



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 101326999 B

(45) 授权公告日 2012. 04. 18

(21) 申请号 200810020871. 4

CN 1468557 A, 2004. 01. 21, 全文.

(22) 申请日 2008. 08. 05

审查员 王辉

(73) 专利权人 马鞍山市安康菌业有限公司

地址 243102 安徽省马鞍山市当涂县太白镇
鑫龙村

(72) 发明人 殷坤才 谢敏 沈翔

(74) 专利代理机构 马鞍山市金桥专利代理有限
公司 34111

代理人 唐宗才

(51) Int. Cl.

A23L 1/28 (2006. 01)

A23L 1/39 (2006. 01)

A23L 1/01 (2006. 01)

A23L 1/29 (2006. 01)

(56) 对比文件

CN 1813580 A, 2006. 08. 09, 全文.

CN 1593240 A, 2005. 03. 16, 全文.

CN 1278410 A, 2001. 01. 03, 全文.

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

保龄菇食用菌汤及其生产方法

(57) 摘要

本发明公开了一种保龄菇食用菌汤及其生产方法,该方法主要特点是将保龄菇、金针菇、真姬菇、白灵菇先清洗整理,然后用猪排骨、牛排骨、老鸭熬制汤料,按每袋装袋量称取预处理好的食用菌菇,添加熬制好的汤料,封口,将封好口的袋装产品进行高压灭菌,冷却后打码装箱入库。该方法生产的保龄菇食用菌汤鲜香无比,具有独特菇鲜,又有动物肉骨的鲜香,菇体柔软爽口,其营养、美味、鲜香、保健功能,是食品中不可多得的佳品。

1. 保龄菇食用菌汤的生产方法,包括:

1) 保龄菇食用菌汤所用原辅料重量组份:

保龄菇 :50kg	金针菇 :10kg
白灵菇 :20kg	真姬菇 :20kg
猪排骨 :3.5kg	牛排骨 :3.5kg
老公鸭 :2.5kg	桂皮 :0.050kg
花椒 :0.040kg	八角 :0.050kg
丁香 :0.035kg	生姜 :1.2kg
水 :150kg	食盐 :2.5kg
味精 :0.550kg	肌苷酸和鸟苷酸 (I+G) :0.1kg

2) 预处理

按上述组份取保龄菇、金针菇、真姬菇、白灵菇、猪排骨、牛排骨、老鸭,将保龄菇在洁净的水中清洗,去除杂质,倒入开水中漂烫 8-10 分钟,水温控制在 96-98 度,然后捞出放入流动的清自来冷却至常温,再将保龄菇切成一定长、宽、厚度的薄片备用;依上述方法,将金针菇漂烫 2-3 分钟,切成段状,再将真姬菇漂烫 2-3 分钟,白灵菇漂烫 4-5 分钟,捞之冷却备用;

3) 熬制汤料

将备好的猪排骨、牛排骨、洗净的老公鸭置入锅中,添加相应份量的水,煮制 1.5-2 小时,添调味剂后过滤备用;所述调味剂为桂皮、花椒、八角、丁香、生姜、食盐、味精和肌苷酸和鸟苷酸 (I+G);

4) 制成成品

按每袋装袋量称取预处理好的保龄菇、金针菇、真姬菇、白灵菇食用菌,添加熬制好的汤料,封口,将封好口的袋装产品送入高压灭菌锅杀菌,时间 30 分钟,温度 :121 度,压力 :0.12-0.16Mpa;冷却后打码装箱入库。

2. 由权利要求 1 所述的方法生产的保龄菇食用菌汤。

保龄菇食用菌汤及其生产方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种食用菌食品及其生产方法,特别是关于一种保龄菇食用菌汤及其生产方法。

背景技术

[0002] 在食品领域中,特别是食用菌开发利用的范围内,专用煲汤的产品并不多见,就是有也是单一食用菌或两三种食用菌,鲜味有限,香味不足,从未见利用多种珍稀食用菌及猪排、牛排等混合研制的专业煲汤产品。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种以保龄菇食用菌为主要原料的爽口营养、美味且具有保健功能的保龄菇食用菌汤及其生产方法。

[0004] 本发明保龄菇食用菌汤及其生产方法包括:

[0005] 1) 保龄菇食用菌汤所用原辅料重量组份:

