

【11】證書號數：I718382

【45】公告日：中華民國 110 (2021) 年 02 月 11 日

【51】Int. Cl. : A21D2/36 (2006.01) A21D8/06 (2006.01)
A21D13/06 (2017.01)

發明

全 2 頁

【54】名稱：黃豆餅乾之製造方法

【21】申請案號：107120732

【22】申請日：中華民國 107 (2018) 年 06 月 15 日

【11】公開編號：202000032

【43】公開日期：中華民國 109 (2020) 年 01 月 01 日

【72】發明人：葉連德 (TW)

【71】申請人：國立高雄餐旅大學

高雄市小港區松和路 1 號

【74】代理人：高玉駿；楊祺雄

【56】參考文獻：

用點心做點心-豆渣胡椒餅乾棒，2016 年 8 月 29 日，網址：https://www.youtube.com/watch?v=_uYUYbp2HmE。

審查人員：官速貞

【57】申請專利範圍

1. 一種黃豆餅乾之製造方法，包含下列步驟：一混合步驟，將奶油、糖及鹽均勻混合成一混合材料；一拌蛋步驟，將全蛋液分次加入並拌勻於該混合材料中，使該混合材料形成一拌蛋材料；一麵糰製作步驟，將麵粉及粒徑範圍為 0.10mm 至 0.37mm 的黃豆渣粉加入該拌蛋材料中，並均勻攪拌成一麵糰，該麵糰製作步驟包括一以黃豆與水混合研磨並過濾出黃豆渣的研磨子步驟、一將黃豆渣烘烤呈乾燥狀的烘乾子步驟，及一將烘乾後的黃豆渣研磨呈粉狀的黃豆渣粉的磨粉子步驟；一冰凍步驟，對該麵糰以-18 至-20 的溫度進行冰凍處理，使該麵糰呈硬固狀；一成型步驟，將該麵糰製成複數餅胚；及一烘烤步驟，將該等餅胚以一烤箱進行烘烤，使該等餅胚形成複數黃豆餅乾成品。
2. 如請求項 1 所述的黃豆餅乾之製造方法，其中，於該麵糰製作步驟中，麵粉為高筋麵粉。
3. 如請求項 1 所述的黃豆餅乾之製造方法，其中，於該烘烤步驟中，該等餅胚是以該烤箱設定在上火 160 至 180 及下火 110 至 130 ，並烘烤 20 至 30 分鐘。
4. 如請求項 1 所述的黃豆餅乾之製造方法，其中，以該麵糰的總重量為 100wt%計，該麵糰包括：奶油，重量百分比為 34wt%至 36wt%；糖，重量百分比為 19wt%至 23wt%；鹽，重量百分比為 0.2wt%至 1.0wt%；全蛋液，重量百分比為 6wt%至 8wt%；麵粉，重量百分比為 16wt%至 20wt%；及黃豆渣粉，重量百分比為 16wt%至 20wt%。

圖式簡單說明

本發明之其他的特徵及功效，將於參照圖式的實施方式中清楚地呈現，其中：圖 1 是一方法流程圖，說明本發明黃豆餅乾之製造方法的一實施例。

(2)

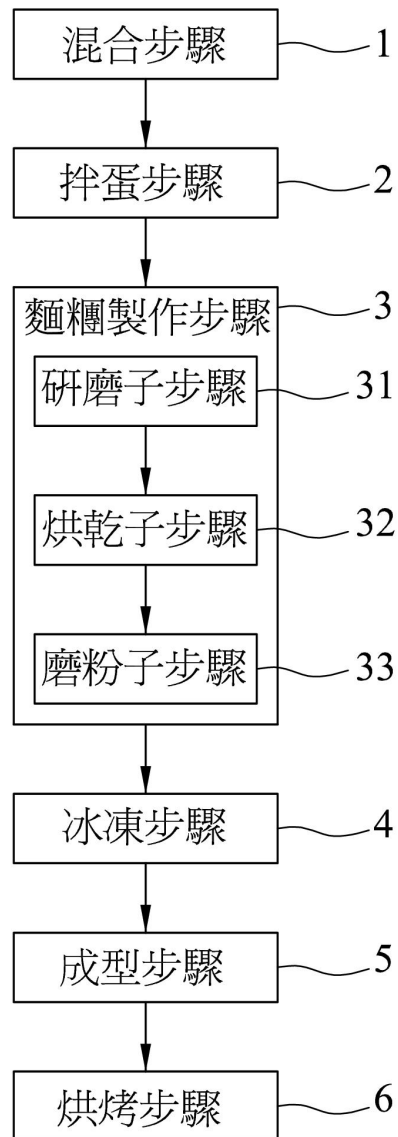


圖 1