



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104719792 A

(43) 申请公布日 2015.06.24

(21) 申请号 201510142475.9

(22) 申请日 2015.03.30

(71) 申请人 四川农业大学

地址 625014 四川省雅安市雨城区新康路  
46号

(72) 发明人 李美良 李树红 曹耀月 张清  
刘韞滔 林德荣 刘耀文 刘爱平  
杨勇 王彩霞

(74) 专利代理机构 北京方圆嘉禾知识产权代理  
有限公司 11385

代理人 董芙蓉

(51) Int. Cl.

A23L 1/212(2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

方便冒菜的制备方法

(57) 摘要

本发明涉及一种食品加工方法,具体为方便冒菜的制备方法,食材依次经过:整理清洗、在加入食盐的开水中氽烫、-20℃冰箱预冻3小时、-80℃温度中冷冻12小时、真空冷冻干燥机中干燥12-24小时、包装成食材包过程,酱料包与食材包组成方便冒菜成品。本发明提供的方便冒菜的制备方法,采用将蔬菜清洗、切制、氽烫、冷却等预处理皆为基础操作。在预处理后,需将冷却后的产品放入低温冷冻冰箱冷冻,最后再运用真空冷冻干燥机干燥的方式,确保食品安全卫生,该方法制得的冒菜,便于立即食用,方便快捷、安全卫生。

1. 方便冒菜的制备方法,其特征在于:包括以下步骤,
  - (1) 食材整理,蔬菜经过挑选清洗后切片整理,干货食材浸泡后进行清洗整理;
  - (2) 整理过的食材在开水中氽烫后沥去水分,开水中加入食盐;
  - (3) 将沥干的食材放入盘中均匀铺开,盖上保鲜膜后放入  $-20^{\circ}\text{C}$  冰箱预冻 3 小时,然后放入  $-80^{\circ}\text{C}$  温度中冷冻 12 小时,最后将食材放入真空冷冻干燥机中干燥 12-24 小时;
  - (4) 对食材进行包装形成食材包;
  - (5) 选取调味辅料挑选去杂、清洗脱水、切碎,用油炒调味辅料,然后快速冷却、自动包装成酱料包,与食材包组成方便冒菜成品。
2. 根据权利要求 1 所述的方便冒菜的制备方法,其特征在:将上述食材倒入开水中氽烫 5 分钟左右捞出沥干水分,食材:开水重量比为 1:5,开水中加入食盐,食盐加入量为开水和食材总重量的 0.1%。

## 方便冒菜的制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种食品加工方法,具体为方便冒菜的制备方法。

### 背景技术

[0002] 冒菜的锅底由几十种名贵香料精心熬制,汤料以多种动物骨头为原料,再以纯动植物油绿色调味品,绝无添加剂,绿色健康,极大程度上体现出了川菜精髓。四川大街小巷都不断涌现冒菜,基本上适应所有人的喜好,并形成了自身独特的文化特色。在味道上,全国市场对川味都非常接受,绝对非常受追捧;在消费上,冒菜即火锅菜更是价廉味美。冒菜价格低廉,麻辣鲜香,既解馋又下饭,客人不仅可以根据自己的喜好随意点取,而且等菜冒好以后,还可以根据自己的口味轻重随意添加佐料。

[0003] 随着科技的不断进步,社会的不断发展,生活节奏的不断加快,人们越来越重视效率,在各种快餐、方便食品充满我们的生活的今天,将方便冒菜工业化推向市场,无疑将会是又一受大家青睐的美味食品。同时,为了宣传及发扬蜀地悠久的历史文化,具有特色的营养又美味的冒菜定当是首选。

### 发明内容

[0004] 针对上述技术问题,本发明提供一种工业化生产的便捷冒菜。

[0005] 具体技术方案为:

[0006] 方便冒菜的制备方法,包括以下步骤:

[0007] (1) 食材整理,蔬菜经过挑选清洗后切片,干货食材浸泡后进行整理清洗;

[0008] (2) 整理过的食材在开水中氽烫后沥去水分,开水中加入食盐;

[0009] 将上述食材倒入开水中氽烫 5 分钟左右捞出沥干水分,食材:水重量比为 1:5,开水中加入食盐,食盐加入量为开水和食材总重量的 0.1%;

[0010] (3) 将沥干的食材放入盘中均匀铺开,盖上保鲜膜后放入  $-20^{\circ}\text{C}$  冰箱预冻 3 小时,然后放入  $-80^{\circ}\text{C}$  温度中冷冻 12 小时,最后将食材放入真空冷冻干燥机中干燥 12-24 小时;

[0011] (4) 对食材进行包装形成食材包;

[0012] (5) 选取调味辅料挑选去杂、清洗脱水、切碎,用油炒调味辅料,然后快速冷却、自动包装成酱料包,与食材包组成方便冒菜成品。

[0013] 本发明提供的方便冒菜的制备方法,采用将蔬菜清洗、切制、氽烫、冷却等预处理皆为基础操作。在预处理后,需将冷却后的产品放入低温冷冻冰箱冷冻,最后再运用真空冷冻干燥机干燥的方式,确保食品安全卫生,该方法制得的冒菜,便于立即食用,方便快捷、安全卫生。

### 具体实施方案

[0014] 下面结合具体实施列对本发明作进一步的详细描述:

[0015] (1) 挑选新鲜、完整的土豆、藕、茼蒿、香菇、胡萝卜、白菜等蔬菜,洗净后去皮处理,

再用切割机切片，将豆皮及干木耳放入约65℃热水中浸泡20分钟左右，挑选完整的木耳洗净，将豆皮切割成适宜大小。

[0016] (2) 将上述食材倒入开水中氽烫5分钟左右捞出沥干水分；食材：水重量比为1:5，开水中加入精盐，精盐加入量为食材和水总重量的0.1%。

[0017] (3) 真空冷冻干燥处理，将沥干的食材放入盘中均匀铺开，盖上保鲜膜后放入-20℃冰箱预冻3小时，然后取出放入-80℃立式超低温冰箱继续冷冻12小时，以完全冻透为准，最后将食材放入真空冷冻干燥机中干燥12-24小时。

[0018] (4) 包装，将成品装入包装袋，利用塑料薄膜封口机对食材进行包装。

[0019] (5) 然后选取各种调味辅料适量，将生鲜香辛料挑选去杂，清洗脱水，切碎，计量，再混合已计量的油品炒料煮酱，采取快速冷却，搅拌储存，再自动包装，最后将包装好的食材和酱料包一起进行外包装，组成方便冒菜成品。