

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl.
A23L 1/218 (2006.01)



[12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200610015793.X

[43] 公开日 2008年3月26日

[11] 公开号 CN 101147562A

[22] 申请日 2006.9.22

[21] 申请号 200610015793.X

[71] 申请人 天津中英纳米科技发展有限公司

地址 300384 天津市南开区物华道2号华苑
产业区海泰大厦火炬园A座4-42室

[72] 发明人 赵发

[74] 专利代理机构 国嘉律师事务所

代理人 林宏

权利要求书1页 说明书2页

[54] 发明名称

一种酸菜制品的制备方法

[57] 摘要

一种酸菜制品的制备方法，其特征在于它由以下步骤构成：①挑选新鲜、整齐的白菜，用盐水灭菌；②将选好的白菜切成丝，按照每1千克白菜加入15~25毫升乳酸菌液，0.5~1.5千克食盐水，5~15克花椒粉及5~15克辣椒粉，搅拌在一起腌制；③将菜丝和浸出液装入食品袋中，抽成真空、封口；④放于15℃~25℃室内发酵8~12天，即成产品。其优越性在于：制备方法简单、卫生；发酵充分，产品不腐烂，储存期长；其制品味道鲜美，且易于运输。

1、一种酸菜制品的制备方法，其特征在于它由以下步骤构成：

①挑选新鲜、整齐的白菜，用盐水灭菌；

②将选好的白菜切成丝，按照每1千克白菜加入15~25毫升乳酸菌液，0.5~1.5千克食盐水，5~15克花椒粉及5~15克辣椒粉，搅拌在一起腌制；

③将菜丝和浸出液装入食品袋中，抽成真空、封口；

④放于15℃~25℃室内发酵8~12天，即成产品。

2、根据权利要求1中所说的一种酸菜制品的制备方法，其特征在于所说的步骤②中的食盐水的浓度为10%~50%。

一种酸菜制品的制备方法

(一) 技术领域:

本发明涉及一种食品的制备方法,尤其是一种酸菜制品的制备方法。

(二) 背景技术:

酸菜是东北特色菜,目前已经成为消费者喜欢的食品之一,但是由于其制备工艺复杂,如果消费者自己制作,则费时、费力;目前,市面上也有类似酸菜制品的食品出售,但其味道不正宗,并不能满足消费者的要求,且营养成分不丰富、不宜长时间保存。

(三) 发明内容:

本发明的发明目的在于发明一种酸菜制品的制备方法,是一种工艺简单的制备方法,且其制备的产品味道鲜美、易保存。

本发明的技术方案为:一种酸菜制品的制备方法,其特征在于它由以下步骤构成:

①挑选新鲜、整齐的白菜,用盐水灭菌;

②将选好的白菜切成丝,按照每1千克白菜加入15~25毫升乳酸菌液,0.5~1.5千克食盐水,5~15克花椒粉及5~15克辣椒粉,搅拌在一起腌制;

③将菜丝和浸出液装入食品袋中,抽成真空、封口;

④放于15℃~25℃室内发酵8~12天,即成产品。

上述所说的步骤②中的食盐水的浓度为10%~50%。

本发明的优越性在于:制备方法简单、卫生;发酵充分,产品不腐烂,储存期长;其制品味道鲜美,且易于运输。

(四) 具体实施方式:

实施例:一种酸菜制品的制备方法,其特征在于它由以下步骤构成:

①挑选新鲜、整齐的白菜,用盐水灭菌;

②将选好的白菜切成丝,按照每1千克白菜加入25毫升乳酸菌液,1.5千克食盐水,12克花椒粉及15克辣椒粉,搅拌在一起腌制;

③将菜丝和浸出液装入食品袋中，抽成真空、封口；

④放于 20℃室内发酵 10 天，即成产品。

上述所说的步骤②中的食盐水的浓度为 40%。