



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103518805 B

(45) 授权公告日 2015. 11. 25

(21) 申请号 201310486872. 9

(22) 申请日 2013. 10. 17

(73) 专利权人 合肥康龄养生科技有限公司

地址 230009 安徽省合肥市包河区桐城南路  
369 号晶品城市公寓 A 单元 8 层

(72) 发明人 陈杏爱

(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)

(56) 对比文件

CN 101779690 A, 2010. 07. 21, 摘要 .

CN 103329966 A, 2013. 10. 02, 摘要 .

审查员 田洪旸

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种养颜美肤功效的饼干及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种养颜美肤功效的饼干,由下列重量份的原料制成:糯米 60-70、高粱 40-50、绿豆 30-40、路路通 1-2、泽兰 2-3、海金沙 1-2、一点红 1-3、黑啤 20-30、桑葚 25-30、笋衣 15-20、大菱鲆 40-50、鱼子酱 20-30、食品添加剂 1-2、水适量;本发明的养颜美肤功效饼干,采用糯米、高粱、绿豆作为主原料,糯米能温暖脾胃、补益中气、对脾胃虚寒、食欲不振、腹胀腹泻有一定缓解作用。

1. 一种养颜美肤功效的饼干,其特征在于,由下列重量份的原料制成:糯米 60-70、高粱 40-50、绿豆 30-40、路路通 1-2、泽兰 2-3、海金沙 1-2、一点红 1-3、黑啤 20-30、桑葚 25-30、笋衣 15-20、大菱鲆 40-50、鱼子酱 20-30、食品添加剂 1-2、水适量;

所述食品添加剂由下列重量份的原料制成:大麦苗粉 40-50、干贝 12-15、竹笋 10-15、丁葵草 1-3、橘络 1-2、胎菊 2-3、冬虫夏草 3-4、生姜 4-5、绿茶 1-2、西瓜皮 2-3、薏仁油 1-2、牛乳 20-30、糙米汤 15-20;

所述食品添加剂的制备方法是将干贝、竹笋洗净烘干研磨成粉、与大麦苗粉一起放入烧热的薏仁油中,小火翻炒至炒熟,得炒熟粉;将丁葵草、橘络、胎菊、冬虫夏草、生姜、绿茶、西瓜皮加入牛乳与糙米汤的混合溶液中,文火煎煮 1-2 小时,过滤得煎煮液,喷雾干燥,得混合粉;将混合粉与炒熟粉混合均匀,即得;

所述养颜美肤功效的饼干,制备方法的具体步骤如下:

- (1) 将糯米加水洗净,滤掉淘米水,加适量水煮至熟烂,捣成泥状,备用;
- (2) 将高粱、绿豆浸泡 4-5 小时,沥干后置于炒锅中炒至有香味溢出,研磨成粉,备用;
- (3) 将笋衣用步骤 1 的淘米水浸泡 12 小时,洗净切成细丝,放入蒸笼中蒸熟,备用;
- (4) 将桑葚打成果汁,与路路通、泽兰、海金沙、一点红一起放入炒锅中翻炒至汁液完全吸收,加入适量水文火煎煮 1-2 小时,滤去沉渣,得煎煮液;
- (5) 将大菱鲆洗净取其肉,放入绞肉机中搅成肉泥,加入黑啤腌制 5-6 小时,加入鱼子酱搅拌均匀,与步骤 1 的糯米泥、步骤 2 的杂粮粉、步骤 3 的笋衣、步骤 4 的煎煮液以及其他剩余成分混合,搅拌均匀后,调制成面团,制成饼坯放入烤箱中烤熟即可。

## 一种养颜美肤功效的饼干及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种食品及其工艺技术领域,特别涉及一种养颜美肤功效的饼干及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 绿豆味甘,性寒,有清热解毒、消暑、利尿、祛痘的作用。黑啤主要能给皮肤保湿、提供养分和收缩毛孔。含有大量的抗氧化剂,可以有效预防老年性白内障。大菱鲆胶质蛋白含量高,味道鲜美,营养丰富,具有很好的滋润皮肤和美容的作用,且能补肾健脑,助阳提神;经常食用,可以滋补健身,提高人的抗病能力。鱼子酱含有皮肤所需的微量元素、矿物质、蛋白质、氨基酸和重组基本脂肪酸。可以养颜护肤、抑制皮肤衰老、防止色素沉着、驱除因皮肤过敏或是感染而引起的皮肤干燥和瘙痒等皮肤损害,使皮肤红润有光泽。桑葚具有补肝益肾、补血养颜、生津润肠、清肝明目、安神养颜、补血乌发、调节免疫、促进造血细胞生长、抗诱变、抗衰老、降血脂、护肝等保健作用。

### 发明内容

[0003] 本发明弥补了现有技术的不足,提供一种养颜美肤功效的饼干及其制备方法。

[0004] 本发明的技术方案如下:

[0005] 本发明的饼干由下列重量份的原料制成:糯米 60-70、高粱 40-50、绿豆 30-40、路路通 1-2、泽兰 2-3、海金沙 1-2、一点红 1-3、黑啤 20-30、桑葚 25-30、笋衣 15-20、大菱鲆 40-50、鱼子酱 20-30、食品添加剂 1-2、水适量;

