



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106490546 A

(43)申请公布日 2017.03.15

(21)申请号 201610908626.1

(22)申请日 2016.10.19

(71)申请人 姚孝明

地址 314500 浙江省嘉兴市桐乡市石门镇  
民丰村

(72)发明人 姚孝明

(74)专利代理机构 杭州斯可睿专利事务所有限  
公司 33241

代理人 戚正云

(51)Int.Cl.

A23L 19/20(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种玫瑰味榨菜的加工方法

(57)摘要

本发明涉及榨菜加工技术领域,尤其是一种玫瑰味榨菜的加工方法,选用新鲜的榨菜,将榨菜清洗干净,放入质量分数为10-12%的盐水中浸泡,浸泡12-36h,取出榨菜,用清水褪盐;然后将榨菜、玫瑰叶、柠檬水、甜蜜素、氯化钙、氯化钠、白砂糖、醋酸、水进行混合浸泡,浸泡时间为2-4天,其中各组分的质量份数为:榨菜100份、玫瑰叶3-5份、柠檬水2-3份、甜蜜素1-3份、氯化钙0.3-0.8份、氯化钠1-3份、白砂糖1-3份、醋酸1-3份、水100份;浸泡完成后将榨菜脱水至含水量为30%以内;再进行灭菌、包装即可。本发明所得到的一种玫瑰味榨菜的加工方法,其榨菜具有玫瑰的香味,在食用过程中口感更佳,更适合年轻人食用。

1. 一种玫瑰味榨菜的加工方法,其特征是:选用新鲜的榨菜,将榨菜清洗干净,放入质量分数为10-12%的盐水中浸泡,浸泡12-36h,取出榨菜,用清水褪盐;然后将榨菜、玫瑰叶、柠檬水、甜蜜素、氯化钙、氯化钠、白砂糖、醋酸、水进行混合浸泡,浸泡时间为2-4天,其中各组分的质量份数为:榨菜100份、玫瑰叶3-5份、柠檬水2-3份、甜蜜素1-3份、氯化钙0.3-0.8份、氯化钠1-3份、白砂糖1-3份、醋酸1-3份、水100份;浸泡完成后将榨菜脱水至含水量为30%以内;再进行灭菌、包装即可。

## 一种玫瑰味榨菜的加工方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及榨菜加工技术领域,尤其是一种玫瑰味榨菜的加工方法。

### 背景技术

[0002] 目前的榨菜制品基本是将榨菜腌制后进行去皮,切丝、切片、切丁等处理,其形式单调,其口味单一,从而其附加值相对较低。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的是为了解决上述技术的不足而提供一种口味独特的玫瑰味榨菜的加工方法,加工简单,品质高。

[0004] 为了达到上述目的,本发明所设计的一种玫瑰味榨菜的加工方法,选用新鲜的榨菜,将榨菜清洗干净,放入质量分数为10-12%的盐水中浸泡,浸泡12-36h,取出榨菜,用清水褪盐;然后将榨菜、玫瑰叶、柠檬水、甜蜜素、氯化钙、氯化钠、白砂糖、醋酸、水进行混合浸泡,浸泡时间为2-4天,其中各组分的质量份数为:榨菜100份、玫瑰叶3-5份、柠檬水2-3份、甜蜜素1-3份、氯化钙0.3-0.8份、氯化钠1-3份、白砂糖1-3份、醋酸1-3份、水100份;浸泡完成后将榨菜脱水至含水量为30%以内;再进行灭菌、包装即可。

[0005] 本发明所得到的一种玫瑰味榨菜的加工方法,其榨菜具有玫瑰的香味,在食用过程中口感更佳,更适合年轻人食用。

### 具体实施方式

[0006] 下面通过实施例对本发明作进一步的描述。

[0007] 实施例1:

本实施例描述的一种玫瑰味榨菜的加工方法,选用新鲜的榨菜,将榨菜清洗干净,放入质量分数为10%的盐水中浸泡,浸泡36h,取出榨菜,用清水褪盐;然后将榨菜、玫瑰叶、柠檬水、甜蜜素、氯化钙、氯化钠、白砂糖、醋酸、水进行混合浸泡,浸泡时间为2天,其中各组分的质量份数为:榨菜100份、玫瑰叶3份、柠檬水2份、甜蜜素1份、氯化钙0.3份、氯化钠1份、白砂糖1份、醋酸1份、水100份;浸泡完成后将榨菜脱水至含水量为30%以内;再进行灭菌、包装即可。

[0008] 实施例2:

本实施例描述的一种玫瑰味榨菜的加工方法,选用新鲜的榨菜,将榨菜清洗干净,放入质量分数为12%的盐水中浸泡,浸泡12h,取出榨菜,用清水褪盐;然后将榨菜、玫瑰叶、柠檬水、甜蜜素、氯化钙、氯化钠、白砂糖、醋酸、水进行混合浸泡,浸泡时间为4天,其中各组分的质量份数为:榨菜100份、玫瑰叶5份、柠檬水3份、甜蜜素3份、氯化钙0.8份、氯化钠3份、白砂糖3份、醋酸3份、水100份;浸泡完成后将榨菜脱水至含水量为30%以内;再进行灭菌、包装即可。

[0009] 实施例3:

本实施例描述的一种玫瑰味榨菜的加工方法,选用新鲜的榨菜,将榨菜清洗干净,放入质量分数为11%的盐水中浸泡,浸泡18h,取出榨菜,用清水褪盐;然后将榨菜、玫瑰叶、柠檬水、甜蜜素、氯化钙、氯化钠、白砂糖、醋酸、水进行混合浸泡,浸泡时间为3天,其中各组分的质量份数为:榨菜100份、玫瑰叶4份、柠檬水2份、甜蜜素2份、氯化钙0.5份、氯化钠2份、白砂糖2份、醋酸2份、水100份;浸泡完成后将榨菜脱水至含水量为30%以内;再进行灭菌、包装即可。