



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103431370 B

(45) 授权公告日 2015. 03. 25

(21) 申请号 201310414592. 7

(22) 申请日 2013. 09. 12

(73) 专利权人 江苏三益堂保健食品有限公司

地址 221300 江苏省徐州市邳州市高新技术  
开发区富民路 1 号

(72) 发明人 张奎昌 张志年

(51) Int. Cl.

A23L 1/28(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

A23P 1/02(2006. 01)

审查员 石军

权利要求书2页 说明书5页

(54) 发明名称

利用生物发酵杏鲍菇加工杏鲍菇芝麻片的方法

(57) 摘要

本发明公开了一种利用生物发酵杏鲍菇加工杏鲍菇芝麻片的方法,其特征在于该方法采用了步骤(一)原料选择,步骤(二)原料处理,步骤(三)调味汁调配,步骤(四)发酵,步骤(五)干燥,步骤(六)浸渍,步骤(七)干化,步骤(八)撒芝麻烘烤,步骤(九)包装工艺步骤,本发明方法制得的杏鲍菇芝麻片不仅最大限度地保留和提升了杏鲍菇的营养成分,同时还增添了芝麻的营养功效,杏鲍菇芝麻片具有脆、酥、香的特色,拓展和丰富了杏鲍菇产品,产品有较好的市场前景,本发明方法制作简单,工艺易掌握,能够规模化生产,可以满足市场的需求。

1. 一种利用生物发酵杏鲍菇加工杏鲍菇芝麻片的方法,其特征在于,它包括以下工艺步骤:

步骤(一)原料选择:

选择无虫蛀、无腐烂,新鲜、菌柄均匀的杏鲍菇和优质、饱满,无霉变的芝麻为原料;

步骤(二)原料处理:

将挑选的杏鲍菇,切去菌盖和菇脚,用清水冲洗干净后,置于竹筛中沥干水分,采用切刀横向切成3-5mm厚的薄片,随即浸没于含有质量比为0.2%的柠檬酸和0.15%的抗坏血酸水溶液中,浸泡30min后,捞出,沥尽水分,得杏鲍菇片备用;将芝麻用清水淘洗,去掉泥沙和杂质,捞出,沥干水分后,摊放于垫有帆布的平台上晾晒至干燥后,置于锅内炒熟,备用;其中所述的芝麻是黑芝麻或白芝麻的任意一种;

步骤(三)调味汁调配:

将花椒20g-30g,白胡椒10g-15g,干红辣椒10g-20g,生姜15g-25g加水20倍,加热煮沸30min后,改温火使微沸60min后,取汁液,用350目筛网过滤,加入白砂糖50g-100g,食盐5g-10g,味精2g-5g,加热浓缩,定容至1000g调味浓缩汁,备用;

步骤(四)发酵:

将步骤(二)处理得到的杏鲍菇片浸没于含有4%的乳酸菌发酵剂水溶液中,于35℃-37℃密闭发酵18-36h,然后捞出,沥尽菌液,得发酵杏鲍菇片,备用;

步骤(五)干燥:

将步骤(四)经发酵制得的杏鲍菇片,置入热风烘干机内,于75-85℃下进行热风干燥,使含水量降至15%时,终止加热,取出,备用;

步骤(六)浸渍:

将步骤(五)经干燥后的杏鲍菇片放入夹层蒸煮锅内,按重量比的杏鲍菇片:调味浓缩汁=1:1加入步骤(三)制得的调味浓缩汁后,盖严锅盖,自然浸渍1h,然后经夹层通入蒸汽加热煮沸45-60min后,调整蒸汽通入量,使锅内温度保持60-70℃,保温8-12小时后,再加大夹层蒸汽通入量,使锅内温度升至96-98℃,继续加热使锅内汁液收尽后,取出浸渍后的杏鲍菇片,沥干收水;

步骤(七)干化:

将步骤(六)沥干收水后的杏鲍菇片,摊放在烘盘里,再送入热风干燥箱中,在75-80℃下进行热风干化处理,使含水量降至30%时,停止加热,取出,自然冷却至室温后,放置12小时让自然返潮;

步骤(八)撒芝麻烘烤:

