

权 利 要 求 书

~~1. 一种发芽糙米海带咸味饼干，其特征在于，按照质量份包括以下组分：
发芽糙米粉 50 份-60 份、低筋面粉 40 份-50 份、海带浆 30 份-40 份、黄油
20 份-40 份、全蛋液 10 份-20 份、食盐 0.3 份-1 份，小苏打 0.2 份-0.7 份。~~

~~2. 根据权利要求 1 所述的发芽糙米海带咸味饼干，其特征在于，进一步地，该发芽糙米海带咸味饼干，按照质量份包括以下组分：发芽糙米粉 60 份、低筋面粉 40 份、海带浆 31 份、黄油 30 份、全蛋液 16 份、食盐 0.6 份、小苏打 0.5 份。~~

3.1. 一种发芽糙米海带咸味饼干的制备方法，其特征在于，包括以下步骤：

步骤 1、预处理：将发芽糙米进行干燥粉碎并过筛，备用，海带泡发后打浆，鸡蛋全蛋搅打均匀；

步骤 2、称量：按照质量份称量以下组分：发芽糙米粉 50 份-60 份、低筋面粉 40 份-50 份、海带浆 30 份-40 份、黄油 20 份-40 份、全蛋液 10 份-20 份、食盐 0.3 份-1 份，小苏打 0.2 份-0.7 份；

步骤 3、搅打：将步骤 2 中称量好的黄油低温取出后置于室温下，待其软化后加入小苏打、食盐快速搅打，待黄油能均匀涂布在容器时，分两次加入全蛋液搅打，使空气充分溶解在黄油中，加入海带浆搅匀；

步骤 4、调粉：将步骤 2 中称量好的发芽糙米粉和低筋面粉混匀，然后加入上述配料中室温下均匀搅拌，待面团粘结成团块有一定可塑性，备用；

步骤 5、成型：将制好的面团放于烤盘上，将其擀成厚度均匀 5mm 的饼坯，用模型压出大小厚度一致，有同样花纹的饼坯；

步骤 6、烘烤：将饼坯连同烤盘置烤箱中烘烤；

步骤 7、冷却：烘烤后的饼干室温下自然冷却，待饼体逐步变硬后，拣出烤焦、不规则的饼干并及时包装，防止因冷却过度饼体还软，失去酥脆的口感。

~~4. 根据权利要求 3 所述的发芽糙米海带咸味饼干的制备方法，其特征在于，所述发芽糙米过 120-200 目筛。~~

5.2. 根据权利要求 31 所述的发芽糙米海带咸味饼干的制备方法，其特征在于，所述步骤 3 中加入小苏打、食盐快速搅打 8min-12min；分次加入全蛋液后各搅打 4min-8min。

6.3. 根据权利要求 31 所述的发芽糙米海带咸味饼干的制备方法，其特征在于，所述步骤 4 中搅拌时间为 5-15min。

7.4. 根据权利要求 31 所述的发芽糙米海带低糖饼干的制备方法，其特征在于，所述步骤 6 中烘烤温度为 160-180℃，烘烤时间为 5-15min。

带格式的：缩进：首行缩进： 2 字符，无项目符号或编号