



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104872620 A

(43) 申请公布日 2015. 09. 02

(21) 申请号 201410080432. 8

(22) 申请日 2014. 02. 28

(71) 申请人 华中农业大学

地址 430070 湖北省武汉市洪山区狮子山街  
1 号

(72) 发明人 黄文 陈林 郑雯 刘莹 王益

(51) Int. Cl.

A23L 1/24(2006. 01)

A23L 1/28(2006. 01)

A23L 1/29(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种香菇酱及其制备方法

(57) 摘要

本发明涉及香菇柄的深加工技术领域,具体为一种香菇酱及其制备方法。本发明的特征在于,用大豆油、干红辣椒和香辛料等制作好红油备用,干香菇柄经过复水软化工艺处理后,除杂切碎制成香菇丁备用。将做好的红油倒入锅中加热,待油温升至 160℃时,加入香菇丁,不断搅拌使香菇熟化,按顺序加入豆豉、花生、芝麻、豆瓣酱和黄豆酱等材料,熬制成香菇酱,最后装罐、灭菌得到香菇酱产品。本发明一方面生产出了一种营养丰富、风味独特的香菇酱产品,另一方面也为香菇柄资源的综合利用提供了一条很好的技术路线。

1. 一种香菇酱的生产方法,其特征在于它包含以下步骤:(1)用大豆油、干红辣椒和香辛料等制作好红油备用;(2)将干香菇柄复水软化、除杂切碎后制成香菇丁备用;(3)将做好的红油倒入锅中加热,待油温升至160℃时,加入香菇丁,不断搅拌使香菇熟化;(4)按顺序加入豆豉、花生、芝麻、豆瓣酱和黄豆酱等材料,熬制成香菇酱;(5)装罐,灭菌。

2. 根据权利要求1所述的方法,其特征在于:红油由以下重量份的原料制作而成:大豆油100、干红辣椒14~16、八角3.5、桂皮4.5、花椒1.5、生姜4、大蒜5、香叶少许。

3. 根据权利要求1所述的方法,其特征在于:该香菇酱的配方组成为:香菇丁100、红油135、豆瓣酱20、黄豆酱25、豆豉12、花生15、芝麻2、味精等调味料少许。

4. 根据权利要求1所述的方法,其特征在于:干香菇柄在挑选除杂后,放入浓度为5%的NaHCO<sub>3</sub>溶液中浸泡4h,清水漂洗干净,再高压蒸煮1h,条件为1.01KPa,121℃。

5. 根据权利要求1所述的方法,其特征在于:软化后的香菇柄经切丁机切成0.3cm×0.5cm大小的香菇丁备用。

6. 根据权利要求1所述的方法,其特征在于:豆瓣酱和黄豆酱加水调开,黄豆酱中加入少量料酒,豆瓣酱放入斩拌机中进行斩拌。干豆豉按料水比1:1加水浸泡,切碎。花生短时油炸后,碾碎。芝麻用小火干炒,炒至有芝麻香味,颜色呈琥珀色为止。

## 一种香菇酱及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及香菇柄的深加工技术领域,具体为一种香菇酱及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 香菇是世界上第二大食用菌,也是我国栽培最广泛的食用菌之一。作为一种食药两用型的食用菌,香菇具有丰富的营养价值和药用价值:富含多糖、氨基酸、膳食纤维、香菇菌素及矿物元素等;还具有提高机体免疫力、延缓衰老、防癌抗癌、降血压等多种功效,深受人们的喜爱。香菇子实体由香菇盖和香菇柄两部分组成,我们食用或加工出口的多是香菇盖和与之相连的极少量香菇柄,剩下的大量香菇柄则多被废弃,利用率很低,造成极大的资源浪费。

[0003] 目前,香菇酱的制备多是以去柄香菇为原料,如管德平等(管德平等.香菇酱及其制备方法,见中国发明专利公开号 CN102845726A 文献)利用干香菇、色拉油、豆豉、五香粉等制作香菇酱。或是将香菇粉碎、酶解后,加氨基酸、水等原料通过美拉德反应制得,如苗志伟(苗志伟.一种香菇酱及其制备方法,见中国发明专利公开号 CN102763837A 文献)。以香菇柄为原材料制备香菇酱的还比较少见,香菇柄大多废弃,或用来加工成饲料等,仅有少量加工成食品的例子,如袁秋萍(袁秋萍.一种香菇松的生产方法,见中国发明专利公开号 CN1079372 文献)将香菇柄进行清洗、辊压、拉丝等操作制作成香菇松。

