



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103099189 A

(43) 申请公布日 2013. 05. 15

(21) 申请号 201310034444. 2

(22) 申请日 2013. 01. 29

(71) 申请人 承德曼曼食品有限公司

地址 067400 河北省承德市承德县下板城镇
食品工业园区承德曼曼食品有限公司

(72) 发明人 胡晓曼 刘春 丁景超

(74) 专利代理机构 北京品源专利代理有限公司
11332

代理人 杨晞

(51) Int. Cl.

A23L 1/24 (2006. 01)

权利要求书2页 说明书8页

(54) 发明名称

一种蘑菇风味酱及其制作工艺

(57) 摘要

本发明涉及一种蘑菇肉酱及其制作工艺, 所述蘑菇肉酱包括如下重量百分比的原料组分: 蘑菇 30wt%-70wt%、肉质 10wt%-50wt%、辣酱 20wt%-60wt%。本发明由于在酱的加工过程中采用独特配方及工艺, 利用植物油对丰富的配料进行混合炒制, 使获得的酱风味醇厚, 咸、辣、麻适口, 无苦、涩、焦糊及其它异味, 因此本发明提供的蘑菇肉酱充分保有酱香、酯香和蘑菇香味而无不良气味, 营养全面, 味道鲜美。

1. 一种蘑菇肉酱,其特征在于,所述肉酱包括如下重量百分比的原料组分:蘑菇 30wt%-70wt%、肉质 10wt%-50wt%、辣酱 20wt%-60wt%。

2. 根据权利要求 1 所述的蘑菇肉酱,其特征在于,所述肉酱包括如下重量百分比的原料组分:蘑菇 40wt%-60wt%、肉质 10wt%-30wt%、辣酱 30wt%-50wt%;

优选地,所述肉酱包括如下重量百分比的原料组分:蘑菇 45wt%-55wt%、肉质 10wt%-20wt%、辣酱 35wt%-45wt%。

3. 根据权利要求 1 或 2 所述的蘑菇肉酱,其特征在于,所述蘑菇为滑子菇、香菇、平菇、草菇、金针菇、猴头菌、茶树菇、杏鲍菇、蒙古口蘑、红柳钉菇、正红菇中的任意一种或者至少两种的组合;优选为滑子菇、香菇、杏鲍菇中的任意一种或者至少两种的组合。

4. 根据权利要求 1-3 之一所述的蘑菇肉酱,其特征在于,所述肉质为牛肉、猪肉、鹿肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鱼肉中的任意一种或者至少两种的组合;优选为牛肉、猪肉、鹿肉中的任意一种或者至少两种的组合。

5. 根据权利要求 1-4 之一所述的蘑菇肉酱,其特征在于,所述辣酱包括如下重量份数配比的原料成分:豆瓣酱 60-90、油炸黄豆 0.5-1、油炸花生仁 0.5-1、芝麻 0.5-1、植物油 0.5-1、食用盐 0.5-1、白砂糖 0.5-1、鸡粉和 / 或鸡精 0.5-1、辣椒 0.5-1、维生素 C 0.5-1、鲜姜 0.5-1、蒜 0.5-1、大葱 0.5-1、桂皮 0.5-1、丁香 0.5-1、肉蔻 0.5-1、甘草 0.5-1、干姜 0.5-1、陈皮 0.5-1、白芷 0.5-1、茴香 0.5-1、砂仁 0.5-1、花椒 0.5-1、八角 0.5-1、香叶 0.5-1。

6. 根据权利要求 5 所述的蘑菇肉酱,其特征在于,所述辣酱为香辣酱,所述香辣酱原料成分中的辣椒为小米椒、贵州调子椒、贵州灯笼椒中的任意一种或至少两种的组合。

7. 根据权利要求 5 所述的蘑菇肉酱,其特征在于,所述辣酱为麻辣酱,所述麻辣酱的原料成分中还包括重量份数为 5-10 的麻椒;

优选地,所述麻辣酱的原料成分中的辣椒为小米椒、贵州调子椒、贵州灯笼椒中的任意一种或至少两种的组合。

8. 根据权利要求 5 所述的蘑菇肉酱,其特征在于,所述辣酱为香辣豆豉酱,所述香辣豆豉酱的原料成分中还包括重量份数为 10-20 的豆豉;

优选地,所述香辣豆豉酱的原料成分中的辣椒为贵州调子椒和 / 或贵州灯笼椒。

9. 根据权利要求 1-8 之一所述的蘑菇肉酱的制作工艺,其特征在于,所述工艺包括如下步骤:

(1) 将蘑菇清洗干净,预煮,冷却至室温,切丁;

