



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105661488 A

(43) 申请公布日 2016.06.15

(21) 申请号 201610095710.6

(22) 申请日 2016.02.22

(71) 申请人 杨在侠

地址 233000 安徽省蚌埠市蚌山区南山丽都
小区 B 区 5 号楼 1 单元 101 室

(72) 发明人 杨在侠

(51) Int. Cl.

A23L 31/00(2016.01)

A23L 11/00(2016.01)

A23L 33/00(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种香菇酱菜及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种香菇酱菜及其制备方法，涉及酱菜加工技术领域，由以下重量份的原料组成：新鲜香菇 100g，豆瓣酱 250g，五花肉 100g，新鲜小辣椒 50g，葱、姜、蒜各 100g，白糖 50g，芝麻 50g，花椒、八角各 10g，盐 10g，海天耗油 5g，五香粉 5g。本发明的香菇酱菜优点在于不添加化学防腐剂和添加剂，营养丰富，具有延缓衰老、防癌抗癌、降血压血脂，同时又加入花椒，八角具有温中止痛，除湿止泻，有利缓解痉挛、减轻疼痛，提高机体免疫功效。

1. 一种香菇酱菜,其特征在于是由以下重量份的原料制成:

新鲜香菇100g,豆瓣酱250g,五花肉100g,新鲜小辣椒50g,葱、姜、蒜各100g,白糖50g,芝麻50g,花椒、八角各10g,盐10g,海天耗油5g,五香粉5g。

2. 根据权利要求书1所述一种香菇酱菜,其特征在在于,制备方法的具体步骤如下:

(1)将香菇、五花肉、小辣椒、葱、姜、蒜、芝麻、花椒、八角分别用清水洗净沥干,将香菇放入开水中浸泡5分钟,然后分别将上述材料切沫;

(2)在锅中放油爆炒花椒、八角,待花椒、八角香气四溢的时候捞出弃用,然后加入肉沫煸炒,炒时加入适量料酒去腥,待七分熟时加入葱姜蒜和辣椒,继续翻炒5分钟后加入香菇沫,然后继续煸炒,炒出香味后放入豆瓣酱,加水少许将豆瓣酱炒开,加入豆瓣酱后要不停的翻炒以免糊锅底;

(3)待豆瓣酱浓稠后加入盐、白糖、海天耗油、五香粉继续翻炒,一直翻炒到水分不多的时,即可;

(4)出锅前在酱上撒上芝麻,盛出放凉;

(5)将香菇酱放入消过毒的容器中,密封,即可。

一种香菇酱菜及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及酱菜加工技术领域,具体涉及一种香菇酱菜及其制备方法。

背景技术

[0002] 酱菜中含有乳酸菌等有益健康的物质,又具有特殊香味,是一年四季深受人们喜爱的菜肴,其在发酵过程中会产生乳酸菌,这对儿童、中老年人有助消化、调节肠胃功能的好作用。酱菜的制作工艺非常严谨,如果不负责任控制生产环节,酱菜容易产生亚硝酸盐成分,这样反而不利于健康。酱菜的营养价值具有调节肠胃功能,帮助消化,而且食用起来更健康,可以补充身体的各种营养,而且乳酸菌是有益健康的物质,一年四季都可以食用得到的一种小菜。本发明的酱菜具有制备工艺严谨,无毒害,其味道醇厚鲜美、色味俱佳、营养丰富,有利于人体吸收,促进消化,增进食欲,提高免疫力。

发明内容

[0003] 本发明提供一种香菇酱菜及其制备方法:其味道醇厚鲜美,营养丰富,有利于人体吸收,提高免疫力。

[0004] 为解决上述的技术问题,本发明采用以下技术方案:

一种香菇酱菜,其特征在于是由以下重量份的原料制成:

新鲜香菇100g,豆瓣酱250g,五花肉100g,新鲜小辣椒50g,葱、姜、蒜各100g,白糖50g,芝麻50g,花椒、八角各10g,盐10g,海天耗油5g,五香粉5g。

[0005] 本发明所提供的一种香菇酱菜及其制备方法,所述的制备方法具体步骤如下:

(1)将香菇、五花肉、小辣椒、葱、姜、蒜、芝麻、花椒、八角分别用清水洗净沥干,将香菇放入开水中浸泡5分钟,然后分别将上述材料切沫;

(2)在锅中放油爆炒花椒、八角,待花椒、八角香气四溢的时候捞出弃用,然后加入肉沫煸炒,炒时加入适量料酒去腥,待七分熟时加入葱姜蒜和辣椒,继续翻炒5分钟后加入香菇沫,然后继续煸炒,炒出香味后放入豆瓣酱,加水少许将豆瓣酱炒开,加入豆瓣酱后要不停的翻炒以免糊锅底;

(3)待豆瓣酱浓稠后加入盐、白糖、海天耗油、五香粉继续翻炒,一直翻炒到水分不多的时,即可;

(4)出锅前在酱上撒上芝麻,盛出放凉;

(5)将香菇酱放入消过毒的容器中,密封,即可。

[0006] 本发明的香菇酱菜优点在于不添加化学防腐剂和添加剂,营养丰富,具有延缓衰老、防癌抗癌、降血压血脂,同时又加入花椒,八角具有温中止痛,除湿止泻,有利缓解痉挛、减轻疼痛,提高机体免疫功效。

具体实施方式

[0007] 实施例1

一种香菇酱菜,其特征在于是由以下重量份的原料制成:

新鲜香菇100g,豆瓣酱250g,五花肉100g,新鲜小辣椒50g,葱、姜、蒜各100g,白糖50g,芝麻50g,花椒、八角各10g,盐10g,海天耗油5g,五香粉5g。

[0008] 本发明所提供的一种香菇酱菜及其制备方法,所述的制备方法具体步骤如下:

(1)将香菇、五花肉、小辣椒、葱、姜、蒜、芝麻、花椒、八角分别用清水洗净沥干,将香菇放入开水中浸泡5分钟,然后分别将上述材料切沫;

(2)在锅中放油爆炒花椒、八角,待花椒、八角香气四溢的时候捞出弃用,然后加入肉沫煸炒,炒时加入适量料酒去腥,待七分熟时加入葱姜蒜和辣椒,继续翻炒5分钟后加入香菇沫,然后继续煸炒,炒出香味后放入豆瓣酱,加水少许将豆瓣酱炒开,加入豆瓣酱后要不停的翻炒以免糊锅底;

(3)待豆瓣酱浓稠后加入盐、白糖、海天耗油、五香粉继续翻炒,一直翻炒到水分不多的时,即可;

(4)出锅前在酱上撒上芝麻,盛出放凉;

(5)将香菇酱放入消过毒的容器中,密封,即可。

[0009] 本发明的香菇酱菜优点在于不添加化学防腐剂和添加剂,营养丰富,具有延缓衰老、防癌抗癌、降血压血脂,同时又加入花椒,八角具有温中止痛、除湿止泻,有利缓解痉挛、减轻疼痛,提高机体免疫功效。

[0010] 以上显示和描述了本发明的基本原理和主要特征和本发明的优点。本行业的技术人员应该了解,本发明不受上述实施例的限制,上述实施例和说明书中描述的只是说明本发明的原理,在不脱离本发明精神和范围的前提下,本发明还会有各种变化和改进,这些变化和进步都落入要求保护的本发明范围内。本发明要求保护范围由所附的权利要求书及其等效物界定。