[0006] 所述食品添加剂由下列重量份的原料制成:大麦苗粉 40-50、干贝 12-15、竹笋 10-15、丁葵草 1-3、橘络 1-2、胎菊 2-3、冬虫夏草 3-4、生姜 4-5、绿茶 1-2、西瓜皮 2-3、薏仁油 1-2、牛乳 20-30、糙米汤 15-20。制备方法是将干贝、竹笋洗净烘干研磨成粉、与大麦苗粉一起放入烧热的薏仁油中,小火翻炒至炒熟,得炒熟粉;将丁葵草、橘络、胎菊、冬虫夏草、生姜、绿茶、西瓜皮加入牛乳与糙米汤的混合溶液中,文火煎煮 1-2 小时,过滤得煎煮液,喷雾干燥,得混合粉;将混合粉与炒熟粉混合均匀,即得。

[0007] 饼干的制备的具体步骤如下:

[0008] (1) 将糯米加水洗净,滤掉淘米水,加适量水煮至熟烂,捣成泥状,备用;

[0009] (2) 将高粱、绿豆浸泡 4-5 小时,沥干后置于炒锅中炒至有香味溢出,研磨成粉,备用;

[0010] (3) 将笋衣用步骤 1 的淘米水浸泡 12 小时,洗净切成细丝,放入蒸笼中蒸熟,备用;

[0011] (4) 将桑葚打成果汁,与路路通、泽兰、海金沙、一点红一起放入炒锅中翻炒至汁液完全吸收,加入适量水文火煎煮 1-2 小时,滤去沉渣,得煎煮液;

[0012] (5) 将大菱鲆洗净取其肉,放入绞肉机中搅成肉泥,加入黑啤腌制 5-6 小时,加入鱼子酱搅拌均匀,与步骤 1 的糯米泥、步骤 2 的杂粮粉、步骤 3 的笋衣、步骤 4 的煎煮液以及

其他剩余成分混合,搅拌均匀后,调制成面团,制成饼坯放入烤箱中烤熟即可。

[0013] 本发明的有益效果:

[0014] 本发明的养颜美肤功效饼干,采用糯米、高粱、绿豆作为主原料,糯米能温暖脾胃、补益中气、对脾胃虚寒、食欲不振、腹胀腹泻有一定缓解作用。高粱具有利气、止泄、涩肠胃、止霍乱。绿豆有清热解毒、消暑、利尿、祛痘的作用。另外添加的黑啤能给皮肤保湿、提供养分和收缩毛孔。大菱鲆具有很好的滋润皮肤和美容的作用,且能补肾健脑、助阳提神。鱼子酱可以养颜护肤、抑制皮肤衰老、防止色素沉着、使皮肤红润有光泽。桑葚具有补肝益肾、补血养颜、生津润肠、清肝明目、安神养颜、补血乌发、调节免疫、促进造血细胞生长、抗诱变、抗衰老、降血脂、护肝等保健作用。

### 具体实施方案

[0015] 下面结合以下具体实施方式对本发明作进一步的详细描述:

[0016] 称取下列重量份(kg)的原料制成:糯米 70、高粱 50、绿豆 40、路路通 1、泽兰 2、海金沙 1、一点红 2、黑啤 30、桑葚 26、笋衣 18、大菱鲆 45、鱼子酱 25、食品添加剂 1、水适量;

[0017] 所述食品添加剂由下列重量份(kg)的原料制成:大麦苗粉 45、干贝 14、竹笋 13、丁葵草 2、橘络 1、胎菊 2、冬虫夏草 3、生姜 4、绿茶 1、西瓜皮 3、薏仁油 2、牛乳 25、糙米汤 18。制备方法是将干贝、竹笋洗净烘干研磨成粉、与大麦苗粉一起放入烧热的薏仁油中,小火翻炒至炒熟,得炒熟粉;将丁葵草、橘络、胎菊、冬虫夏草、生姜、绿茶、西瓜皮加入牛乳与糙米汤的混合溶液中,文火煎煮 2 小时,过滤得煎煮液,喷雾干燥,得混合粉;将混合粉与炒熟粉混合均匀,即得。

[0018] 饼干的制备方法的具体步骤如下:

[0019] (1) 将糯米加水洗净,滤掉淘米水,加适量水煮至熟烂,捣成泥状,备用;

[0020] (2) 将高粱、绿豆浸泡 4 小时,沥干后置于炒锅中炒至有香味溢出,研磨成粉,备用;

[0021] (3) 将笋衣用步骤 1 的淘米水浸泡 12 小时,洗净切成细丝,放入蒸笼中蒸熟,备用;

[0022] (4) 将桑葚打成果汁,与路路通、泽兰、海金沙、一点红一起放入炒锅中翻炒至汁液完全吸收,加入适量水文火煎煮 2 小时,滤去沉渣,得煎煮液;

[0023] (5) 将大菱鲆洗净取其肉,放入绞肉机中搅成肉泥,加入黑啤腌制 5 小时,加入鱼子酱搅拌均匀,与步骤 1 的糯米泥、步骤 2 的杂粮粉、步骤 3 的笋衣、步骤 4 的煎煮液以及其他剩余成分混合,搅拌均匀后,调制成面团,制成饼坯放入烤箱中烤熟即可。