酥性饼干，酥性饼干外观花纹明显，大部是凸出的花纹，结构细软，孔洞较为显着，糖、油含量较韧性饼干高。不论韧性饼干或酥性饼干，虽然其配料、投料顺序与操作方法不同，但都具有基本工艺流程。酥性饼干是以低筋小麦粉为主要原料。加上较多的油脂和砂糖制成的口感酥脆的一类饼干。这种饼干在面团调制过程中。形成较少的面筋。面团缺乏延伸性和弹性。具有良好的可塑性和黏绪性。产品酥脆易碎。故称酥性饼干