将步骤(六)经返潮后的杏鲍菇片平铺在不锈钢案板上,用木板压平后,在每个薄片的一面刷一层饴糖,再均匀撒一层步骤(二)炒熟的芝麻后,让其芝麻面朝下放在烘盘里,再将上面刷一层饴糖后,均匀撒一层熟芝麻,然后送入烤箱中,在130-145℃温度下烘烤至杏鲍菇片含水量在4-6%,其中杏鲍菇片与熟芝麻用量是按重量比为1:0.3;

步骤(九)包装:

将步骤(八)烘烤后的杏鲍菇片取出,让其自然冷却至室温,采用透气性差机械强度高的聚乙烯包装袋充氮包装,即得杏鲍菇芝麻片成品。

2. 根据权利要求1所述的方法,其特征在于乳酸菌发酵剂,采用双歧杆菌和嗜热链球

菌。

3. 根据权利要求 1 所述的方法,其特征在于乳酸菌发酵剂,采用保加利亚乳杆菌和嗜酸乳杆菌。

4. 根据权利要求 1 所述的方法,其特征在于乳酸菌发酵剂,采用双歧杆菌、嗜热链球菌、保加利亚乳杆菌和嗜酸乳杆菌中的一种或两种以及以上的任意比例的混合菌。

5. 根据权利要求 1 或 2 或 3 或 4 所述的方法,其特征在于乳酸菌发酵剂为市场出售的食品用乳酸菌制品。

6. 一种如权利要求 1 所述的方法获得杏鲍菇芝麻片产品。

## 利用生物发酵杏鲍菇加工杏鲍菇芝麻片的方法

### 技术领域

[0001] 本发明属于食品加工领域,涉及休闲食品加工,具体涉及是一种利用生物发酵杏鲍菇加工杏鲍菇芝麻片的方法。

### 背景技术

[0002] 杏鲍菇,又名刺芹侧耳、隶属于伞菌目、侧耳科、侧耳属,杏鲍菇菌肉肥厚、质地脆嫩,特别是菌柄组织致密、结实,呈乳白色,可全部食用,且菌柄比菌盖更脆滑、爽口,被称为“平菇王”、“干贝菇”,具有愉快的杏仁香味和如鲍鱼的口感,杏鲍菇营养丰富,含有大量的蛋白质、糖类和多种维生素。据测定蛋白质含量达 25%,脂肪 1.4%,粗纤维 6.9%,灰分 6.96%。在蛋白质中含有 18 种氨基酸,其中人体必需的 8 种氨基酸齐全。此外,还含有多种矿物质元素。据现有研究资料证实,经常食用杏鲍菇可降低人体血液中的胆固醇含量,具有明显的降血压作用,对胃溃疡、肝炎、心血管病、糖尿病也具有一定的预防和治疗作用,并能提高人体免疫力,增强人体抗病能力。加之杏鲍菇保鲜期长,适合保鲜、加工,深得人们的喜爱。因此,杏鲍菇被称为新世纪理想的健康食品。

[0003] 由于杏鲍菇味道好,不易破碎,煮后不烂,口感脆嫩,是当前市遍普通喜食的佐餐菜蔬之一。由于鲜菇的贮存期有限,商家将杏鲍菇切片制成罐头,烘干制成干制品或加工制成盐渍品供应市场,目前利用杏鲍菇制成的产品数量较少,不能满足人们的消费需求,研发更多形式的产品,满足人们对健康生活的追求,以更多的产品形式供应市场,使得更多的人受益于杏鲍菇的滋养功效。中国专利 CN102028192A 公开了一种即食型杏鲍菇脆片的生产方法,该发明的技术方案改善和提升了杏鲍的传统食用方法,其特点还在于菇片经油炸脱水后还加有麻辣粉 2%-4%,孜然粉 1%-2%和味精 0.2-0.4%进行调味,其调味粉不能浸透到菇片组织,仅附着于表面,整体菇片的适口性不均恒,存在产品味感差异性大,其产品也仅适用于喜爱麻辣口味的人群,不能满足更多不同口味的消费者的需求。本发明的目的是要提供一种营养物质更丰富,产品口感内外一致,食后具有丰润的甜、香以及芝麻香滋味,适口性好,甜咸适中,产品甜香、微辣、酥脆,营养更全面,迎合更多消费者对口味的追求,提高人们的喜食性,更会得到消费者的欢迎。

### 发明内容

[0004] 本发明是利用乳酸菌发酵剂对杏鲍菇进行发酵后加工制成杏鲍菇芝麻片,目的是将杏鲍菇经乳酸菌发酵剂发酵后能使菇体内的糖降解成乳酸,同时促使菇体转化,分解菇蛋白质,增加菌蛋白的含量,有利于杏鲍菇食用后的消化和吸收,且由于乳酸菌无果胶酶,不能分解果胶,不会使杏鲍菇失去脆度。