### 发明内容

[0004] 针对现有技术中存在的不足,本发明的目的是提供了一种以香菇柄为主料生产香菇酱的制备工艺,通过特有的工艺对香菇柄进行复水、软化处理,有效改善香菇柄因纤维含量高导致的粗糙、适口性差的特点,再辅以花生、豆豉,添加豆瓣酱、黄豆酱、芝麻等配料加工成一种营养丰富、风味独特的香菇酱产品。本发明的目的还在于提高香菇柄资源的利用率和利用价值,减少资源浪费。

[0005] 本发明提供的技术方案是:

[0006] 一种香菇酱的生产方法,包含以下步骤:(1)用大豆油、干红辣椒和香辛料等制作好红油备用;(2)将干香菇柄复水软化、除杂切碎后制成香菇丁备用;(3)将做好的红油倒入锅中加热,待油温升至 160℃时,加入香菇丁,不断搅拌使香菇熟化;(4)按顺序加入豆豉、花生、芝麻、豆瓣酱和黄豆酱等材料,熬制成香菇酱;(5)装罐,灭菌。

[0007] 红油由以下重量份的原料制作而成:大豆油 100、干红辣椒 14~16、八角 3.5、桂皮 4.5、花椒 1.5、生姜 4~6、香叶少许。

[0008] 该香菇酱的配方组成为:香菇丁 100、红油 135、豆瓣酱 20、黄豆酱 25、豆豉 12、花生 15、芝麻 2、味精等调味料少许。

[0009] 干香菇柄的复水软化条件:浓度为 5%的 NaHCO<sub>3</sub> 溶液中浸泡 4h;高压蒸煮 1h,条件为 1.01KPa,121℃。

[0010] 软化后的香菇柄经切丁机切成 0.3cm×0.5cm 大小的香菇丁备用。

[0011] 豆瓣酱和黄豆酱加水调开,黄豆酱中加入少量料酒,豆瓣酱放入斩拌机中进行斩拌。干豆豉按料水比 1 : 1 加水浸泡,切碎。花生短时油炸后,碾碎。芝麻用小火干炒,炒至有芝麻香味,颜色呈琥珀色为止。

[0012] 与现有技术相比,本发明具有以下优点:

[0013] (1) 以香菇柄为原材料,制备香菇酱,并且可以规模化生产,为香菇柄资源的综合利用提供了一条很好的技术路线,有助于改变我国香菇柄资源利用率低,附加值不高,甚至大量废弃的不良现状。

[0014] (2) 通过特有的复水软化工艺,对香菇柄进行处理,可以有效改善香菇柄因纤维含量高导致的粗糙、适口性差的特点,并保持其硬度、咀嚼度和总滋味物质流失率都在适宜值范围内,满足了制作香菇酱的口感和营养要求。

[0015] (3) 以香菇柄为原材料制备的香菇酱,营养价值高,特别是富含膳食纤维和矿物质等,且风味独特。

### 具体实施方案

[0016] 实施案例一:

[0017] 红油的制备

[0018] (1) 干红辣椒洗净晾干后先放冷锅小火干焙,勤翻炒,炒至琥珀色为止。摊开晾凉后去蒂去籽,粉碎后取辣椒粉 15 份备用。(2) 锅中倒入大豆油 100 份,小火加热,依次放入生姜 4 份、大蒜 5 份、八角 3.5 份、桂皮 4.5 份、花椒 1.5 份、香叶少许,控制最高油温在 160℃ 左右,炸出香味后停止加热,干物质捞出。(3) 趁热将准备的辣椒粉取一半倒入锅中,搅拌,待油温下降至 110℃ 左右,再加入剩下的辣椒粉,搅拌,促进辣椒红素溶出。(4) 冷却后,静置 24h,滤除干物质,剩下的即为红油,装好备用。

[0019] 实施案例二:

[0020] 干香菇柄的复水软化

[0021] (1) 干香菇柄在挑选除杂后,放入浓度为 5% 的  $\text{NaHCO}_3$  溶液中浸泡 4h,使干香菇柄复水;(2) 复水后的香菇柄放入漂洗池中漂洗干净,控干水分;(3) 将香菇柄放入高压锅中高压蒸煮 1h,条件为 1.01KPa, 121℃。

[0022] 实施案例三:

[0023] 香菇酱的制备

[0024] (1) 将经过复水软化处理后的香菇柄控干水分,放入切丁机中切成 0.3cm×0.5cm 大小的香菇丁备用。(2) 将做好的红油倒入锅中加热,待油温升至 160℃ 时,加入香菇丁,不断搅拌使香菇熟化,时间 10 ~ 15min;(3) 按顺序加入豆豉、花生、芝麻,炒制 15 ~ 20min 后停止加热;(4) 加入豆瓣酱、黄豆酱、食盐、味精、白糖,搅拌 5 ~ 10min 使其充分成酱;(5) 装罐,100℃ 水浴杀菌 40min。