威化饼干，威化饼干是以小麦粉（或糯米粉）、淀粉为主要原料，加入乳化剂、膨松剂等辅料，经调粉、浇注、烘烤制成多孔状片或造型，在片子之间或在造型中间添加糖、油脂等夹心料的两层或多层饼干。色泽金黄，结构膨松，酥脆，入口即化。外形完整、花纹清晰、夹心无溢出和分离现象，具有小米焙烤后特有的香味