[0005] 本发明的目的在于提供一种利用生物发酵杏鲍菇加工杏鲍菇芝麻片的方法。

[0006] 本发明的目的是通过以下技术方案实现的:

[0007] 利用生物发酵杏鲍菇加工杏鲍菇芝麻片的方法,其特征在于,它包括以下工艺步骤:

[0008] 步骤(一) 原料选择：

[0009] 选择无虫蛀、无腐烂，新鲜、菌柄均匀的杏鲍菇和优质、饱满，无霉变的芝麻为原料；

[0010] 步骤(二) 原料处理：

[0011] 将挑选的杏鲍菇，切去菌盖和菇脚，用清水冲洗干净后，置于竹筛中沥干水分，采用切刀横向切成 3-5mm 厚的薄片，随即浸没于含有质量比为 0.2% 的柠檬酸和 0.15% 的抗坏血酸水溶液中，浸泡 30min 后，捞出，沥尽水分，得杏鲍菇片备用；将芝麻用清水淘洗，去掉泥沙和杂质，捞出，沥干水分后，摊放于垫有帆布的平台上晾晒至干燥后，置于锅内炒熟，备用；其中所述的芝麻是黑芝麻或白芝麻的任意一种；

[0012] 步骤(三) 调味汁调配：

[0013] 将花椒 20g-30g，白胡椒 10g-15g，干红辣椒 10g-20g，生姜 15g-25g 加水 20 倍，加热煮沸 30min 后，改温火使微沸 60min 后，取汁液，用 350 目筛网过滤，加入白砂糖 50g-100g，食盐 5g-10g，味精 2g-5g，加热浓缩，定容至 1000g 调味浓缩汁，备用；

[0014] 步骤(四) 发酵：

[0015] 将步骤(二) 处理得到的杏鲍菇片浸没于含有 4% 的乳酸菌发酵剂水溶液中，于 35℃ -37℃ 密闭发酵 18-36h，然后捞出，沥尽菌液，得发酵杏鲍菇片，备用；

[0016] 步骤(五) 干燥：

[0017] 将步骤(四) 经发酵制得的杏鲍菇片，置入热风烘干机内，于 75-85℃ 下进行热风干燥，使含水量降至 15% 时，终止加热，取出，备用；

[0018] 步骤(六) 浸渍：

[0019] 将步骤(五) 经干燥后的杏鲍菇片放入夹层蒸煮锅内，按重量比的杏鲍菇片：调味浓缩汁 = 1 : 1 加入步骤(三) 制得的调味浓缩汁后，盖严锅盖，自然浸渍 1h，然后经夹层通入蒸汽加热煮沸 45-60min 后，调整蒸汽通入量，使锅内温度保持 60-70℃，保温 8-12 小时后，再加大夹层蒸汽通入量，使锅内温度升至 96-98℃，继续加热使锅内汁液收尽后，取出浸渍后的杏鲍菇片，沥干收水；

[0020] 步骤(七) 干化：

[0021] 将步骤(六) 沥干收水后的杏鲍菇片，摊放在烘盘里，再送入热风干燥箱中，在 75-80℃ 下进行热风干化处理，使含水量降至 30% 时，停止加热，取出，自然冷却至室温后，放置 12 小时让其自然反潮；

[0022] 步骤(八) 撒芝麻烘烤：

[0023] 将步骤(六) 经反潮后的杏鲍菇片平铺在不锈钢案板上，用木板压平后，在每个薄片的一面刷一层饴糖，再均匀撒一层步骤(二) 炒熟的芝麻后，让其芝麻面朝下放在烘盘里，再将上面刷一层饴糖后，均匀撒一层熟芝麻，然后送入烤箱中，在 130-145℃ 温度下烘烤至杏鲍菇片含水量在 4-6%，其中杏鲍菇片与熟芝麻用量是按重量比为 1 : 0.3；

