苏打饼干，苏打饼干是由小麦粉、苏打粉、黄油等材料制作而成的食品。食用过量容易造成血压升高，水肿，变胖等状况。制作方法是先在一部分小麦粉中加入酵母，然后调成面团，经较长时间发酵后加入其余小麦粉，再经短时间发酵后整型。这种饼干，一般为甜饼干。含有碳酸氢钠