[0006] 保龄菇 :50 金针菇 :10

[0007] 白灵菇 :20 真姬菇 :20g

[0008] 猪排骨 :3.5 牛排骨 :3.5

[0009] 老鸭 : 2.5 桂皮 :0.05

[0010] 花椒 :0.040 八角 :0.050

[0011] 丁香 :0.035 生姜 :1.2

[0012] 水 :150 食盐 :2.5

[0013] 味精 :0.550 肌苷酸和鸟苷酸 (I+G) :0.1

[0014] 2) 预处理

[0015] 按上述组份取保龄菇、金针菇、真姬菇、白灵菇、猪排骨、牛排骨、老鸭,将保龄菇在洁净的水中清洗,去除杂质,倒入开水中漂烫 8-10 分钟,水温控制在 96-98 度,然后捞出放入流动的清洁的自来水冷却至常温,再将保龄菇切成一定长、宽、厚度的薄片备用;依上述方法,将金针菇漂烫 2-3 分钟,切成断状,再将真姬菇漂烫 2-3 分钟,白灵菇漂烫 4-5 分钟,捞之冷却备用;

[0016] 3) 熬制汤料

[0017] 将备好的猪排骨、牛排骨、洗净的老公鸭等置入锅中,添加相应份量的水,煮制 1.5-2 小时,添调味剂后过滤备用;

[0018] 4) 制成成品

[0019] 按每袋装袋量称取预处理好的保龄菇、金针菇、真姬菇、白灵菇食用菌,添加熬制好的汤料,封口,将封好口的袋装产品送入送入高压灭菌锅杀菌,时间 30 分钟,温度 :121 度,压力 :0.12-0.16Mpa,冷却后打码装箱入库。

[0020] 以上方法中所加调味剂包括桂皮、花椒、八角、丁香、生姜、食盐、味精和肌苷酸和

鸟苷酸 (I+G) 等。

[0021] 保龄菇及其它珍稀食用菌,营养丰富,富含蛋白质,矿水化合物,维生素,钙,镁,锌等人体必需的微量元素,可以提高人体免疫力,降血脂,美容等作用。本发明产品不仅营养,健康,而且味道鲜美。本发明利用多种珍稀食用菌营养美味,及家禽畜的骨肉及辛香料熬制的高汤的鲜香,使之柔和口味,与众不同,鲜香无比,具有独特菇鲜,又有动物肉骨的鲜香,菇体柔软爽口,其营养、美味、鲜香、保健功能,是食品中不可多得的佳品。

[0022] 具体实施方法

[0023] 1) 原料配方:保龄菇:基地刚采摘鲜保龄菇;其他食用菌:基地刚采摘的鲜菇,未开伞或开伞直径很小,金针菇小于 1cm,真姬菇小于 1.2cm,小白灵菇直径小于 3cm;猪排骨、牛排骨、老公鸭检验合格,辛香料、食盐、味精、I+G。各原辅料重量如下:

[0024]	保龄菇 :50kg	金针菇 :10kg
[0025]	白灵菇 :20kg	真姬菇 :20kg
[0026]	猪排骨 :3.5kg	牛排骨 :3.5kg
[0027]	老公鸭 :一只 (约 2.5kg)	桂皮 :50g
[0028]	花椒 :40g	八角 :50g
[0029]	丁香 :35g	生姜 :1.2kg
[0030]	水 :150kg	食盐 :2.5kg
[0031]	味精 :550g	I+G :100g

[0032] 具体生产方法如下:

[0033] 各原料按上述配方中规定的用量加入。

[0034] 将鲜保龄菇在洁净的水中清洗,并剔除附在菇体上的培养基料和褐变的菇体后。立即倒入已沸腾的不锈钢夹层锅中漂烫 8-10 分钟。水温控制在 96-98 度,然后捞之立即放入流动的清洁的自来水冷却至常温。用人工或机械将保龄菇切成长 3-4cm,宽 1-1.5cm,厚度 0.2-0.3cm 的薄片备用。

[0035] 依上述方法,将金针菇漂烫 2-3 分钟,切成 2cm-3cm 的断状;将真姬菇漂烫 2-3 分钟,将白灵菇漂烫 4-5 分钟,捞之冷却备用。

[0036] 同时立即将备好的猪排骨、牛排骨、洗净的老公鸭等置入夹层锅中,按配方添加相应份量的水,煮制 1.5-2 小时,添桂皮、花椒、八角、丁香、生姜、食盐、味精和肌苷酸和鸟苷酸 (I+G) 等调味剂后过滤备用。

[0037] 按每袋称取整理好的菇子 150g,添加汤料 100g,封口。

[0038] 将封好口的袋装产品送入特制不锈钢杀菌架,然后再送入高压灭菌锅杀菌,时间 30 分钟,温度 :121 度。压力 :0.12-0.16Mpa。

[0039] 杀菌时间到后要在 25 分钟内将产品冷却至 38 度以下。

[0040] 将杀菌冷却的产品用洁净的布擦净,打码,装箱入库上市销售。