[0024] 步骤(九) 包装：

[0025] 将步骤(八) 烘烤后的杏鲍菇片取出，让其自然冷却至室温，采用透气性差机械强度高的聚乙烯包装袋充氮包装，即得杏鲍菇芝麻片成品。

[0026] 所述的乳酸菌发酵剂为市场出售的食品用乳酸菌制品。

[0027] 所述的乳酸菌发酵剂，可选择采用双歧杆菌和嗜热链球菌。

[0028] 所述的乳酸菌发酵剂,可选择采用保加利亚乳杆菌和嗜酸乳杆菌。

[0029] 所述的乳酸菌发酵剂,可选择采用双歧杆菌、嗜热链球菌、保加利亚乳杆菌和嗜酸乳杆菌中的一种或两种以及两种以上的任意比例的混合菌。

[0030] 本发明的有益效果

[0031] 1、本发明的方法是采用乳酸菌发酵剂将杏鲍菇进行发酵后进行干燥,然后再将调味汁液浸入菇体中,经干化、涂饴糖、均匀撒上熟芝麻再经烘烤制得,通过乳酸菌发酵剂发酵能使菇体中的糖分降解形成转化糖和产生乳酸,分解菇蛋白质,增加菌蛋白的含量,有利于营养成分的提升,产品食用后易于消化和吸收。本发明方法制得的杏鲍菇芝麻片不仅最大限度地保留和提升了杏鲍菇的营养成分,同时还增添了芝麻的营养功效。

[0032] 2、本发明方法制得的杏鲍菇芝麻片具有脆、酥、香的特色,能够迅速补充能量,使人体得到有益的营养物质的补充,由于调味物质是经过煮提后再经浸渍工艺浸润到菇肉中,使得产品味质均匀。

[0033] 3、本发明产品外加芝麻经烘烤工艺,不仅肉质香脆而菇片外层的芝麻香使得产品更有特色,产品甜咸适宜、微辣,香脆可口,本发明制品丰富了杏鲍菇产品的范围,增添了消费群体对消费杏鲍菇产品有了更多的选择。产品携带和食用方便,更适宜人们外出旅行和野外作业的人们携带和食用,产品有较好的市场前景。本发明方法制作简单,工艺易掌控,能够规模化生产,可以满足市场的需求。

## 具体实施方式

[0034] 以下实施例仅是对本发明的进一步说明,而非是对本发明的限制。

[0035] 实施例 1

[0036] 选择无虫蛀、无腐烂,新鲜、菌柄均匀的杏鲍菇,切去菌盖和菇脚,用清水冲洗干净,置于竹筛中沥干水分后,采用切刀横向切成 3-5mm 厚的薄片,随即浸没于含有质量比为 0.2% 的柠檬酸和 0.15% 的抗坏血酸水溶液中,浸泡 30min 后,捞出,沥尽水分后,浸没于含有 4% 的嗜热链球菌水溶液中,在 35℃-37℃ 下密闭发酵 18-36h,然后捞出,沥尽菌液,置入热风烘干机内,于 75-85℃ 下进行热风干燥,使含水量降至 15% 时,停止加热,取出,备用。

[0037] 实施例 2

[0038] 选择无虫蛀、无腐烂,新鲜、菌柄均匀的杏鲍菇,切去菌盖和菇脚,用清水冲洗干净,置于竹筛中沥干水分后,采用切刀横向切成 5mm 厚的薄片,随即浸没于含有质量比为 0.2% 的柠檬酸和 0.15% 的抗坏血酸水溶液中,浸泡 30min 后,捞出,沥尽水分后,浸没于含有 2% 的嗜酸乳杆菌和 2% 的保加利亚乳杆菌水溶液中,在 37℃ 下密闭发酵 18h,然后捞出,沥尽菌液,置入热风烘干机内,于 75-85℃ 下进行热风干燥,使含水量降至 15% 时,停止加热,取出,备用。

[0039] 实施例 3

[0040] 选择无虫蛀、无腐烂,新鲜、菌柄均匀的杏鲍菇,切去菌盖和菇脚,用清水冲洗干净,置于竹筛中沥干水分后,采用切刀横向切成 3mm 厚的薄片,随即浸没于含有质量比为 0.2% 的柠檬酸和 0.15% 的抗坏血酸水溶液中,浸泡 30min 后,捞出,沥尽水分后,浸没于含有 3% 的双歧杆菌和 1% 的嗜热链球菌水溶液中,在 35℃ 下密闭发酵 36h,然后捞出,沥尽菌液,置入热风烘干机内,于 75-85℃ 下进行热风干燥,使含水量降至 15% 时,停止加热,取出,