(2) 将肉质剔除肥肉、筋、骨后清洗干净,切丁,油炸至肉质完全变熟变脆;

(3) 在植物油中将辣酱炒制 30-60min,至酱中的水分含量 \leq 1wt%;

(4) 将步骤(1)切丁后的蘑菇、步骤(2)油炸后的肉质、步骤(3)炒熟的辣酱均匀混合,灌装后于 121℃ 高温灭菌,再冷却至常温;

优选地,所述工艺包括如下步骤:

(1) 将新鲜蘑菇或速冻蘑菇清洗干净,95℃ -100℃ 的温度下预煮 1-5min,冷却至室温,切丁至规格为(8-12)mm \times (8-12)mm \times (8-12)mm;

(2) 将肉质剔除肥肉、筋、骨后清洗干净, - 18℃ - - 25℃ 的温度下速冻 6-10h,定型后恢复至室温,切丁至规格为(8-12)mm \times (8-12)mm \times (8-12)mm,油炸至肉质完全变熟变脆;

(3) 在 100℃ -150℃ 的植物油中将辣酱炒制 35-55min, 至酱中的水分含量 ≤ 1wt% ;

(4) 将步骤(1)切丁后的蘑菇、步骤(2)油炸后的肉质、步骤(3)炒熟的辣酱均匀混合, 灌装后于 121℃ 高温灭菌 15-30min, 再冷却至常温。

10. 根据权利要求 9 所述的制作工艺, 其特征在于, 所述工艺包括如下步骤:

(1) 将肉质鲜嫩的新鲜蘑菇清洗干净, 98℃ -100℃ 的温度下预煮 2-3min, 冷却至室温, 切丁至规格为 10mm×10mm×10mm ;

(2) 将肉质剔除肥肉、筋、骨后清洗干净, - 20℃ - - 22℃ 的温度下速冻 7-8h, 定型后恢复至室温, 切丁至规格为 10mm×10mm×10mm, 油炸至肉质完全变熟变脆 ;

(3) 在 120℃ -150℃ 的植物油中将辣酱炒制 40-50min, 至酱中的水分含量 ≤ 1wt% ;

(4) 将步骤(1)切丁后的蘑菇、步骤(2)油炸后的肉质、步骤(3)炒熟的辣酱均匀混合, 灌装后于 121℃ 高温灭菌 20-25min, 再冷却至常温。

一种蘑菇风味酱及其制作工艺

技术领域

[0001] 本发明属于食品技术领域,涉及酱及其制备,具体地涉及一种蘑菇风味酱及其制作工艺。

背景技术

[0002] 蘑菇味道鲜美而营养丰富,是人们餐桌上的常见菜肴。蘑菇中的蛋白质含量高达30%以上,远远高于一般的蔬菜和水果;每100克鲜菇中的维生素C含量高达206.28毫克,蘑菇中的胡萝卜素可转化为维生素A,蘑菇又有“维生素A宝库”之称,蘑菇中的维生素D含量也很丰富;蘑菇中含有人体不可缺少而自身不能合成的8种必需氨基酸以及丰富的钙、铁等矿物质;蘑菇中还含有大量的粗纤维、半粗纤维和木质素。因此蘑菇拥有众多对于人体有益的功效:①可增强T淋巴细胞功能,提高机体抵御各种疾病的免疫力,增强体质;②促进新陈代谢,排除体内毒素;③吸收人体多余的胆固醇和糖分并将之排出体外,降低血液中的胆固醇含量,防治动脉硬化、糖尿病等;④香菇可刺激人体产生更多的干扰素,消灭体内的病毒,预防感冒;⑤润肠通便,减肥,预防肠癌;⑥抗氧化,美容养颜,延缓衰老,等等。酱是一种国人喜爱的传统美食,以蘑菇为原料制成的酱也越来越常见,以满足人们对于营养又美味的蘑菇酱的即食需求。

[0003] CN 1056047 C公开了一种蘑菇酱及其制造方法,其原料组分的重量百分比为蘑菇丁5wt%-50wt%、豆瓣酱10wt%-50wt%、调味料1wt%-10wt%、水15wt%-40wt%;其制作工艺是将鲜蘑菇放入热水烫漂,滤水后搅碎,加入其它原料搅均后烹炒,再用小火炖煮,冷却装入容器密封后灭菌即可。

[0004] CN 102232538A提供了一种以红背菜和蘑菇组合制成的酱制品及方法。其按重量比包括原料组分如下:红背菜10wt%-50wt%、蘑菇30wt%-60wt%、盐10wt%-15wt%、甜面酱10wt%-30wt%;制作方法是:将蘑菇、红背菜洗净沥干,用含有10wt%-15wt%盐的盐水腌渍一周,每隔两天翻动一次,一周后洗去盐水,再用甜面酱腌渍6-10天。

