



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103416703 B

(45) 授权公告日 2015. 08. 12

(21) 申请号 201310306905. 7

CN 1817191 A, 2006. 08. 16, 全文.

(22) 申请日 2013. 07. 20

CN 102125081 A, 2011. 07. 20, 全文.

(73) 专利权人 石台县小菜一碟农产品有限公司

审查员 郑晓丽

地址 245100 安徽省池州市石台县仁里镇齐
门路 2 号

(72) 发明人 黄选检

(74) 专利代理机构 安徽信拓律师事务所 34117

代理人 娄尔玉

(51) Int. Cl.

A23L 1/218(2006. 01)

(56) 对比文件

CN 1081586 A, 1994. 02. 09, 说明书实施例

1.

CN 102224918 A, 2011. 10. 26, 全文.

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种竹笋的腌制方法

(57) 摘要

一种竹笋的腌制方法, 涉及腌制品技术领域, 选择新鲜健壮的竹笋, 去皮留芯; 将去皮后的竹笋进行第一次蒸煮, 蒸熟即可; 将蒸熟后的竹笋用山泉水进行第一次漂洗, 然后出水沥干; 对沥干后的竹笋进行腌制, 竹笋与盐的比例为 100:30, 腌制 20 天左右翻一次, 将下面的竹笋翻上面来, 然后再腌制 20 左右, 捞出; 用山泉水对捞出的竹笋进行冲洗, 然后再浸泡 12 小时; 将浸泡好的竹笋按规格切成段, 放入保鲜水中浸泡 40 分钟左右, 然后捞出脱水; 将脱水后的竹笋放入拌料锅内, 加入作料, 拌匀; 将拌匀后的竹笋装入玻璃罐中, 在封口前倒入一层菜油然后封口, 经杀菌后制成成品。本发明口感好、易保存, 不含有化学添加剂, 保存了竹笋的原汁原味, 制备方法简单, 便于操作。

1. 一种竹笋的腌制方法,其特征在于:包括以下方法步骤,
 - 1) 选择新鲜健壮的竹笋,去皮留芯,去皮后的竹笋要没有病虫害,外形完整;
 - 2) 将去皮后的竹笋进行第一次蒸煮,蒸熟即可,不可蒸的时间太久,否则竹笋容易烂;
 - 3) 将蒸熟后的竹笋用山泉水进行第一次漂洗,时间控制在 1-2 小时即可,然后出水沥干;
 - 4) 对沥干后的竹笋进行腌制,腌制时将竹笋放入地面以下的水泥池中进行腌制,采用放一层笋撒一层盐的方式,用石块压实,竹笋与盐的比例为 100:30,腌制 20 天翻一次,将下面的竹笋翻上面来,然后再腌制 20 天,捞出;
 - 5) 用山泉水对捞出的竹笋进行冲洗,然后再浸泡 12 小时,去除竹笋表面的部分盐分;
 - 6) 将浸泡好的竹笋按规格切成段,放入保鲜水中浸泡 40 分钟,然后捞出,放入脱水机进行脱水,只要没有水流出即可;其中保鲜水是由山泉水、盐、柠檬酸配制而成,按 100 斤竹笋计算,山泉水:盐:柠檬酸为 100:1:0.5;
 - 7) 将脱水后的竹笋放入拌料锅内,按照 20 斤竹笋加入生姜 7 两、白糖 6 两、味精 6 两、盐 6 两、干辣椒 5 两、黄酒 6 两、菜油 10 斤;
 - 8) 将拌匀后的竹笋装入玻璃罐中,在封口前倒入一层菜油然后封口,经杀菌后制成成品。

一种竹笋的腌制方法

技术领域

[0001] 本发明涉及腌制品技术领域,具体涉及一种竹笋的腌制方法。

背景技术

[0002] 竹笋,在我国自古被当作“菜中珍品”,在营养上,过去有不少人认为,竹笋味道虽然鲜美,但是没有什么营养,有的甚至认为“吃一餐笋要刮三天油”,这种认识是不准确的。竹笋含有丰富的蛋白质、氨基酸、脂肪、糖类、钙、磷、铁、胡萝卜素、维生素 B1、B2、C。每 100g 鲜竹笋含干物质 9.79g、蛋白质 3.28g、碳水化合物 4.47g、纤维素 0.9g、脂肪 0.13g、钙 22mg、磷 56mg、铁 0.1mg,多种维生素和胡萝卜素含量比大白菜含量高一倍多;而且竹笋的蛋白质比较优越,人体必需的赖氨酸、色氨酸、苏氨酸、苯丙氨酸,以及在蛋白质代谢过程中占有重要地位的谷氨酸和有维持蛋白质构型作用的胱氨酸,都有一定的含量,为优良的保健蔬菜。

[0003] 中医认为竹笋味甘、微寒,无毒。在药用上具有清热化痰、益气和胃、治消渴、利水道、利膈爽胃等功效。竹笋还具有低脂肪、低糖、多纤维的特点,食用竹笋不仅能促进肠道蠕动,帮助消化,去积食,防便秘,并有预防大肠癌的功效。竹笋含脂肪、淀粉很少,属天然低脂、低热量食品,是肥胖者减肥的佳品。养生学家认为,竹林丛生之地的人们多长寿,且极少患高血压,这与经常吃竹笋有一定关系。

[0004] 尤其是江浙民间以虫蛀之笋供药用,名“虫笋”,为有效之利尿药,适用于浮肿、腹水、脚气足肿、急性肾炎浮肿、喘咳,糖尿病、消渴烦热等,嫩竹叶、竹茹、竹沥均作药用。