备用。

[0041] 实施例 4

[0042] 选择无虫蛀、无腐烂,新鲜、菌柄均匀的杏鲍菇,切去菌盖和菇脚,用清水冲洗干净,置于竹筛中沥干水分后,采用切刀横向切成 4mm 厚的薄片,随即浸没于含有质量比为 0.2% 的柠檬酸和 0.15% 的抗坏血酸水溶液中,浸泡 30min 后,捞出,沥尽水分后,浸没于含有 1% 的嗜酸乳杆菌、1% 的双歧杆菌、1% 的嗜热链球菌及 1% 的保加利亚乳杆菌水溶液中,在 36℃ 下密闭发酵 32h,然后捞出,沥尽菌液,置入热风烘干机内,于 75-85℃ 下进行热风干燥,使含水量降至 15% 时,停止加热,取出,备用。

[0043] 实施例 5

[0044] 取芝麻用清水淘洗去掉泥沙和杂质,捞出,沥干水分后,摊放于垫有帆布的平台上晾晒至干后,置于锅内炒熟,备用;炒制芝麻时应注意火候,切勿炒焦。

[0045] 实施例 6

[0046] 称取花椒 3 公斤,白胡椒 1.5 公斤,干红辣椒 1 公斤,生姜 2.5 公斤加水 160 公斤,加热煮沸 30min 后,改用温火使液体微沸 60min 后,滤取汁液,再用 350 目筛网过滤,滤液中加入白砂糖 10 公斤,食盐 0.5 公斤,味精 0.5 公斤,温火加热浓缩,使汁液定容至 100 公斤,得调味浓缩汁;取实施例 1 得到的杏鲍菇片 100 公斤置入夹层蒸煮锅内,加入上述 100 公斤调味浓缩汁,搅匀,盖严锅盖,让其自然浸渍 1h,然后经夹层通入蒸汽加热煮沸 45-60min 后,调整蒸汽通入量,使锅内温度保持 60-70℃,保温 8-12 小时后,再加大夹层蒸汽通入量,使锅内温度升至 96-98℃,继续加热使锅内汁液收尽后,取出浸渍后的杏鲍菇片,沥干水分后,摊放在烘盘里,送入热风干燥箱中,在 75-80℃ 下进行热风干化处理,待菇片含水量降至 30% 时,停止加热,取出,让其自然冷却至室温后,放置 12 小时让其自然反潮;再将经反潮后的杏鲍菇片平铺在不锈钢案板上,用木板压平后,在每个薄片的一面刷一层饴糖,再均匀撒一层实施例 5 得到的黑芝麻后,让其芝麻面朝下放在烘盘里,再将上面刷一层饴糖后,均匀撒一层黑芝麻,其中黑芝麻的用量比是杏鲍菇片与黑芝麻按重量比为 1:0.3,然后送入烤箱中,在 130-145℃ 温度下烘烤至含水量在 4-6%,取出让其自然冷却至室温,采用透气性差机械强度高的聚乙烯包装袋,进行充氮包装,即制得杏鲍菇芝麻片成品。

[0047] 实施例 7

[0048] 称取花椒 2 公斤,白胡椒 1 公斤,干红辣椒 2 公斤,生姜 1.5 公斤加水 130 公斤,加热煮沸 30min 后,改用温火使液体微沸 60min 后,滤取汁液,再用 350 目筛网过滤,滤液中加入白砂糖 5 公斤,食盐 6 公斤,味精 0.2 公斤,温火加热浓缩,使汁液定容至 100 公斤,得调味浓缩汁;取实施例 2 得到的杏鲍菇片 100 公斤置入夹层蒸煮锅内,加入上述 100 公斤调味浓缩汁,搅匀,盖严锅盖,让其自然浸渍 1h,然后经夹层通入蒸汽加热煮沸 45-60min 后,调整蒸汽通入量,使锅内温度保持 60-70℃,保温 8-12 小时后,再加大夹层蒸汽通入量,使锅内温度升至 96-98℃,继续加热使锅内汁液收尽后,取出浸渍后的杏鲍菇片,沥干水分后,摊放在烘盘里,送入热风干燥箱中,在 75-80℃ 下进行热风干化处理,待菇片含水量降至 30% 时,停止加热,取出,让其自然冷却至室温后,放置 12 小时让其自然反潮;再将经反潮后的杏鲍菇片平铺在不锈钢案板上,用木板压平后,在每个薄片的一面刷一层饴糖,再均匀撒一层实施例 5 得到的黑芝麻后,让其芝麻面朝下放在烘盘里,再将上面刷一层饴糖后,均匀撒一层黑芝麻,其中黑芝麻的用量比是杏鲍菇片与黑芝麻按重量比为 1:0.3,然后送入烤箱中,在