[0005] CN 102210445 B公开了一种风味蘑菇酱加工方法。将黄豆粉和小麦粉按重量比6:4混合,加入酵母和面,发酵蒸熟凉透,切薄片,接种米曲孢子,接种量为41gCFU/g,培养,菌落总数为6-6.21gCFU/g时,即得到酱曲;将酱曲粉碎;加入食盐水;发酵;初期;48-50℃发酵48h;45℃发酵3天;加入D110谷氨酸菌液、乳酸菌液和山梨醇;38-40℃发酵12天得初酱;取蘑菇杀青打成蘑菇浆;与初酱以重量比1:1混匀;加入食盐发酵;38-40℃保温发酵6天;熟化。

[0006] 上述产品均存在配料品种少、调味料品种简单、风味单一等缺点,并且只适合手工作坊操作和小型食品加工厂,无法实现自动化生产。

[0007] CN 101803722 A公开了一种大连盖世食品有限公司生产的香辣蘑菇酱,其按重量百分比的组成为蘑菇5wt%-80wt%、豆瓣酱5wt%-50wt%、红辣椒0.02wt%-0.06wt%、调味料1wt%-6wt%、香辛料0.02wt%-0.1wt%,其余是水;其制作方法是:将蘑菇清洗后、去除杂物和泥根、预煮、冷却到25℃以下、再加入豆瓣酱、红辣椒、调味料、香辛料、和水调配、然后装入

容器内、密封杀菌。此外,大连盖世食品有限公司还生产了海鲜蘑菇酱(CN 101803722 A)、五香蘑菇酱(CN 101806406 A)、咸鲜蘑菇酱(CN 101806407 A)、孜然蘑菇酱(CN 101806415 A)等多种蘑菇酱。但是这些蘑菇酱中都不含有肉质成分,不能满足爱肉人群的需求。

[0008] CN 101283812 A 公开了一种香辣蘑菇肉丁罐头及其加工工艺,是将蘑菇经选料护色、预煮、炸制香味油、炒制、装瓶、杀菌等工艺制得,各原料配比为蘑菇 3-10kg、植物油 1.0-1.5kg、花椒 50-70g、小茴香 40-80g、生蒜 50-80g、生姜 50-80g、番茄酱 70-100g、辣椒 50-150g、味精 30-50g、食盐 0.12-0.18kg、乙基麦芽酚 0.8-0.5g、 β -环状糊精 3-5g、白芝麻仁 0.3-0.8kg、花生仁 0.3-0.6kg、白糖 40-70g、TBHQ25-50g、山梨酸钾 6-15g。该发明解决了鲜蘑菇不易贮存的问题,但是加入了不利于人体健康的添加剂成分。

发明内容

[0009] 本发明目的之一在于针对现有技术的不足,提供一种蘑菇肉酱,其以蘑菇、肉、酱为主要原料,营养全面,味道鲜美。本发明目的之二在于提供所述蘑菇肉酱的制作工艺。

[0010] 为达到本发明目的之一,本发明采用如下技术方案:

[0011] 一种蘑菇肉酱,包括如下重量百分比的原料组分:蘑菇 30wt%-70wt%、肉质 10wt%-50wt%、辣酱 20wt%-60wt%。

[0012] 本发明所述蘑菇为天然的和/或人工培植的各种无毒蘑菇,优选为滑子菇、香菇、平菇、草菇、金针菇、猴头菌、茶树菇、杏鲍菇、蒙古口蘑、红铆钉菇、正红菇中的任意一种或者至少两种的组合;优选为滑子菇、香菇、杏鲍菇中的任意一种或者至少两种的组合。

[0013] 所述蘑菇在本发明所述的蘑菇肉酱中的重量百分比为 30wt%-70wt%,例如可以是 30wt%-62.4wt%、41.7wt%-53.2wt%、32.8wt%-70wt%、30wt%、31.2wt%、32.5wt%、35wt%、38.7wt%、40%、43.9wt%、45wt%、46.7wt%、49wt%、50wt%、51.1wt%、52.5wt%、55%、58.3wt%、60wt%、63.8wt%、65wt%、67.4wt%、70wt%;优选为 40wt%-60wt%;进一步优选为 45wt%-55wt%。

[0014] 本发明所述肉质可以选用各种动物肉,优选为牛肉、猪肉、鹿肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鱼肉中的任意一种或者至少两种的组合;进一步优选为牛肉、猪肉、鹿肉、中的任意一种或者至少两种的组合。

