

权 利 要 求 书

~~1. 一种发芽糙米海带低糖饼干，其特征在于，按照质量份包括以下组分：
发芽糙米粉 40 份-60 份、低筋面粉 40 份-60 份、海带浆 30 份-40 份、白砂糖
10 份-30 份、黄油 30 份-40 份、全蛋液 15 份-25 份、小苏打 0.5 份-1 份。~~

~~2. 根据权利要求 1 所述的发芽糙米海带低糖饼干，其特征在于，进一步地，该发芽糙米海带低糖饼干按照质量份包括以下组分：发芽糙米粉 50 份、
低筋面粉 50 份、海带浆 36 份、白砂糖 20 份、黄油 35 份、全蛋液 20 份、
小苏打 0.7 份。~~

3.1. 一种发芽糙米海带低糖饼干的制备方法，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 40 份-60 份、低筋面粉 40 份-60 份、海带浆 30 份-40 份、白砂糖 10 份-30 份、黄油 30 份-40 份、全蛋液 15 份-25 份、小苏打 0.5 份-1 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，待其软化后加入白砂糖、小苏打快速搅打 2-3min，接下来分次加入全蛋液搅打 3-4min，再加入海带浆搅匀，使空气充分溶解在黄油中；

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 3mm 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。

~~4. 根据权利要求 3 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低糖饼干的制备方法，其特征在于，所述步骤 4 中搅拌条件为 5-15min。

6.3. 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 140-160℃，烘烤时间为 10-20min。

带格式的：缩进：首行缩进： 2 字符， 无项目符号或编号