粉虫高蛋白质粉、氨基酸口服液等,可进行定向定量生产,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。为了解决这个问题,通常做法是在生产饼干时混合牛奶、鸡蛋等物质,以提高饼干的营养价值,但传统的混合方法限制了许多营养物质的添加,因此现有饼干还不能向人们提供均衡营养。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于克服现有技术缺陷,提供一种多营养饼干,为人们提供均衡营养。

[0004] 为了解决背景技术所存在的问题,本发明采用以下技术方案:一种芥末汗虾粉饼干,主要由以下重量份的原料制成:面粉 10-15 份、苏打 1-3 份、汗虾粉 2-4、芥末 0.5-1 份、食盐 0.1-1.0 份、糖 2-5 份、植物油 2-8、荞麦粉 10-15。

[0005] 按以下步骤制备:

[0006] 1) 按照权利要求 1 所述的重量组份进行配比,将植物油、面粉、荞麦粉加水搅拌制得面团后,再加入汗虾粉、苏打、芥末、食盐、糖进行搅拌和面,将面进行多次进行拉长后再还原增加面团的柔韧性;

[0007] 2) 和面后放在室温下 10-20min 后,将面团放入模具中;

[0008] 3) 模具内的面团上刷上植物油后放入烘箱中,在 170℃ 下烘烤至金黄色出炉,然后冷却后进行包装。

[0009] 综上所述,发明的优点如下:饼干中加入的汗虾粉提供大量的蛋白质营养成分,且一些人们在平常生活中不宜获得的微量元素,且加入的芥末对增进食欲、促进血液循环也有很好的帮助作用。

具体实施方式

[0010] 实施例一

[0011] 一种芥末汗虾粉饼干,主要由以下重量份的原料制成:面粉 10 份、苏打 1 份、汗虾粉 2 份、芥末 0.5 份、食盐 0.1 份、糖 2 份、植物油 2 份、荞麦粉 10 份。

[0012] 按以下步骤制备:

[0013] 1) 按照权利要求 1 所述的重量组份进行配比,将植物油、面粉、荞麦粉加水搅拌制得面团后,再加入汗虾粉、苏打、芥末、食盐、糖进行搅拌和面,将面进行多次进行拉长后再

还原增加面团的柔韧性；

[0014] 2) 和面后放在室温下 15min 后,将面团放入模具中；

[0015] 3) 模具内的面团上刷上植物油后放入烘箱中,在 170℃ 下烘烤至金黄色出炉,然后冷却后进行包装。

[0016] 实施例二

[0017] 一种芥末汗虾粉饼干,主要由以下重量份的原料制成:面粉 15 份、苏打 3 份、汗虾粉 4 份、芥末 1 份、食盐 1.0 份,糖 5 份、植物油 8 份、荞麦粉 15 份。

[0018] 按以下步骤制备:

[0019] 1) 按照权利要求 1 所述的重量组份进行配比,将植物油、面粉、荞麦粉加水搅拌制得面团后,再加入汗虾粉、苏打、芥末、食盐、糖进行搅拌和面,将面进行多次进行拉长后再还原增加面团的柔韧性；

[0020] 2) 和面后放在室温下 10-20min 后,将面团放入模具中；

[0021] 3) 模具内的面团上刷上植物油后放入烘箱中,在 170℃ 下烘烤至金黄色出炉,然后冷却后进行包装。