消化饼干，消化饼干是一种起源自英国的微甜饼干。主要由糙棕色小麦面粉，糖，植物油，全麦谷物，膨胀剂和盐制成，不含任何可以帮助消化的成分。消化饼干通常都和咖啡或茶一起食用。消化饼干在1876年就已经在英国面世了，是一种起源自英国的微甜饼干，有关食谱更可以在1894年出版的“新通用烹饪书”找到。初期的消化饼干都添加碳酸氢钠，由于以前人们都普遍认为碳酸氢钠有助于消化（因其抑酸性质），消化饼干因得其名

