



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104286777 A

(43) 申请公布日 2015. 01. 21

(21) 申请号 201410575392. 4

(22) 申请日 2014. 10. 25

(71) 申请人 哈尔滨天一生态农副产品有限公司

地址 150300 黑龙江省哈尔滨市阿城区亚沟
镇全店村

(72) 发明人 葛红东

(51) Int. Cl.

A23L 1/218(2006. 01)

A23L 1/29(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种芦蒿干菜及其制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种芦蒿干菜及其制作方法，包括芦蒿 80-120 份、精盐 4-6 份、冰糖 2-5 份、大料 1-3 份、白酒 1-3 份、蒲公英 2-5 份、赤小豆 2-5 份、酸枣 2-5 份、余甘子 2-5 份、椰果 1-3 份。经过清洗、煮烫、晾晒、腌制、脱水、包装等工艺加工制成。本发明采用将芦蒿放入腌制器皿中腌制时，芦蒿中留有赤小豆、酸枣、余甘子、椰果、蒲公英的清新、淡雅的味道，增加芦蒿的香气，使芦蒿更加入味，口感更好，味道更鲜，并且将这些腌制配料和芦蒿一起包装，增加了味道的保存时间。本发明增加了芦蒿的食用方法和加工方法，方便了家庭和饭店是食用，有效增加了芦蒿的市场，满足市场需求。

1. 一种芦蒿干菜,其特征在于:是用以下重量配比的原料制作而成:芦蒿80-120份、精盐4-6份、冰糖2-5份、大料1-3份、白酒1-3份、蒲公英2-5份、赤小豆2-5份、酸枣2-5份、余甘子2-5份、椰果1-3份。

2. 根据权利要求1所述的一种芦蒿干菜,其特征在于:优选的原料重量配比为:芦蒿100份、精盐5份、冰糖3份、大料2份、白酒2份、蒲公英3份、赤小豆3份、酸枣3份、余甘子3份、椰果2份。

3. 根据权利要求1-2所述的一种芦蒿干菜的制作方法,其特征在于:其生产方法的步骤为:

步骤1、按重量配比,选取优质的芦蒿,用清水清洗干净后备用;

步骤2、将锅中加水加热至水温在80-100℃时,将芦蒿放入锅中煮30-60秒;

步骤3、然后将煮完的芦蒿捞出,沥干水分,放置在阳光下晾晒1-2小时,然后将晾晒好的芦蒿放入腌制器皿中;

步骤4、在腌制器皿中,按重量配比,加入优质精盐、冰糖、大料、白酒、切块的蒲公英、去核的赤小豆、酸枣、切片的余甘子、去核的椰果,在15-20℃的温度下腌制25天,在再5-10℃的温度下腌制5天,取出芦蒿、蒲公英、赤小豆、酸枣、余甘子、椰果;

步骤5、将取出的芦蒿、蒲公英、赤小豆、酸枣、余甘子、椰果清洗后沥干水分,利用冷冻脱水机脱水,制成干菜,包装成袋,制得成品。

4. 根据权利要求3所述的一种芦蒿干菜的制作方法,其特征在于:所述步骤5中,冷冻脱水的温度为-10℃至-30℃,脱水时间为20-60分钟。

一种芦蒿干菜及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品技术领域,特别是一种芦蒿干菜及其制作方法。

背景技术

[0002] 芦蒿以鲜嫩茎秆供食用,清香、鲜美,脆嫩爽口,营养丰富。每百克嫩茎含有蛋白质 3.6 克、灰分 1.5 克、钙 730 毫克、10.2 毫克、铁 2.9 毫克、胡萝卜素 1.4 毫克、维生素 C49 毫克、天门冬氨酸 20.4 毫克、谷氨酸 34.3 毫克、赖氨酸 0.97 毫克。并含有丰富的微量元素和酸性洗涤纤维等。早在明朝,芦蒿与笋同拌肉食之,最为美味、碧如玉针、嫩不须嚼、良于他方所出。芦蒿可凉拌或炒食。嫩茎及叶作菜蔬或腌制酱菜。芦蒿抗逆性强,很少发生病虫害,是一种无污染的绿色食品,是冬春中国江南一些市场供应的主要野菜品种之一。

[0003] 目前,市场上的芦蒿产品多以生品为主,少有干菜制品,不方便保存和携带,无法满足市场需求。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于提供一种具有良好口感,方便保存和携带的一种芦蒿干菜及其制作方法。

[0005] 本发明的目的通过以下技术方案来实现:一种芦蒿干菜,其特征在于:是用以下重量配比的原料制作而成:芦蒿 80-120 份、精盐 4-6 份、冰糖 2-5 份、大料 1-3 份、白酒 1-3 份、蒲公英 2-5 份、赤小豆 2-5 份、酸枣 2-5 份、余甘子 2-5 份、椰果 1-3 份。