[0015] 所述肉质在本发明所述的蘑菇肉酱中的重量百分比为 10wt%-50wt%,例如可以是 10wt%-42.4wt%、21.7wt%-33.2wt%、12.8wt%-50wt%、10wt%、11.1wt%、12.5wt%、15%、18.3wt%、20wt%、23.8wt%、25wt%、27.4wt%、30wt%、31.2wt%、32.5wt%、35wt%、38.7wt%、40%、43.9wt%、45wt%、46.7wt%、49wt%、50wt%;优选为 10wt%-30wt%;进一步优选为 10wt%-20wt%。

[0016] 本发明所述辣酱优选包括如下重量份数配比的原料成分:豆瓣酱 60-90、油炸黄豆 0.5-1、油炸花生仁 0.5-1、芝麻 0.5-1、植物油 0.5-1、食用盐 0.5-1、白砂糖 0.5-1、鸡粉和/或鸡精 0.5-1、辣椒 0.5-1、维生素 C0.5-1、鲜姜 0.5-1、蒜 0.5-1、大葱 0.5-1、桂皮 0.5-1、丁香 0.5-1、肉蔻 0.5-1、甘草 0.5-1、干姜 0.5-1、陈皮 0.5-1、白芷 0.5-1、茴香 0.5-1、砂仁 0.5-1、花椒 0.5-1、八角 0.5-1、香叶 0.5-1。

[0017] 当所述辣酱中仅包括上述原料成分时,在本发明中称为香辣酱;进一步优选地,所述香辣酱的原料成分中的辣椒为小米椒、贵州调子椒、贵州灯笼椒中的任意一种或至少两种的组合,所述组合例如小米椒/贵州调子椒、小米椒/贵州灯笼椒、贵州调子椒/贵州灯笼椒、小米椒/贵州调子椒/贵州灯笼椒。

[0018] 当所述辣酱中除了包括上述原料成分外,还包括重量份数为 5-10 的麻椒时,在本发明中称为麻辣酱;进一步优选地,所述麻辣酱的原料成分中的辣椒为小米椒、贵州调子椒、贵州灯笼椒中的任意一种或至少两种的组合,所述组合例如小米椒/贵州调子椒、小米椒/贵州灯笼椒、贵州调子椒/贵州灯笼椒、小米椒/贵州调子椒/贵州灯笼椒。

[0019] 当本发明所述辣酱中除了包括上述原料成分外,还包括重量份数为 10-20 的豆豉时,在本发明中称为香辣豆豉酱;进一步优选地,所述香辣豆豉酱的原料成分中的辣椒为贵州调子椒和/或贵州灯笼椒。

[0020] 所述辣酱在本发明所述的蘑菇肉酱中的重量百分比为 20wt%-60wt%,例如可以是 20wt%-52.4wt%、31.7wt%-43.2wt%、52.8wt%-60wt%、20wt%、23.8wt%、25wt%、27.4wt%、30wt%、31.2wt%、32.5wt%、35wt%、38.7wt%、40%、43.9wt%、45wt%、46.7wt%、49wt%、50wt%、51.1wt%、52.5wt%、55%、58.3wt%、60wt%;优选为 30wt%-50wt%;进一步优选为 35wt%-45wt%。

[0021] 本发明所述的“包括”,意指其除所述组分外,还可以含有其他组分,这些其他组分赋予所述蘑菇风味酱以不同的特性。除此之外,本发明所述的“包括”,还可以替换为封闭式的“为”或“由……制成”。不管本发明所述蘑菇风味酱包括何种成分,所述蘑菇风味酱的重量百分比之和为 100%。

[0022] 为达到本发明目的之二,本发明采用如下技术方案:

[0023] 一种蘑菇肉酱的制作工艺,包括如下步骤:

[0024] (1) 将蘑菇清洗干净,预煮,冷却至室温,切丁。

[0025] 优选地,所述蘑菇为新鲜蘑菇或速冻蘑菇,进一步优选为肉质鲜嫩的新鲜蘑菇。

[0026] 优选地,所述预煮的温度为 95℃-100℃,例如可以是 95℃-97℃、96.5℃-99.1℃、98.5℃-100℃、95℃、95.5℃、96℃、96.3℃、97℃、97.5℃、98℃、98.5℃、99℃、99.4℃、99.5℃、100℃;进一步优选为 98℃-100℃。

[0027] 优选地,所述预煮的时间为 1-5min,例如可以是 1-3.3min、2.5-4.5min、1.9-5min、1min、1.5min、2min、2.4min、2.7min、3min、3.1min、3.9min、4min、4.2min、4.8min、5min;进一步优选为 2-3min。

