



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103444823 A

(43) 申请公布日 2013.12.18

(21) 申请号 201310001616.6

(22) 申请日 2013.01.05

(71) 申请人 胡素芳

地址 241200 安徽省芜湖市繁昌县荻港镇庆
大村东埂自然村 28 号

(72) 发明人 胡素芳

(51) Int. Cl.

A21D 13/08 (2006.01)

A21D 2/36 (2006.01)

权利要求书1页 说明书1页

(54) 发明名称

一种食疗桃酥

(57) 摘要

本发明公开了一种食疗桃酥, 目的在于提供一种降低人体内胆固醇含量、降低血压的桃酥。本发明所采取的技术方案是在面粉中加入冻豆腐和药芹泥制作桃酥。本发明公开的一种食疗桃酥, 是按下列步骤操作的: (1) 选取面粉; (2) 在面粉中加入辅料冻豆腐、药芹泥及作料食盐、五香粉、植物油、发酵粉; (3) 加水混和原料使其发酵制作加工料; (4) 向桃酥模具填入中加工料, 制作桃酥坯; (5) 桃酥坯放置在托盘中送入烘箱烘烤。本发明所采取的技术方案操作简便, 这种食疗桃酥有利于降低人体内胆固醇含量、降低血压。

1. 一种食疗桃酥,其特征是按下列步骤操作的:(1)选取面粉;(2)在面粉中加入辅料冻豆腐、药芹泥及作料食盐、五香粉、植物油、发酵粉;(3)加水混和原料使其发酵制作加工料;(4)向桃酥模具填入中加工料,制作桃酥坯;(5)桃酥坯放置在托盘中送入烘箱烘烤。

一种食疗桃酥

[0001]

技术领域

[0002] 本发明涉及桃酥。

背景技术

[0003] 申请号为 200910027232.5 的说明书中公开了保健型桃酥,它含有低聚异麦芽糖,各原料的重量百分比如下:面粉 30~45%,鸡蛋 6~10%,白糖 15~25%,植物油 15~20%,低聚异麦芽糖 2~15%。所述面粉是标准粉,或全麦粉,或二者混合物。这种桃酥对于降低人体内胆固醇含量、降低血压缺乏效果。

发明内容

[0004] 本发明公开了一种食疗桃酥,目的在于提供一种降低人体内胆固醇含量、降低血压的桃酥。本发明所采取的技术方案是在面粉中加入冻豆腐和药芹泥制作桃酥。

[0005] 本发明公开的一种食疗桃酥,是按下列步骤操作的:(1)选取面粉;(2)在面粉中加入辅料冻豆腐、药芹泥及作料食盐、五香粉、植物油、发酵粉;(3)加水混和原料使其发酵制作加工料;(4)向桃酥模具填入中加工料,制作桃酥坯;(5)桃酥坯放置在托盘中送入烘箱烘烤。选取面粉,面粉最好选取石磨面粉。因为石磨面粉最大程度地保留了小麦中的蛋白质、面筋质、胡萝卜素、碳水化合物、钙、磷、铁、维生素 B1、B2 等各种营养物质。每 1000 克面粉中加入辅料冻豆腐 300 克、药芹泥 200 克、及作料食盐 20 克、五香粉 10、植物油 100 克、发酵粉 20 克。冻豆腐是豆腐需要经过 24 小时以上冷冻。冻豆腐具有降低人体胆固醇效果。药芹泥是由新鲜药芹磨制的。药芹泥具有降低人体血压效果。加水混和原料使其发酵制作加工料,发酵时间在 1—3 小时。发酵过程中均匀搅拌 2—3 次。发酵充分后,向桃酥模具填入中加工料,制作桃酥坯。桃酥坯放置在托盘中送入烘箱烘烤。

[0006] 本发明所采取的技术方案操作简便,这种食疗桃酥有利于降低人体内胆固醇含量、降低血压。

实施例

[0007] 选取面粉,面粉为石磨面粉。每 10000 克面粉中加入辅料冻豆腐 3000 克、药芹泥 2000 克、及作料食盐 200 克、五香粉 100、植物油 1000 克、发酵粉 200 克。冻豆腐是豆腐经过了 30 小时以上冷冻。药芹泥是由新鲜药芹磨制的。加水混和原料使其发酵制作加工料,发酵时间在 2 小时。发酵过程中均匀搅拌 2 次。发酵充分后,向桃酥模具填入中加工料,制作桃酥坯。桃酥坯放置在托盘中送入烘箱烘烤。