

权 利 要 求 书

~~1.一种糙米海带无糖饼干，其特征在于，按照质量份包括以下组分：糙米粉 45 份-55 份、低筋面粉 45 份-55 份、海带浆 30 份-40 份、黄油 25 份-35 份、全蛋液 15 份-20 份、食盐 0.5 份-1 份，小苏打 0.3 份-0.8 份。~~

~~2.根据权利要求 1 所述的糙米海带无糖饼干，其特征在于，进一步地，按照质量份包括以下组分：糙米粉 51 份、低筋面粉 49 份、海带浆 35 份、黄油 30 份、全蛋液 18 份、食盐 0.6 份，小苏打 0.5 份。~~

3.1. 一种糙米海带无糖饼干的制备方法，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，将黄油冷藏；

步骤 2、称量：按照质量份称量以下组分：糙米粉 45 份-55 份、低筋面粉 45 份-55 份、海带浆 30 份-40 份、黄油 25 份-35 份、全蛋液 15 份-20 份、食盐 0.5 份-1 份，小苏打 0.3 份-0.8 份；

步骤 3、打发：将步骤 2 中称量好的黄油取出后水浴软化，加入称量好的小苏打、食盐和海带浆，快速搅打，分次加入全蛋液各搅打至空气充分溶解在黄油中；

步骤 4、调粉：将步骤 2 中称量好的糙米粉和低筋面粉混匀，将混合好的糙米粉与低筋面粉投入步骤 3 的配料中室温下搅拌至均匀，至面团粘结成团块且有一定可塑性，备用；

步骤 5、成型：将调制好的面团擀成厚度为 4mm-6mm 的饼坯，并用裱花成型器压制成大小一致；

步骤 6、烘烤：将饼坯连同烤盘置于烤箱中烘烤；

步骤 7、冷却：烘烤后的饼干室温下自然冷却，并进行包装。±i

~~4. 根据权利要求 3 所述的糙米海带无糖饼干的制备方法，其特征在于，~~

所述糙米过 120-200 目筛。

~~5.2.~~ 根据权利要求 31 所述的糙米海带无糖饼干的制备方法，其特征在于，所述步骤 3 中加入小苏打、食盐和海带浆后搅打 8-12min；分次加入全蛋液各搅打 3-4min。

~~6.3.~~ 根据权利要求 31 所述的糙米海带无糖饼干的制备方法，其特征在于，所述步骤 4 中搅拌条件为 5-15min。

~~7.4.~~ 根据权利要求 31 所述的糙米海带无糖饼干的制备方法，其特征在于，所述步骤 6 中烘烤温度为 160-180℃，烘烤时间为 10-20min。