[0028] 优选地,所述切丁的规格为(8-12)mm×(8-12)mm×(8-12)mm,例如可以是 8mm×8mm×8mm、8mm×9mm×10mm、8mm×10mm×12mm、9mm×9mm×9mm、10mm×12mm×8mm、11mm×9mm×12mm、11mm×11mm×11mm、12mm×11mm×10mm、12mm×12mm×12mm;进一步优选为 10mm×10mm×10mm。

[0029] (2) 将肉质剔除肥肉、筋、骨后清洗干净,切丁,油炸至肉质完全变熟变脆。

[0030] 优选地,在所述清洗干净之后、切丁之前,进行速冻定型再恢复至室温的步骤。

[0031] 进一步优选地,所述速冻于 -18℃--25℃ 的温度下进行,例如可以是 -18℃--23℃、-21℃--24℃、-20℃--25℃、-18℃、-19℃、-19.5℃、-20℃、-20.5℃、-20.8℃、-21℃、-22℃、-22.2℃、-22.5℃、-23℃、-23.6℃、-24℃、-24.7℃、-25℃;进一步优选为 -20℃--22℃。

[0032] 优选地,所述速冻在冰箱或冷库中进行。

[0033] 优选地,所述速冻的时间为 6-10h,例如可以是 6-7.5h、6.8-9.1h、8.5-10h、6h、6.3h、6.5h、7h、7.5h、7.7h、8h、8.2h、8.9h、9h、9.5h、10h;进一步优选为 7-8h。

[0034] 优选地,所述切丁的规格为(8-12)mm×(8-12)mm×(8-12)mm,例如可以是

8mm×8mm×8mm、8mm×9mm×10mm、8mm×10mm×12mm、9mm×9mm×9mm、10mm×12mm×8mm、11mm×9mm×12mm、11mm×11mm×11mm、12mm×11mm×10mm、12mm×12mm×12mm；进一步优选为10mm×10mm×10mm。

[0035] (3) 在植物油中将辣酱炒制30-60min,至酱中的水分含量 $\leq 1\text{wt}\%$ 。

[0036] 优选地,所述炒熟在100℃-150℃的温度下进行,例如可以是100℃-133℃、121℃-148℃、114℃-150℃、100℃、105℃、109℃、110℃、115℃、120.5℃、123℃、125℃、129.6℃、130℃、137℃、140℃、145℃、150℃;进一步优选为120℃-150℃。

[0037] 所述30-60min,例如可以是30-52.5min、44-58min、37-60min、30min、31min、30-60min、35min、38.5min、40min、42.5min、45min、49.5min、50min、51.5min、55min、57min、60min;优选为35-55min;进一步优选为40-50min。

[0038] (4) 将步骤(1)切丁后的蘑菇、步骤(2)油炸后的肉质、步骤(3)炒熟的辣酱均匀混合,灌装后于121℃高温灭菌,再冷却至常温。

[0039] 优选地,所述灭菌的时间为15-30min,例如可以是15-23.3min、19.5-26.7min、21.9-30min、15min、16.5min、17min、19min、20.4min、22.7min、25min、26.1min、28.9min、30min;进一步优选为20-25min。

[0040] 综上所述,本发明优选的技术方案为:

[0041] 一种蘑菇肉酱的制作工艺,包括如下步骤:

[0042] (1) 将新鲜蘑菇或速冻蘑菇清洗干净,95℃-100℃的温度下预煮1-5min,冷却至室温,切丁至规格为(8-12)mm×(8-12)mm×(8-12)mm;

[0043] (2) 将肉质剔除肥肉、筋、骨后清洗干净,-18℃--25℃的温度下速冻6-10h定型,再恢复至室温,切丁至规格为(8-12)mm×(8-12)mm×(8-12)mm,油炸至肉质完全变熟变脆;

[0044] (3) 在100℃-150℃的植物油中将辣酱炒制35-55min,至酱中的水分含量 $\leq 1\text{wt}\%$;

[0045] (4) 将步骤(1)切丁后的蘑菇、步骤(2)油炸后的肉质、步骤(3)炒熟的辣酱均匀混合,灌装后于121℃高温灭菌15-30min,再冷却至常温。

[0046] 本发明进一步优选的技术方案为:

[0047] 一种蘑菇肉酱的制作工艺,包括如下步骤:

[0048] (1) 将肉质鲜嫩的新鲜蘑菇清洗干净,98℃-100℃的温度下预煮2-3min,冷却至室温,切丁至规格为10mm×10mm×10mm;

[0049] (2) 将肉质剔除肥肉、筋、骨后清洗干净,-20℃--22℃的温度下速冻7-8h定型,再恢复至室温,切丁至规格为10mm×10mm×10mm,油炸至肉质完全变熟变脆;

[0050] (3) 在120℃-150℃的植物油中将辣酱炒制40-50min,至酱中的水分含量 $\leq 1\text{wt}\%$;

