

(19) 中华人民共和国国家知识产权局



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105077213 A

(43) 申请公布日 2015. 11. 25

---

(21) 申请号 201510441381. 1

(22) 申请日 2015. 07. 25

(71) 申请人 黄金凤

地址 241300 安徽省芜湖市南陵县雄风花园  
小区 8 棟二单元 103 室

(72) 发明人 黄金凤

(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

一种即食香菇丝的制作工艺

(57) 摘要

本发明公开了一种即食香菇丝的制作工艺，属于食品加工领域。其特征在于：采用鲜香菇、辣椒粉、花椒粉、孜然粉、生姜、葱花、蒜末、味精、食盐、植物油、麻油为配方，其加工工艺流程为选取鲜香菇→冲洗→沥干→切丝→焯水→脱水→拌料→冷却→包装→杀菌。有益效果：本发明产品脆嫩有韧性，色香味俱全，开胃爽口，具有香菇浓郁的鲜香风味；本产品不仅营养丰富，易于消化，还可提高人体免疫力，具有延缓衰老、降压降脂、防癌抗癌的功效。食用方便，老少皆宜。

1. 一种即食香菇丝的制作工艺,其特征在于:采用鲜香菇、辣椒粉、花椒粉、孜然粉、生姜、葱花、蒜末、味精、食盐、植物油、麻油为配方,其加工工艺流程为选取鲜香菇→冲洗→沥干→切丝→焯水→脱水→拌料→冷却→包装→杀菌,具体操作步骤为:

- (1) 原料处理:将香菇切根蒂除杂质后,冲洗沥干备用;
- (2) 切丝:将香菇切成粗细均匀、形状一致的丝状;
- (3) 焯水:切好的香菇丝置于水中煮沸,时间为5-8分钟;
- (4) 控水:焯过水的原料,用脱水机控干表面水;
- (5) 调味拌料:将各种调料适量撒在熟料的上层,浇熟植物油,加鲜生姜料,翻拌均匀;
- (6) 包装:待产品冷却后,马上用真空包装机成定量小袋;
- (7) 杀菌检验:将成品置于常压108℃蒸汽杀菌20min,冷却后检验有无破损漏袋,并抽样进行理化、微生物指标检测,合格者即可装箱入库。

## 一种即食香菇丝的制作工艺

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种食品的加工方法,尤其是涉及一种即食香菇丝的制作工艺。

### 背景技术

[0002] 香菇,又名冬菇、香蕈、北菇、厚菇、薄菇、花菇、椎茸,是一种食用真菌。菌肉白色,稍厚,细密,具香味。幼时边缘内卷,有白色的绒毛,随着生长而消失。菌盖下面有菌幕,后破裂,形成不完整的菌环。老熟后盖缘反卷,开裂。菌褶白色,密,弯生,不等长。菌柄常偏生,白色,弯曲,菌环以下有纤毛状鳞片,纤维质,内部实心。孢子光滑,无色,椭圆形至卵圆形,用孢子生殖。

[0003] 香菇的作用 :1. 提高机体免疫功能 :香菇多糖可促进淋巴细胞的产生,并提高淋巴细胞的杀伤活性 ;2. 延缓衰老 :香菇的水提取物对过氧化氢有清除作用,对人体内的过氧化氢有一定的消除作用 ;3. 防癌抗癌 :香菇菌盖部分含有双链结构的核糖核酸,进入人体后,会产生具有抗癌作用的干扰素 ;4. 降血压、降血脂、降胆固醇 :香菇中含有嘌呤、胆碱、酪氨酸、氧化酶以及某些核酸物质,能起到降血压、降胆固醇、降血脂的作用,又可预防动脉硬化、肝硬化等疾病。

[0004] 新鲜的香菇不易贮藏,用于加工成即食香菇丝可实现对香菇原料的综合利用,食用方便,且便于储存,提高其经济价值。

### 发明内容

[0005] 本发明的目的是解决香菇不易贮藏的问题,提供一种即食香菇丝的制作工艺。

[0006] 本发明解决其技术问题所采取的技术方案是 :

一种即食香菇丝的制作工艺,其特征在于 :采用鲜香菇、辣椒粉、花椒粉、孜然粉、生姜、葱花、蒜末、味精、食盐、植物油、麻油为配方,其加工工艺流程为选取鲜香菇→冲洗→沥干→切丝→焯水→脱水→拌料→冷却→包装→杀菌,具体操作步骤为 :

- (1) 原料处理 :将香菇切根蒂除杂质后,冲洗沥干备用 ;
- (2) 切丝 :将香菇切成粗细均匀、形状一致的丝状 ;
- (3) 焯水 :切好的香菇丝置于水中煮沸,时间为 5~8 分钟 ;
- (4) 控水 :焯过水的原料,用脱水机控干表面水 ;
- (5) 调味拌料 :将各种调料适量撒在熟料的上层,浇熟植物油,加鲜生姜料,翻拌均匀 ;
- (6) 包装 :待产品冷却后,马上用真空包装机成定量小袋 ;
- (7) 杀菌检验 :将成品置于常压 108℃蒸汽杀菌 20min,冷却后检验有无破损漏袋,并抽样进行理化、微生物指标检测,合格者即可装箱入库。

[0007] 有益效果 :本发明产品脆嫩有韧性,色香味俱全,开胃爽口,具有香菇浓郁的鲜香风味;本产品不仅营养丰富,易于消化,还可提高人体免疫力,具有延缓衰老、降压降脂、防癌抗癌的功效。食用方便,老少皆宜。

## 具体实施方式

### [0008] 实施例 1:

一种即食香菇丝的制作工艺,具体操作步骤为:

- (1) 原料处理:将香菇、草菇切根蒂除杂质后,冲洗沥干备用;
- (2) 切丝:将菇体切成粗细均匀、形状一致的丝状;
- (3) 煮水:切好的菇丝置于水中煮沸,时间为 2-4 分钟;
- (4) 控水:焯过水的原料,用脱水机控干表面水;
- (5) 调味拌料:将各种调料适量撒在熟料的上层,浇熟植物油,加鲜生姜、胡椒粉,翻拌均匀;
- (6) 包装:待产品冷却后,马上用真空包装机成定量小袋;
- (7) 杀菌检验:将成品置于常压 120℃蒸汽杀菌 10min,冷却后检验有无破损漏袋,并抽样进行理化、微生物指标检测,合格者即可装箱入库。

### [0009] 实施例 2:

一种即食香菇丝的制作工艺,具体操作步骤为:

- (1) 原料处理:将香菇、花菇、平菇切根蒂除杂质后,冲洗沥干备用;
- (2) 切丝:将菇体切成粗细均匀、形状一致的丝状;
- (3) 煮水:切好的菇丝置于水中煮沸,时间为 12 分钟;
- (4) 控水:焯过水的原料,用脱水机控干表面水;
- (5) 调味拌料:将各种调料适量撒在熟料的上层,浇熟芝麻油,加鲜生姜、料酒、米醋,翻拌均匀;
- (6) 包装:待产品冷却后,马上用真空包装机成定量小袋;
- (7) 杀菌检验:将成品置于常压 98℃蒸汽杀菌 30min,冷却后检验有无破损漏袋,并抽样进行理化、微生物指标检测,合格者即可装箱入库。

### [0010] 本发明未涉及部分均与现有技术相同或可采用现有技术加以实现。