



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107897862 A

(43)申请公布日 2018.04.13

(21)申请号 201711171330.7

(22)申请日 2017.11.22

(71)申请人 凌工二号(大连)科技有限公司

地址 116000 辽宁省大连市甘井子区凌秀
路15号2单元3层3号

(72)发明人 王祝

(74)专利代理机构 盘锦大工智讯专利代理事务
所(特殊普通合伙) 21244

代理人 徐淑东 崔雪

(51)Int.Cl.

A23L 27/60(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种芥末木耳酱及其制作方法

(57)摘要

一种芥末木耳酱及其制作方法,按原料重量百分比组成为:芥末酱5%,红辣椒10%,泡发香菇10%,泡发木耳20%,红油10%,花椒油5%,食盐3%,白糖1%,耗油1%,鸡精0.5%。

1. 一种芥末木耳酱及其制作方法,其特征在于,按原料重量百分比组成为:芥末酱5%,红辣椒10%,泡发香菇10%,泡发木耳20%,红油10%,花椒油5%,食盐3%,白糖1%,耗油1%,鸡精0.5%。

2. 根据权利要求1所述的一种芥末木耳酱及其制作方法,其特征在于,所述芥末酱制作步骤为:将芥末子研磨成粉状,用白醋和少许花生油搅拌至糊状,装入碗中用保鲜膜盖住放入锅中蒸5分钟,晾凉后用水稀释备用。

3. 根据权利要求1所述的一种芥末木耳酱及其制作方法,其特征在于,所述红油制作步骤为:是将菜籽油加热到220℃至230℃后,待冷却至200℃至210℃时加入洋葱炸至黄色时捞出,再待油冷却到80℃至95℃时,加入辣椒面炸至红色后滤出,即得红油,其中菜籽油与洋葱和辣椒面的重量配比为100:2。

4. 根据权利要求1所述的一种芥末木耳酱及其制作方法,其特征在于,所述花椒油制作步骤为:是将菜籽油烧至220℃至230℃后,待冷却至150℃至160℃,加入花椒面,待油温完全冷却后,滤出花椒即得花椒油,其中菜籽油与花椒面的重量配比为100:2。

5. 根据权利要求1所述的一种芥末木耳酱及其制作方法,其特征在于,所述制作芥末木耳酱步骤为:所有材料洗净沥水后,将红辣椒和泡发香菇切成0.5cm小丁,泡发木耳切小条备用,在锅中倒入水沸腾后加入红辣椒和香菇1分钟左右捞出沥水,将木耳与之混和后依次放入适量的食盐,耗油,糖充分搅拌;将芥末酱与花椒油搅拌混合后拌进上述材料;最后一步浇入红油后放入瓶子内密封冷藏保存。

一种芥末木耳酱及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品技术,尤其涉及一种芥末木耳酱及其制作方法,属于食品技术领域。

背景技术

[0002] 木耳是一种名贵的山珍,其质地嫩滑爽口,营养丰富,具有很好的食用价值和药用价值,即美味又保健,深受人们的喜爱;芥末口味奇特,但是很多人不会做,而且做不好不仅不辣还会苦,二者如果能够结合在一起那么市场前景一定很广阔。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于,针对上述市场上缺少芥末与木耳结合做成的酱的问题,提出一种芥末木耳酱及其制作方法,以实现既将芥末独特的口感发挥出来,又将木耳珍贵的营养价值表现出来,口味甚好的独特酱料,操作简单,成本低,实用性很好,会得到部分消费者偏爱。

[0004] 为实现上述目的,本发明采用的技术方案是:

[0005] 一种芥末木耳酱及其制作方法,按原料重量百分比组成为:芥末酱5%,红辣椒10%,泡发香菇10%,泡发木耳20%,红油10%,花椒油5%,食盐3%,白糖1%,耗油1%,鸡精0.5%。

[0006] 进一步的,所述芥末酱制作步骤为:将芥末子研磨成粉状,用白醋和少许花生油搅拌至糊状,装入碗中用保鲜膜盖住放入锅中蒸5分钟,晾凉后用水稀释备用。

[0007] 进一步的,所述红油制作步骤为:是将菜籽油加热到220℃至230℃后,待冷却至200℃至210℃时加入洋葱炸至黄色时捞出,再待油冷却到80℃至95℃时,加入辣椒面炸至红色后滤出,即得红油,其中菜籽油与洋葱和辣椒面的重量配比为100:2。

[0008] 进一步的,所述花椒油制作步骤为:是将菜籽油烧至220℃至230℃后,待冷却至150℃至160℃,加入花椒面,待油温完全冷却后,滤出花椒即得花椒油,其中菜籽油与花椒面的重量配比为100:2。

[0009] 进一步的,所述制作芥末木耳酱步骤为:所有材料洗净沥水后,将红辣椒和泡发香菇切成0.5cm小丁,泡发木耳切小条备用,在锅中倒入水沸腾后加入红辣椒和香菇1分钟左右捞出沥水,将木耳与之混和后依次放入适量的食盐,耗油,糖充分搅拌;将芥末酱与花椒油搅拌混合后拌进上述材料;最后一步浇入红油后放入瓶子内密封冷藏保存。

具体实施方式

[0010] 以下结合实施例对本发明进一步说明:

[0011] 一种芥末木耳酱及其制作方法,包括以下步骤:

[0012] 按原料重量百分比组成为:芥末酱5%,红辣椒10%,泡发香菇10%,泡发木耳20%,红油10%,花椒油5%,食盐3%,白糖1%,耗油1%,鸡精0.5%。

[0013] 进一步的,所述芥末酱制作步骤为:将芥末子研磨成粉状,用白醋和少许花生油搅拌至糊状,装入碗中用保鲜膜盖住放入锅中蒸5分钟,晾凉后用水稀释备用。

[0014] 进一步的,所述红油制作步骤为:是将菜籽油加热到220℃至230℃后,待冷却至200℃至210℃时加入洋葱炸至黄色时捞出,再待油冷却到80℃至95℃时,加入辣椒面炸至红色后滤出,即得红油,其中菜籽油与洋葱和辣椒面的重量配比为100:2。

[0015] 进一步的,所述花椒油制作步骤为:是将菜籽油烧至220℃至230℃后,待冷却至150℃至160℃,加入花椒面,待油温完全冷却后,滤出花椒即得花椒油,其中菜籽油与花椒面的重量配比为100:2。

[0016] 进一步的,所述制作芥末木耳酱步骤为:所有材料洗净沥水后,将红辣椒和泡发香菇切成0.5cm小丁,泡发木耳切小条备用,在锅中倒入水沸腾后加入红辣椒和香菇1分钟左右捞出沥水,将木耳与之混和后依次放入适量的食盐,耗油,糖充分搅拌;将芥末酱与花椒油搅拌混合后拌进上述材料;最后一步浇入红油后放入瓶子内密封冷藏保存。

[0017] 以上各实施例仅用以说明本发明的技术方案,而非对其限制;尽管参照前述各实施例对本发明进行了详细的说明,本领域的普通技术人员应当理解:其依然可以对前述各实施例所记载的技术方案进行修改,或者对其中部分或者全部技术特征进行等同替换;而这些修改或者替换,并不使相应技术方案的本质脱离本发明各实施例技术方案的范围。