

青稞曲奇饼干加工技术

技术概述：青稞曲奇饼干

增产增效情况：技术转化企业，能提高企业的生产效益。

技术要点及注意事项：

1、配料里的加水量可以酌情决定，甚至不加，根据揉成面团的软硬度适当调整。

2、黄油是否打发酌情决定。打发黄油做的曲奇饼干比较松，颜色较浅；不打发黄油做的饼干较紧实，形状保持好。

3、烘烤中如果上色过快可以加盖锡纸。

4、如果发现饼干烤好后刚冷却就变软，很可能是未烤熟，需要 150℃ 再烤 5~10min。

工艺流程

黄油→室温软化→加入糖粉（细砂糖）→搅拌均匀→打发黄油→打发膨大→颜色变浅→分 2~3 次加入鸡蛋液→搅打均匀，黄油必须与鸡蛋完全混合→筛入青稞粉、低筋面粉、奶粉、抹茶粉→拌匀成曲奇面糊，捏成面团→装入曲奇饼干机→选择模型，制作成形曲奇饼干→烘烤→出炉→冷却→包装

适宜区域：西藏自治区青稞种植区域。

技术依托单位

西藏自治区农牧科学院农产品开发与食品科学研究所

通讯地址：西藏拉萨市城关区农科路农业科技创新园

邮政编码：850000

联系人：张玉红

联系电话：0891-6538853

电子邮箱：zhangyh75@126.com