[0051] (4) 将步骤(1)切丁后的蘑菇、步骤(2)油炸后的肉质、步骤(3)炒熟的辣酱均匀混合,灌装后于121℃高温灭菌20-25min,再冷却至常温。

[0052] 与现有技术相比,本发明在酱的加工过程中采用独特配方及工艺,利用植物油对丰富的配料进行混合炒制,使获得的酱风味醇厚,咸、辣、麻适口,无苦、涩、焦糊及其它异味,因此本发明提供的蘑菇肉酱充分保有酱香、酯香和蘑菇香味而无不良气味,营养全面,

味道鲜美,并且生产过程中卫生完全符合 GB14881 规定。

[0053] 下面结合实施例对本发明作进一步详细说明。但下述的实施例仅仅是本发明的简易例子,并不代表或限制本发明的权利保护范围,本发明的保护范围以权利要求书为准。

具体实施方式

[0054] 为更好地说明本发明,便于理解本发明的技术方案,本发明的典型但非限制性的实施例如下:

[0055] 实施例 1:

[0056] 一种香辣蘑菇肉酱,包括如下重量百分比的原料组分:滑子菇 70wt%、鹿肉 10wt%、香辣酱 20wt%。

[0057] 上述香辣蘑菇肉酱按照如下工艺制作:

[0058] (1) 将肉质鲜嫩的新鲜滑子菇清洗干净,98℃ 的温度下预煮 3min,冷却至室温,切丁至规格为 10mm×10mm×10mm;

[0059] (2) 将鹿肉剔除肥肉、筋、骨后清洗干净,于冰箱中 -20℃ 的温度下速冻 8h 定型,再恢复至室温,切丁至规格为 10mm×10mm×10mm,油炸至肉质完全变熟变脆;

[0060] (3) 将如下重量百分比的豆瓣酱 90、油炸黄豆 0.5、油炸花生仁 0.5、芝麻 0.5、植物油 0.5、食用盐 0.5、白砂糖 0.5、鸡精 0.5、贵州灯笼椒 0.5、维生素 C0.5、鲜姜 0.5、蒜 0.5、大葱 0.5、桂皮 0.5、丁香 0.5、肉蔻 0.5、甘草 0.5、干姜 0.5、陈皮 0.5、白芷 0.5、茴香 0.5、砂仁 0.5、花椒 0.5、八角 0.5、香叶 0.5 共同加入到 120℃ 的菜籽油中炒制 40-50min,至水分含量 ≤ 1wt%,得到香辣酱;

[0061] (4) 将步骤(1)切丁后的滑子菇、步骤(2)油炸后的鹿肉丁、步骤(3)获得的香辣酱均匀混合,灌装后于 121℃ 高温灭菌 20min,再冷却至常温,即得香辣蘑菇肉酱。

[0062] 实施例 2:

[0063] 一种香辣蘑菇肉酱,包括如下重量百分比的原料组分:香菇 70wt%、牛肉 10wt%、香辣酱 20wt%。

[0064] 上述香辣蘑菇肉酱按照如下工艺制作:

[0065] (1) 将肉质鲜嫩的速冻香菇清洗干净,98℃ 的温度下预煮 3min,冷却至室温,切丁至规格为 10mm×10mm×10mm;

[0066] (2) 将牛肉剔除肥肉、筋、骨后清洗干净,切丁至规格为 10mm×10mm×10mm,油炸至肉质完全变熟变脆;

[0067] (3) 将如下重量百分比的豆瓣酱 90、油炸黄豆 0.5、油炸花生仁 0.5、芝麻 0.5、植物油 0.5、食用盐 0.5、白砂糖 0.5、鸡精 0.5、贵州灯笼椒 0.5、维生素 C0.5、鲜姜 0.5、蒜 0.5、大葱 0.5、桂皮 0.5、丁香 0.5、肉蔻 0.5、甘草 0.5、干姜 0.5、陈皮 0.5、白芷 0.5、茴香 0.5、砂仁 0.5、花椒 0.5、八角 0.5、香叶 0.5 共同加入到 120℃ 的菜籽油中炒制 40-50min,至水分含量 ≤ 1wt%,得到香辣酱;

[0068] (4) 将步骤(1)切丁后的香菇、步骤(2)油炸后的牛肉丁、步骤(3)获得的香辣酱均匀混合,灌装后于 121℃ 高温灭菌 20min,再冷却至常温,即得香辣蘑菇肉酱。

[0069] 实施例 3:

[0070] 一种香辣蘑菇肉酱,包括如下重量百分比的原料组分:杏鲍菇 30wt%、猪肉 25wt%、

鸡肉 25wt%、香辣酱 20wt%。

[0071] 上述香辣蘑菇肉酱按照如下工艺制作：

[0072] (1)将肉质鲜嫩的新鲜杏鲍菇清洗干净,100℃的温度下预煮 2min,冷却至室温,切丁至规格为 11mm×11mm×11mm；

[0073] (2)将猪肉和鸡肉剔除肥肉、筋、骨后清洗干净,于冷库中 - 22℃的温度下速冻 7h 定型,再恢复至室温,切丁至规格为 11mm×11mm×11mm,油炸至肉质完全变熟变脆；

[0074] (3)将如下重量百分比的豆瓣酱 60、油炸黄豆 1、油炸花生仁 1、芝麻 1、植物油 1、食用盐 1、白砂糖 1、鸡粉 1、小米椒 0.5、贵州调子椒 0.5、维生素 C0.5、鲜姜 0.5、蒜 0.5、大葱 0.5、桂皮 0.5、丁香 0.5、肉蔻 0.5、甘草 0.5、干姜 0.5、陈皮 0.5、白芷 0.5、茴香 0.5、砂仁 0.5、花椒 0.5、八角 0.5、香叶 0.5 共同加入到 130℃的茶树油中炒制 45-55min,至水分含量 ≤ 1wt%,得到香辣酱；

[0075] (4)将步骤(1)切丁后的杏鲍菇、步骤(2)油炸后的肉丁、步骤(3)获得的香辣酱均匀混合,灌装后于 121℃高温灭菌 25min,再冷却至常温,即得香辣蘑菇肉酱。

[0076] 实施例 4：

[0077] 一种麻辣蘑菇肉酱,包括如下重量百分比的原料组分：茶树菇 40wt%、鸭肉 20wt%、鸡肉 20wt%、麻辣酱 20wt%。

[0078] 上述麻辣蘑菇肉酱按照如下工艺制作：

[0079] (1)将速冻茶树菇清洗干净,95℃的温度下预煮 5min,冷却至室温,切丁至规格为 8mm×8mm×8mm；

[0080] (2)将鸭肉和鸡肉剔除肥肉、筋、骨后清洗干净, - 18℃的温度下速冻 10h 定型,再恢复至室温,切丁至规格为 8mm×8mm×8mm,油炸至肉质完全变熟变脆；

[0081] (3)将如下重量百分比的豆瓣酱 90、花椒 10、油炸黄豆 0.5、油炸花生仁 0.5、芝麻 0.5、植物油 0.5、食用盐 0.5、白砂糖 0.5、鸡精 0.5、贵州灯笼椒 0.5、维生素 C0.5、鲜姜 0.5、蒜 0.5、大葱 0.5、桂皮 0.5、丁香 0.5、肉蔻 0.5、甘草 0.5、干姜 0.5、陈皮 0.5、白芷 0.5、茴香 0.5、砂仁 0.5、花椒 0.5、八角 0.5、香叶 0.5 共同加入到 100℃的橄榄油中炒制 30-40min,至水分含量 ≤ 1wt%,得到麻辣酱；

[0082] (4)将步骤(1)切丁后的茶树菇、步骤(2)油炸后的肉丁、步骤(3)获得的麻辣酱均匀混合,灌装后于 121℃高温灭菌 15min,再冷却至常温,即得麻辣蘑菇肉酱。

[0083] 实施例 5：

[0084] 一种麻辣蘑菇肉酱,包括如下重量百分比的原料组分：金针菇 30wt%、正红菇 30wt%、鱼肉 20wt%、麻辣酱 20wt%。

[0085] 上述麻辣蘑菇肉酱按照如下工艺制作：

[0086] (1)将肉质鲜嫩的金针菇和红菇清洗干净,100℃的温度下预煮 1min,冷却至室温,切丁至规格为 9mm×9mm×9mm；

[0087] (2)将鱼肉剔除刺后清洗干净, - 25℃的温度下速冻 6h 定型,再恢复至室温,切丁至规格为 9mm×9mm×9mm,油炸至肉质完全变熟变脆；

[0088] (3)将如下重量百分比的豆瓣酱 60、花椒 5、油炸黄豆 1、油炸花生仁 1、芝麻 1、植物油 1、食用盐 1、白砂糖 1、鸡粉 1、小米椒 0.5、贵州调子椒 0.5、维生素 C1、鲜姜 1、蒜 1、大葱 1、桂皮 1、丁香 1、肉蔻 1、甘草 1、干姜 1、陈皮 1、白芷 1、茴香 1、砂仁 1、花椒 1、八角 1、香

叶 1 共同加入到 150℃ 的菜籽油中炒制 50-60min, 至水分含量 ≤ 1wt%, 得到麻辣酱;