[0006] 芦蒿 100 份、精盐 5 份、冰糖 3 份、大料 2 份、白酒 2 份、蒲公英 3 份、赤小豆 3 份、酸枣 3 份、余甘子 3 份、椰果 2 份。

[0007] 其生产方法的步骤为:

步骤 1、按重量配比,选取优质的芦蒿,用清水清洗干净后备用;

步骤 2、将锅中加水加热至水温在 80-100℃ 时,将芦蒿放入锅中煮 30-60 秒;

步骤 3、然后将煮完的芦蒿捞出,沥干水分,放置在阳光下晾晒 1-2 小时,然后将晾晒好的芦蒿放入腌制器皿中;

步骤 4、在腌制器皿中,按重量配比,加入优质精盐、冰糖、大料、白酒、切块的蒲公英、去核的赤小豆、酸枣、切片的余甘子、去核的椰果,在 15-20℃ 的温度下腌制 25 天,在再 5-10℃ 的温度下腌制 5 天,取出芦蒿、蒲公英、赤小豆、酸枣、余甘子、椰果;

步骤 5、将取出的芦蒿、蒲公英、赤小豆、酸枣、余甘子、椰果清洗后沥干水分,利用冷冻脱水机脱水,制成干菜,包装成袋,制得成品。

[0008] 所述步骤 5 中,冷冻脱水的温度为 -10℃ 至 -30℃,脱水时间为 20-60 分钟。

[0009] 本发明的有益效果:

本发明中芦蒿具有清凉、平抑肝火、预防牙病、喉痛和便秘等功效。芦蒿因含有侧柏莲酮芳香油 (C₁₀H₁₀O) 而具有独特风味。它对降血压、降血脂、缓解心血管疾病均有较好的食疗作用,是一种典型的保健蔬菜。蒌蒿有利膈、开胃、行水、解毒等功效;可治胃气虚弱、纳

呆、浮肿等病症；民间用于治疗急性传染性肝炎。

[0010] 本发明采用将芦蒿放入腌制器皿中腌制时，芦蒿中留有蒲公英、赤小豆、酸枣、余甘子、椰果的清新、淡雅的味道，增加芦蒿的香气，使芦蒿更加入味，口感更好，味道更鲜，并且将这些腌制配料和芦蒿一起包装，增加了味道的保存时间。本发明增加了芦蒿的食用方法和加工方法，方便了家庭和饭店是食用，有效增加了芦蒿的市场，满足市场需求。

[0011] 本发明的工艺优点在于：1、选择原料科学，生产工艺先进，味道鲜美、绵甜爽净、余味悠长的优点，方便存放；2、产品纯天然、无毒副作用，不添加香精及防腐剂，保持原料本身的风味和营养成份，易被人体吸收；3、原料来源广泛，加工工艺线路短，产品易加工制造。4、自然晾晒后的芦蒿，颜色鲜艳，增加食欲。

具体实施方式

[0012] 实施例 1

一种芦蒿干菜，其特征在于：是用以下重量配比的原料制作而成：芦蒿 80-120 份、精盐 4-6 份、冰糖 2-5 份、大料 1-3 份、白酒 1-3 份、蒲公英 2-5 份、赤小豆 2-5 份、酸枣 2-5 份、余甘子 2-5 份、椰果 1-3 份。

[0013] 芦蒿 100 份、精盐 5 份、冰糖 3 份、大料 2 份、白酒 2 份、蒲公英 3 份、赤小豆 3 份、酸枣 3 份、余甘子 3 份、椰果 2 份。

[0014] 其生产方法的步骤为：

步骤 1、按重量配比，选取优质的芦蒿，用清水清洗干净后备用；

步骤 2、将锅中加水加热至水温在 80-100℃时，将芦蒿放入锅中煮 30-60 秒；

步骤 3、然后将煮完的芦蒿捞出，沥干水分，放置在阳光下晾晒 1-2 小时，然后将晾晒好的芦蒿放入腌制器皿中；

步骤 4、在腌制器皿中，按重量配比，加入优质精盐、冰糖、大料、白酒、切块的蒲公英、去核的赤小豆、酸枣、切片的余甘子、去核的椰果，在 15-20℃的温度下腌制 25 天，在再 5-10℃的温度下腌制 5 天，取出芦蒿、蒲公英、赤小豆、酸枣、余甘子、椰果；

步骤 5、将取出的芦蒿、蒲公英、赤小豆、酸枣、余甘子、椰果清洗后沥干水分，利用冷冻脱水机脱水，制成干菜，包装成袋，制得成品。

[0015] 所述步骤 5 中，冷冻脱水的温度为 -10℃至 -30℃，脱水时间为 20-60 分钟。