



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102197873 A

(43) 申请公布日 2011.09.28

(21) 申请号 201010128983.9

(22) 申请日 2010.03.22

(71) 申请人 襄樊大山现代农业有限公司

地址 441400 湖北省宜城市城关燕京大道
99号

(72) 发明人 董淮海 杨彦军 汤茂勇

(51) Int. Cl.

A23L 1/28(2006.01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

一种香菇夹心粒及其制作方法

(57) 摘要

一种香菇夹心粒及其制作方法,其工艺是将香菇整形浸泡,放沸水中漂烫,冷却沥干后放锅中加配料拌炒,然后加上下两层夹心层压块切粒,最后烘干、包装,具有牛肉夹心粒的外观、口味和口感。

1. 一种香菇夹心粒及其制作方法,其特征在于:该香菇夹心粒由30% -35%香菇(湿)、55% -65%麦芽糖、1.5% -2%白糖、1.5% -2%海鱼糜、1.2% -1.5%食盐,0.3% -0.4%五香粉、0.15% -0.2%食用香油、0.08% -0.1%焦糖色素组成;其制作方法是将香菇整形浸泡,放沸水中漂烫,冷却沥干后放锅中加配料拌炒,然后加上下两层夹心层压块切粒,最后烘干、包装。

一种香菇夹心粒及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明属于一种香菇类休闲食品及其制作方法。

背景技术

[0002] 食用菌不仅可以为人们提供大量的植物蛋白,是天然滋补强身的食品,而且还有很高的药用价值。可调节人体新陈代谢,降低血压、减少胆固醇含量,有预防和治疗多种疾病,延年益寿之功效。联合国粮农组织向人们推荐的每日最佳膳食,就是“一荤一素一菌”。但是现代在的大多数青少年并不喜食食用菌。香菇是著名的食药兼用菌,其香味浓郁,营养丰富,含有 18 种氨基酸,7 种为人体所必需。所含麦角甾醇,可转变为维生素 D,有增强人体抗疾病和预防感冒的功效;香菇多糖有抗肿瘤作用;腺嘌呤和胆碱可预防肝硬化和血管硬化;酪氨酸氧化酶有降低血压的功效;双链核糖核酸可诱导干扰素产生,有抗病毒作用。民间将香菇用于解毒,益胃气和治风破血。在学术界,香菇更是有“植物皇后”的美誉。作为一种常见食用菌,人们一直有烹食香菇的习惯,但是香菇烹饪起来较为麻烦,不能适应现代人食用方便的要求。市场上缺乏一种以香菇为主要原料,而且又是广大消费者非常喜爱的休闲食品。

发明内容

[0003] 为了既让青少年也能喜食食用菌,又能满足现代人对食品食用方便的消费要求,本发明提供一种香菇素牛肉。牛肉夹心粒作为广大消费者特别喜爱的食品,以香菇为主要原料做成牛肉夹心粒的外观、口味与口感,既方便美味,又营养健康。

[0004] 本发明解决其技术问题所采用的技术方案是:将香菇整形浸泡,放沸水中漂烫,冷却沥干后放锅中加配料拌炒,然后加上下两层夹心层压块切粒,烘干后即可包装。

[0005] 本发明的有益效果是,可以让香菇夹心粒有牛肉夹心粒的外观、口味和口感。

具体实施方式

[0006] 1、整形。将香菇挑选去杂,切成 3-5mm 的碎粒,烘干至水分含量在 13% 以下。

[0007] 2、浸泡。从仓库中领取整形好的香菇碎粒,放在冷水中浸泡 20 分钟。

[0008] 3、漂烫。预煮锅中水加热至沸腾后,将浸泡好的香菇碎粒放入漂烫 5 分钟。

[0009] 4、冷却。香菇碎粒漂烫好后,立即捞出放在冷水中冷却。然后捞起沥干。

[0010] 5、炒制。将香菇碎粒及各种配料放入炒锅中炒制,炒制时间是 50-60 分钟。每 100 公斤香菇碎粒其配料的比例是:砂糖 5 公斤,麦芽糖 200 公斤,五香粉 1.2 公斤,大茴香 0.5 公斤,小茴香 0.5 公斤,桂皮 0.6 公斤,食用香油 0.6 公斤,食盐 4.5 公斤,红辣椒粉 0.5 公斤,焦糖色素 0.3 公斤。

[0011] 6、切粒。将炒制好的香菇粒放入压片机中压至 1cm 左右厚,然后在上下两层各压上 1mm 左右厚的海鱼糜,再用切丁机将其切成 1cm×1cm 大小的颗粒。

[0012] 7、烘干。采用网式隧道烘房,上下六层,烘烤温度 85℃~95℃,时间 1 时左右,注

意及时排除水分,最终产品的水分含量控制在 19%。

[0013] 8、包装。根据市场要求将产品包装。