

(19) 中华人民共和国国家知识产权局



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103798335 A

(43) 申请公布日 2014. 05. 21

(21) 申请号 201210468101. 2

(22) 申请日 2012. 11. 15

(71) 申请人 王锦权

地址 223001 江苏省淮安市清河区中经路
32 号 -18

(72) 发明人 王锦权

(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

蔬菜饼干

(57) 摘要

本发明公开了一种蔬菜饼干，由下列重量百分比的原料组成，番茄 2-3%，芹菜 2-3%，植物油 10-15%，糖 5-10%，发酵剂 0.2-1.0%，疏松剂 0.1-0.5%，食盐 0.1-1.0%，乳化剂 0.1-0.5%，香精 0.1-1.0%，余量为面粉和糙米粉。所述发酵剂为碳酸氢钠或酵母；疏松剂为食品级碳酸氢铵；乳化剂为单甘脂。

1. 一种蔬菜饼干，其特征在于由下列重量百分比的原料组成，番茄 2-3%，芹菜 2-3%，植物油 10-15%，糖 5-10%，发酵剂 0.2-1.0%，疏松剂 0.1-0.5%，食盐 0.1-1.0%，乳化剂 0.1-0.5%，香精 0.1-1.0%，余量为面粉和糙米粉，所述面粉和糙米粉的比例为 1 : 1。

2. 如权利要求 1 所述的一种蔬菜饼干，其特征在于：所述发酵剂为碳酸氢钠或酵母；疏松剂为食品级碳酸氢铵；乳化剂为单甘脂。

3. 如权利要求 1 所述的一种蔬菜饼干，其特征在于包括以下制备步骤：

(1) 将番茄、芹菜打成糊状备用；

(2) 按权利要求所述的重量百分比，将植物油和乳化剂混合乳化后，再加入糊状的番茄、芹菜，糖，发酵剂，疏松剂，食盐，香精，面粉和糙米粉和面，和面时控制面团的含水量为 30% 左右，和面后于 30℃ 静置 30min 左右；

(3) 将调制好的面团辊轧 10-15 次，印模成型；

(4) 将上述成型的饼干，放入炉中焙烤，烤至金黄色出炉，然后自然冷却至室温。

蔬菜饼干

技术领域

[0001] 本发明涉及食品领域，具体涉及的是一种番茄芹菜饼干。

背景技术

[0002] 饼干作为主要焙烤食品之一，具有消费量大，储运方便，保质期长，老幼皆宜等特点，是休闲、或充饥的较好食品。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。番茄是营养果菜，无论生食、作菜皆适宜。果体含丰富的维他命A、B1、C、P及磷、钠、钾、镁。生食能预防高血压、动脉硬化、贫血、口角发炎、肝脏病及肠胃病。平时当水果使用，具有消暑清热作用。如胃酸分泌过少，食欲不振，饭后吃加糖番茄或番茄汁，能帮助消化，补充胃酸之不足。据报道，多吃番茄能够防以上癌症，这是因为番茄含有维他命A、维他命C等元素。而蔬菜，尤其是芹菜，其营养十分丰富，100克芹菜中含蛋白质2.2克，钙8.5毫克，磷61毫克，铁8.5毫克，其中蛋白质含量比一般瓜果蔬菜高1倍，铁含量为番茄的20倍左右，芹菜中还含丰富的胡萝卜素和多种维生素等，对人体健康都十分有益。并且芹菜叶茎中含有挥发性的甘露醇，别具芳香，能增强食欲，还具有保健作用。而将番茄和芹菜作为饼干的原料，还没有见到，本发明人同日提交了添加有番茄和芹菜的饼干，该饼干用的是全小麦粉，而糙米粉营养更为丰富。

发明内容

[0003] 本发明要解决的技术问题是提供一种蔬菜饼干，用糙米粉作为主料，饼干的营养价值更高。

[0004] 本发明采用如下技术方案完成：

[0005] 一种蔬菜饼干，其特征在于由下列重量百分比的原料组成，番茄2-3%，芹菜2-3%，植物油10-15%，糖5-10%，发酵剂0.2-1.0%，疏松剂0.1-0.5%，食盐0.1-1.0%，乳化剂0.1-0.5%，香精0.1-1.0%，余量为面粉和糙米粉，所述面粉和糙米粉的比例为1：1。

[0006] 所述发酵剂为碳酸氢钠或酵母；疏松剂为食品级碳酸氢铵；乳化剂为单甘脂。

[0007] 按以下步骤制备：

[0008] (1) 将番茄、芹菜打成糊状备用；

[0009] (2) 按权利要求所述的重量百分比，将植物油和乳化剂混合乳化后，再加入糊状的番茄、芹菜，糖，发酵剂，疏松剂，食盐，香精，面粉和糙米粉和面，和面时控制面团的含水量为30%左右，和面后于30℃静置30min左右；

[0010] (3) 将调制好的面团辊轧10-15次，印模成型；

[0011] (4) 将上述成型的饼干，放入炉中焙烤，烤至金黄色出炉，然后自然冷却至室温。

具体实施方式

[0012] 一种蔬菜饼干，由下列重量百分比的原料组成，番茄3%，芹菜2%，植物油10%，

糖 5%，发酵剂 0.5%，疏松剂 0.5%，食盐 0.8%，乳化剂 0.1%，香精 0.1%，余量为面粉和糙米粉，所述面粉和糙米粉的比例为 1 : 1。

[0013] 所述发酵剂为碳酸氢钠或酵母；疏松剂为食品级碳酸氢铵；乳化剂为单甘脂。

[0014] 按以下步骤制备：

[0015] (1) 将番茄、芹菜打成糊状备用；

[0016] (2) 按权利要求所述的重量百分比，将植物油和乳化剂混合乳化后，再加入糊状的番茄、芹菜，糖，发酵剂，疏松剂，食盐，香精，面粉和糙米粉和面，和面时控制面团的含水量为 30% 左右，和面后于 30℃ 静置 30min 左右；

[0017] (3) 将调制好的面团辊轧 10-15 次，印模成型；

[0018] (4) 将上述成型的饼干，放入炉中焙烤，烤至金黄色出炉，然后自然冷却至室温。