130-145℃温度下烘烤至含水量在 4-6%，取出让其自然冷却至室温，采用透气性差机械强度大的聚乙烯包装袋，进行充氮包装，即制得杏鲍菇芝麻片成品。

#### [0049] 实施例 8

[0050] 称取花椒 2.5 公斤，白胡椒 1.25 公斤，干红辣椒 1.5 公斤，生姜 2 公斤加水 145 公斤，加热煮沸 30min 后，改用温火使液体微沸 60min 后，滤取汁液，再用 350 目筛网过滤，滤液中加入白砂糖 7.5 公斤，食盐 0.75 公斤，味精 0.35 公斤，温火加热浓缩，使汁液定容至 100 公斤，得调味浓缩汁；取实施例 3 得到的杏鲍菇片 100 公斤置入夹层蒸煮锅内，加入上述 100 公斤调味浓缩汁，搅匀，盖严锅盖，让其自然浸渍 1h，然后经夹层通入蒸汽加热煮沸 45-60min 后，调整蒸汽通入量，使锅内温度保持 60-70℃，保温 8-12 小时后，再加大夹层蒸汽通入量，使锅内温度升至 96-98℃，继续加热使锅内汁液收尽后，取出浸渍后的杏鲍菇片，沥干水分后，摊放在烘盘里，送入热风干燥箱中，在 75-80℃下进行热风干化处理，待菇片含水量降至 30%时，停止加热，取出，让其自然冷却至室温后，放置 12 小时让其自然反潮；再将经反潮后的杏鲍菇片平铺在不锈钢案板上，用木板压平后，在每个薄片的一面刷一层饴糖，再均匀撒一层实施例 5 得到的白芝麻后，让其芝麻面朝下放在烘盘里，再将上面刷一层饴糖后，均匀撒一层白芝麻，其中白芝麻的用量比是杏鲍菇片与白芝麻按重量比为 1:0.3，然后送入烤箱中，在 130-145℃温度下烘烤至含水量在 4-6%，取出让其自然冷却至室温，采用透气性差机械强度高的聚乙烯包装袋，进行充氮包装，即制得杏鲍菇芝麻片成品。

#### [0051] 实施例 9

[0052] 称取花椒 2 公斤，白胡椒 1.25 公斤，干红辣椒 2 公斤，生姜 2.5 公斤加水 155 公斤，加热煮沸 30min 后，改用温火使液体微沸 60min 后，滤取汁液，再用 350 目筛网过滤，滤液中加入白砂糖 6 公斤，食盐 0.8 公斤，味精 0.5 公斤，温火加热浓缩，使汁液定容至 100 公斤，得调味浓缩汁；取实施例 4 得到的杏鲍菇片 100 公斤置入夹层蒸煮锅内，加入上述 100 公斤调味浓缩汁，搅匀，盖严锅盖，让其自然浸渍 1h，然后经夹层通入蒸汽加热煮沸 45-60min 后，调整蒸汽通入量，使锅内温度保持 60-70℃，保温 8-12 小时后，再加大夹层蒸汽通入量，使锅内温度升至 96-98℃，继续加热使锅内汁液收尽后，取出浸渍后的杏鲍菇片，沥干水分后，摊放在烘盘里，送入热风干燥箱中，在 75-80℃下进行热风干化处理，待菇片含水量降至 30%时，停止加热，取出，让其自然冷却至室温后，放置 12 小时让其自然反潮；再将经反潮后的杏鲍菇片平铺在不锈钢案板上，用木板压平后，在每个薄片的一面刷一层饴糖，再均匀撒一层实施例 5 得到的黑芝麻后，让其芝麻面朝下放在烘盘里，再将上面刷一层饴糖后，均匀撒一层白芝麻，形成一面白一面黑的芝麻面，其中芝麻的用量比是杏鲍菇片与芝麻按重量比为 1:0.3，然后送入烤箱中，在 130-145℃温度下烘烤至含水量在 4-6%，取出让其自然冷却至室温，采用透气性差机械强度高的聚乙烯包装袋，进行充氮包装，即制得杏鲍菇芝麻片成品。