

[19]中华人民共和国国家知识产权局

[51]Int. Cl⁷

A23L 1/218
A23L 1/01

[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 99118976.0

[43]公开日 2000 年 3 月 8 日

[11]公开号 CN 1246292A

[22]申请日 1999.9.6 [21]申请号 99118976.0
[71]申请人 赵凤惠
地址 053000 河北省衡水市桃城区赵圈镇胡家村
[72]发明人 赵凤惠

权利要求书 1 页 说明书 2 页 附图页数 0 页

[54]发明名称 一种红烧小菜的制作方法

[57]摘要

一种红烧小菜的制作方法:将收获的萝卜或芥菜去叶、去须根,洗净后加食盐腌渍,腌透后捞出洗净加工成条,晒干或烘干。然后将干燥的条用汽蒸着色,再把蒸好的条与佐料放在同一容器中加入清水闷煮,直至柔软后捞出即可食用。用本发明制作方法制作的小菜自然酱红色,色泽亮丽,色、香、味俱佳,而且彻底消灭了有害菌。食用卫生,食之本品可增强食欲,开胃健身,尤为老人、幼童最宜,实则大众佐餐之佳品。

ISSN 1008-4274

权 利 要 求 书

1. 一种红烧小菜的制作方法，其特征在于：该方法包括腌制过程和加工过程；

腌制过程：

(1) 将收获的萝卜或芥菜，去叶、去须根，用清水洗净后放于容器中，然后加入按萝卜或芥菜重量与食盐重量 1:0.1 的比例的食盐腌渍，待把萝卜或芥菜本身大部水份渍出后，把渍出的液扔掉，（这样可有效地去除萝卜或芥菜本身的辣味）；

(2) 在被渍过的菜中加入清水（水刚好没过菜为宜），按原加入萝卜或芥菜重量的百分之十，再次加入食盐，直至腌透（时间大约三、四个月）；

加工过程：

(1) 将腌透的萝卜或芥菜捞出，洗净后加工成条（腌透的菜即加工即捞，不加工的继续腌着）。然后晒干或烘干存放（存放时间长短不变质）；

(2) 把干燥的条取出适量，放入密闭的容器内用汽蒸，使被蒸的条的颜色变成酱红色，然后停止汽蒸取出（这一过程主要是使干条着色，观其色定汽蒸时间，蒸的时间越长颜色越深反之越浅）；

(3) 将蒸好的条放入有花椒、大料、小茴香的容器中，然后加入清水闷煮，花椒、大料、小茴香的重量与干燥条重量之比为 $(1+1+0.5):100$ （加入的清水以刚不没条为宜，佐料包于滤水的布袋内），待条闷煮柔软后即可出汤食用（闷煮的容器不限，以均匀煮透为宜）。

2. 根据权利要求 1 所述的制作方法，其特征在于：原料可以是萝卜也可以是芥菜，腌透后加工成条必须晒干，干燥的条经过汽蒸着色、闷煮使条柔软两道工序，加工后的成品为自然酱红色。

说明书

一种红烧小菜的制作方法

本发明属于蔬菜加工方法，具体涉及用萝卜或芥菜制作红烧小菜的方法。

目前，人们一般是将萝卜或芥菜用食盐腌好后，捞出制成条或丝，再加以不同佐料直接生食，虽然味道也可以，但色泽不鲜，而且口感硬，更不宜老人、幼童食用。

本发明的目的就在于解决现有技术所存在的问题，而提供一种色、香、味俱佳的萝卜或芥菜的制作方法。

本发明红烧小菜的制作方法，具体包括腌制过程和加工过程。

腌制过程：

1. 将收获的萝卜或芥菜，去叶、去须根，用清水洗净后放于容器中，然后加入按萝卜或芥菜重量与食盐重量 1:0.1 的比例的食盐腌渍，待把萝卜或芥菜本身大部水份渍出后，把渍出的液扔掉，（这样可有效地去除萝卜或芥菜本身的辣味）。

2. 在被渍过的菜中加入清水（水刚好没过菜为宜），按原加入萝卜或芥菜重量的百分之十，再次加入食盐，直至腌透（时间大约三、四个月）。

加工过程：

1. 将腌透的萝卜或芥菜捞出，洗净后加工成条（腌透的菜即加工即捞，不加工的继续腌着）。然后晒干或烘干存放（存放时间长短不变质）。

2. 把干燥的条取出适量，放入密闭的容器内用汽蒸，使被蒸的条的颜色变成酱红色，然后停止汽蒸取出（这一过程主要是使干条着色，观其色定汽蒸时间，蒸的时间越长颜色越深反之越浅）。

3. 将蒸好的条放入有花椒、大料、小茴香的容器中，然后

加入清水闷煮，花椒、大料、小茴香的重量与干燥条的重量之比为 $(1+1+0.5):100$ (加入的清水以刚不没条为宜，佐料包于滤水的布袋内)。待条闷煮柔软后即可出汤食用(闷煮的容器不限，以均匀煮透为宜)。

用本发明制作方法制成的小菜，色酱红，味淳香，食之柔软，色、香、味别俱一格，故取名红烧小菜。这种加工方法因菜经过高温处理，所以有效地去除了有害菌，食用卫生，食前拌香油少许味更美，尤以老人、幼童最宜。实则大众佐餐之佳品。

实施例：

1. 将收获的萝卜或芥菜，去叶、去须根，用清水洗净后，称 10 公斤放入容器中，加食盐 1 公斤腌渍，待把萝卜或芥菜本身大部水份渍出后，把渍出的液扔掉(这样可有效地去除萝卜或芥菜本身的辣味)。

2. 向容器中加入清水(水刚好没过菜为宜)，再次加入食盐 1 公斤直至腌透(时间大约三、四个月)。

3. 将腌透的萝卜或芥菜捞出，洗净后加工成条，晒干或烘干。

4. 取 1 公斤干燥好的条，放入密闭的容器内用汽蒸，使被蒸的条的颜色变成酱红色，然后停止汽蒸取出(这一过程主要是使干条着色，观其色定汽蒸时间，蒸的时间越长颜色越深，反之越浅)。

5. 取花椒 10 克，大料 10 克，小茴香 5 克(佐料包于滤水的布袋内)。把蒸好的条连同佐料一同放入容器中，然后加入清水(水以刚不没条为宜)。待条闷煮柔软后即可出汤食用(闷煮的容器不限，以均匀煮透为宜)。