[0005] 食用:竹笋一年四季皆有,但惟有春笋、冬笋味道最佳。烹调时无论是凉拌、煎炒还是熬汤,均鲜嫩清香,是人们喜欢的佳肴之一。竹笋是竹竿的雏形,纵切面可见中部有许多横隔和周围的肥厚笋肉,笋肉又被笋箨包裹着。笋肉、横隔及笋箨的柔嫩部分均可食用。毛竹鞭抽生后 3~6 年为发笋盛期,冬季可挖冬笋,清明前后开始采收春笋,早竹的春笋品质比毛竹佳。麻竹、绿竹等丛生型竹栽植两年后开始收笋,每年 4~11 月为采收期,7~8 月为盛收期。竹笋的笋头刚露出土面为采收适期,过迟采收,纤维多、具苦味。竹笋,又称玉兰片,在一年中,冬、春、夏三季均可吃到鲜笋。

[0006] 竹笋是我国传统佳肴,味香质脆,民间有多种食用方法。本申请是针对传统腌制方法进行改进。

发明内容

[0007] 本发明所要解决的技术问题在于提供一种方法简单,不含添加剂的竹笋的腌制方法。

[0008] 本发明所要解决的技术问题采用以下技术方案来实现:

[0009] 一种竹笋的腌制方法,包括以下步骤,

[0010] 1) 选择新鲜健壮的竹笋,去皮留芯,去皮后的竹笋要没有病虫害,外形完整;

[0011] 2) 将去皮后的竹笋进行第一次蒸煮,蒸熟即可,不可蒸的时间太久,否则竹笋容易

烂；

[0012] 3) 将蒸熟后的竹笋用山泉水进行第一次漂洗,时间控制在 1-2 小时即可,然后出水沥干；

[0013] 4) 对沥干后的竹笋进行腌制,竹笋与盐的比例为 100:30,腌制 20 天左右翻一次,将下面的竹笋翻上面来,然后再腌制 20 左右,捞出；

[0014] 5) 用山泉水对捞出的竹笋进行冲洗,然后再浸泡 12 小时,去除竹笋表面的部分盐分；

[0015] 6) 将浸泡好的竹笋按规格切成段,放入保鲜水中浸泡 40 分钟左右,然后捞出脱水,一般是都是放入脱水机进行脱水,只要没有水流出即可；

[0016] 7) 将脱水后的竹笋放入拌料锅内,加入生姜、白糖、味精、盐、干辣椒、黄酒及菜油等作料,拌匀；

[0017] 8) 将拌匀后的竹笋装入玻璃罐中,在封口前倒入一层菜油然后封口,经杀菌后制成成品。

[0018] 所述步骤 4) 中腌制时将竹笋放入地面以下的水泥池中进行腌制,采用放一层笋撒一层盐的方式,最后用石块压实。

[0019] 所述步骤 6) 中的保鲜水是由山泉水、盐、柠檬酸配制而成,按 100 斤竹笋计算,山泉水:盐:柠檬酸为 100:1:0.5。

[0020] 所述步骤 7) 中 20 斤竹笋加入生姜 7 两、白糖 6 两、味精 6 两、盐 6 两、干辣椒 5 两、黄酒 6 两、菜油 10 斤。

[0021] 本发明的有益效果是:本发明口感好、易保存,不含有化学添加剂,保存了竹笋的原汁原味,制备方法简单,便于操作。

具体实施方式

[0022] 为了使本发明实现的技术手段、创作特征、达成目的与功效易于明白了解,下面结合具体实施例,进一步阐述本发明。

[0023] 实施例 1

[0024] 一种竹笋的腌制方法,包括以下方法步骤,

[0025] 1) 选择新鲜健壮的竹笋,去皮留芯,去皮后的竹笋要没有病虫害,外形完整,在腌制过程中不会腐烂；

[0026] 2) 将去皮后的竹笋进行第一次蒸煮,蒸熟即可,不可蒸的时间太久,否则竹笋容易烂；

[0027] 3) 将蒸熟后的竹笋用山泉水进行第一次漂洗,时间控制在 1-2 小时即可,然后出水沥干；

[0028] 4) 对沥干后的竹笋进行腌制,竹笋与盐的比例为 100:30,腌制 20 天左右翻一次,将下面的竹笋翻上面来,然后再腌制 20 左右,捞出；

[0029] 5) 用山泉水对捞出的竹笋进行冲洗,然后再浸泡 12 小时,去除竹笋表面的部分盐分；

[0030] 6) 将浸泡好的竹笋按规格切成段,放入保鲜水中浸泡 40 分钟左右,然后捞出脱水,一般是都是放入脱水机进行脱水,只要没有水流出即可；

[0031] 7) 将脱水后的竹笋放入拌料锅内,加入生姜、白糖、味精、盐、干辣椒、黄酒及菜油等作料,拌匀;

[0032] 8) 将拌匀后的竹笋装入玻璃罐中,在封口前倒入一层菜油然后封口,经杀菌后制成成品。

[0033] 步骤4)中腌制时将竹笋放入地面以下的水泥池中进行腌制,采用放一层笋撒一层盐的方式,最后用石块压实。

[0034] 步骤6)中的保鲜水是由山泉水、盐、柠檬酸配制而成,按100斤竹笋计算,山泉水:盐:柠檬酸为100:1:0.5。

[0035] 步骤7)中20斤竹笋加入生姜7两、白糖6两、味精6两、盐6两、干辣椒5两、黄酒6两、菜油10斤。

[0036] 以上显示和描述了本发明的基本原理和主要特征和本发明的优点。本行业的技术人员应该了解,本发明不受上述实施例的限制,上述实施例和说明书中描述的只是说明本发明的原理,在不脱离本发明精神和范围的前提下,本发明还会有各种变化和改进,这些变化和改进都落入要求保护的本发明范围内。本发明要求保护范围由所附的权利要求书及其等效物界定。