[0089] (4) 将步骤(1) 切丁后的金针菇和红菇、步骤(2) 油炸后的鱼肉丁、步骤(3) 获得的麻辣酱均匀混合, 灌装后于 121℃ 高温灭菌 30min, 再冷却至常温, 即得麻辣蘑菇肉酱。

[0090] 实施例 6

[0091] 一种香辣豆豉蘑菇肉酱, 包括如下重量百分比的原料组分: 草菇 30wt%、杏鲍菇 15wt%、鱼肉 10wt%、香辣豆豉酱 45wt%。

[0092] 上述香辣豆豉蘑菇肉酱按照如下工艺制作:

[0093] (1) 将速冻草菇和杏鲍菇清洗干净, 100℃ 的温度下预煮 1min, 冷却至室温, 切丁至规格为 12mm×12mm×12mm;

[0094] (2) 将鱼肉剔除刺后清洗干净, 切丁至规格为 12mm×12mm×12mm, 油炸至肉质完全变熟变脆;

[0095] (3) 将如下重量百分比的豆瓣酱 60、豆豉 10、油炸黄豆 0.8、油炸花生仁 0.8、芝麻 0.8、植物油 0.8、食用盐 0.8、白砂糖 0.8、鸡精 0.4、鸡粉 0.4、贵州灯笼椒 0.4、贵州调子椒 0.4、维生素 C 0.8、鲜姜 0.8、蒜 0.8、大葱 0.8、桂皮 0.8、丁香 0.8、肉蔻 0.8、甘草 0.8、干姜 0.8、陈皮 0.8、白芷 0.8、茴香 0.8、砂仁 0.8、花椒 0.8、八角 0.8、香叶 0.8 共同加入到 150℃ 的玉米油中炒制 35-45min, 至水分含量 ≤ 1wt%, 得到香辣豆豉酱;

[0096] (4) 将步骤(1) 切丁后的草菇和杏鲍菇、步骤(2) 油炸后的鱼肉丁、步骤(3) 获得的香辣豆豉酱均匀混合, 灌装后于 121℃ 高温灭菌 30min, 再冷却至常温, 即得香辣豆豉蘑菇肉酱。

[0097] 实施例 7

[0098] 一种香辣豆豉酱, 包括如下重量百分比的原料组分: 红柳钉菇 25wt%、蒙古口蘑 30wt%、羊肉 10wt%、香辣豆豉酱 35wt%。

[0099] (1) 将肉质鲜嫩的新鲜红柳钉菇和蒙古口蘑清洗干净, 100℃ 的温度下预煮 2min, 冷却至室温, 切丁至规格为 10mm×10mm×10mm;

[0100] (2) 将羊肉剔除肥肉、筋、骨后清洗干净, 于冰箱中 - 20℃ 的温度下速冻 8h 定型, 再恢复至室温, 切丁至规格为 10mm×10mm×10mm, 油炸至肉质完全变熟变脆;

[0101] (3) 将如下重量百分比的豆瓣酱 90、豆豉 20、油炸黄豆 0.5、油炸花生仁 0.5、芝麻 0.5、植物油 0.5、食用盐 0.5、白砂糖 0.5、鸡精 0.5、贵州灯笼椒 0.5、维生素 C 0.5、鲜姜 0.5、蒜 0.5、大葱 0.5、桂皮 0.5、丁香 0.5、肉蔻 0.5、甘草 0.5、干姜 0.5、陈皮 0.5、白芷 0.5、茴香 0.5、砂仁 0.5、花椒 0.5、八角 0.5、香叶 0.5 共同加入到 120℃ 的菜籽油中炒制 40-50min, 至水分含量 ≤ 1wt%, 得到香辣豆豉酱;

[0102] (4) 将步骤(1) 切丁后的红柳钉菇和蒙古口蘑、步骤(2) 油炸后的羊肉丁、步骤(3) 获得的香辣酱豆豉均匀混合, 灌装后于 121℃ 高温灭菌 20min, 再冷却至常温, 即得香辣蘑菇肉酱。

[0103] 应该注意到并理解, 在不脱离后附的权利要求所要求的本发明的精神和范围的情况下, 能够对上述详细描述的本发明做出各种修改和改进。因此, 要求保护的技术方案的范围不受所给出的任何特定示范教导的限制。

[0104] 申请人声明, 以上内容是结合具体的优选实施方式对本发明所作的进一步详细说明, 不能认定本发明的具体实施只局限于这些说明。对于本发明所属技术领域的普通技术

人员来说,在不脱离本发明构思的前提下,还可以做出若干简单推演或替换,都应当视为属于本发明的保护范围。