

权 利 要 求 书

1、一种青稞藜麦粗粮饼干，其特征在于，按照质量份由以下组分构成：小麦粉 65-75 份、青稞藜麦粉 25-35 份、橄榄油 14-16 份、奶粉 12-16 份、鸡蛋 12-16 份、小苏打 2-3 份、食盐 0.5-1.5 份、甜菊糖苷水 30-40 份。

~~2、根据权利要求 1 所述的青稞藜麦粗粮饼干，其特征在于，青稞藜麦粉按照质量比为 1:1 的青稞粉和藜麦粉构成。~~

~~3、根据权利要求 1 所述的青稞藜麦粗粮饼干，其特征在于，甜菊糖苷水的甜菊糖苷浓度为 0.2%。~~

42、一种青稞藜麦粗粮饼干的制备方法，其特征在于，包括以下步骤：

1)、将小麦粉、青稞粉、藜麦粉过 60 目筛，然后将青稞粉和藜麦粉混合制备得到青稞藜麦粉，备用；

2) 按照质量份称量以下组分：小麦粉 65-75 份、青稞藜麦粉 25-35 份、橄榄油 14-16 份、奶粉 12-16 份、鸡蛋 12-16 份、小苏打 2-3 份、食盐 0.5-1.5 份、甜菊糖苷水 30-40 份；

3) 制作面团：取称量好的小麦粉、青稞藜麦粉混合均匀，加入称量好的甜菊糖苷水、橄榄油、奶粉、鸡蛋、小苏打、食盐，在室温条件下进行调粉，揉至表面光滑并用保鲜膜包裹，于室温条件下静置；

4) 辊轧与成型：将静置后的面团放入压面机中，在过压辊中进行滚压、折叠、转向，从而使产品内部形成多层次结构，最后压制面皮，利用模具对面皮进行定型，制成饼干坯；

5) 焙烤：烤盘上铺上硅油纸后将饼干坯整齐地置于烤盘上焙烤，焙烤结束后取出，冷却至室温，制备得到青稞藜麦粗粮饼干。

~~53、根据权利要求 42 所述的制备方法，其特征在于，青稞藜麦粉按照质量比为 1:1 的青稞粉和藜麦粉构成。~~

~~64、根据权利要求 42 所述的制备方法，其特征在于，甜菊糖苷水的甜菊糖浓度为 0.2%。~~

~~75、根据权利要求 42 所述的制备方法，其特征在于，步骤 3) 中的静置时间为 15-25 min。~~

86、根据权利要求 42 所述的制备方法，其特征在于，步骤 4) 中的面皮厚度为 1-3mm，饼干坯的长宽规格为 2 cm*1.5 cm。

97、根据权利要求 42 所述的制备方法，其特征在于，步骤 5) 中的焙烤温度为面温为 170 °C、底温为 130 °C，焙烤时间为 15-20 min。