



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103584020 B

(45) 授权公告日 2015. 07. 22

(21) 申请号 201310549936. 5

(22) 申请日 2013. 11. 08

(73) 专利权人 徐州绿之野生物食品有限公司

地址 221300 江苏省徐州市邳州市宿羊山镇
枣泗路东侧

(72) 发明人 张志年

其他发明人请求不公开姓名

(51) Int. Cl.

A23L 1/214(2006. 01)

A23L 1/218(2006. 01)

审查员 刘新雨

权利要求书3页 说明书5页

(54) 发明名称

根茎蔬菜糟制风味食品及其加工方法

(57) 摘要

本发明公开了一种根茎蔬菜糟制风味食品及其加工方法,其特征是由红萝卜或白萝卜或胡萝卜或茼蒿或榨菜头或宝塔菜或生姜或藠头或芥菜疙瘩或辣根或山姜或根甜菜或菊芋或甘薯或芋头或马铃薯或山药或牛蒡或桔梗,经清洗干净;切成片或条,经晾晒、腌制、调味、包装、杀菌而成。其工艺简单,操作方便,制成品味道鲜美、脆嫩鲜香,口味独特且伴有独特的酒香味,口感宜人,开袋即食,为一种方便时尚的酒楼宴请的小碟佳肴和农家餐桌的时尚佐餐小菜,产品适合大众的口味需求,适宜各类人群消费,产品具有很好的市场前景。

1. 一种根茎蔬菜糟制风味食品,其特征在於:(1)取新鲜,无霉烂及病虫害的白萝卜,削去菜蒂、须根后用流动清水冲洗干净,并控干水分;(2)用切片机将白萝卜切成片;(3)将白萝卜片摊放于箔席上置于通风向阳处晾晒,自晾晒6小时后,每隔4小时将白萝卜片揉搓1次,晒至含水量在50%时,收起堆放,进行返潮12小时备用;(4)称取含水量70%的酒糟30公斤与食盐10公斤混合均匀,制成腌制糟料备用;(5)将上述(2)晾晒后的白萝卜片80公斤与上述(3)腌制糟料40公斤混合搅拌,并揉搓均匀,装入腌制缸内,封口,于20℃环境下,腌制70天,腌制过程中,每隔15天倒缸将腌制物料充分拌匀1次;(6)将腌制好的白萝卜片取出,用纯净水洗去粘附在白萝卜片表面的腌料后,加入调味剂1000目粉:食盐0.5kg、花椒1.5kg、八角1.0kg、桂皮1.0kg、丁香0.5kg、姜1.5kg、小茴香0.5kg、谷氨酸钠0.2kg、鸡精0.3kg、白砂糖1.0kg,充分拌合均匀后,置入大盆中放置24小时,放置期间每隔3小时揉搓1次,使其入味均匀;(7)将拌匀调味剂的白萝卜片采用透气性差、机械强度高的聚乙烯包装袋真空密封包装后,置于100℃沸水中杀菌25分钟,让其自然冷却后,用棉纱擦干包装袋表面水分,即制得成品。

2. 一种根茎蔬菜糟制风味食品,其特征在於:(1)取新鲜,无霉烂及病虫害的胡萝卜,削去菜蒂、须根后用流动清水冲洗干净,并控干水分;(2)用切条机将胡萝卜切成条;(3)将胡萝卜条摊放于箔席上置于通风向阳处晾晒,自晾晒6小时后,每隔4小时将胡萝卜条揉搓1次,晒至含水量在45%时,收起堆放,进行返潮12小时备用;(4)称取含水量66%的酒糟30公斤与食盐10公斤混合均匀,制成腌制糟料备用;(5)将上述(2)晾晒后的胡萝卜条100公斤与上述(3)腌制糟料40公斤混合搅拌,并揉搓均匀,装入腌制缸内,封口,于18℃环境下,腌制70天,腌制过程中,每隔15天倒缸将腌制物料充分拌匀1次;(6)将腌制好的胡萝卜条取出,用纯净水洗去粘附在胡萝卜条表面的腌料后,加入调味剂800目粉:辣椒3.5kg、花椒2kg、食盐0.1kg、胡椒0.2kg、谷氨酸钠0.2kg,充分拌合均匀后,置入大盆中放置24小时,放置期间每隔3小时揉搓1次,使其入味均匀;(7)将拌匀调味剂的胡萝卜条采用透气性差、机械强度高的聚乙烯包装袋真空密封包装后,置于100℃沸水中杀菌25分钟,让其自然冷却后,用棉纱擦干包装袋表面水分,即制得成品。

3. 一种根茎蔬菜糟制风味食品,其特征在於:(1)取新鲜,无霉烂及病虫害的生姜,削去菜蒂、须根后用流动清水冲洗干净,并控干水分;(2)用切片机将生姜切成片;(3)将生姜片摊放于箔席上置于通风向阳处晾晒,自晾晒6小时后,每隔4小时将生姜片揉搓1次,晒至含水量在48%时,收起堆放,进行返潮12小时备用;(4)称取含水量70%的酒糟40公斤与食盐10公斤混合均匀,制成腌制糟料备用;(5)将上述(2)晾晒后的生姜片125公斤与上述(3)腌制糟料50公斤混合搅拌,并揉搓均匀,装入腌制缸内,封口,于18℃环境下,腌制60天,腌制过程中,每隔15天倒缸将腌制物料充分拌匀1次;(6)将腌制好的生姜片取出,用纯净水洗去粘附在生姜片表面的腌料后,加入调味剂800目粉:甘草0.5kg、白砂糖6kg、柠檬酸2kg,充分拌合均匀后,置入大盆中放置24小时,放置期间每隔3小时揉搓1次,使其入味均匀;(7)将拌匀调味剂的生姜片采用透气性差、机械强度高的聚乙烯包装袋真空密封包装后,置于100℃沸水中杀菌25分钟,让其自然冷却后,用棉纱擦干包装袋表面水分,即制得成品。

4. 一种根茎蔬菜糟制风味食品,其特征在於:(1)取新鲜,无霉烂及病虫害的芥菜疙瘩,削去菜蒂、须根后用流动清水冲洗干净,并控干水分;(2)用切片机将芥菜疙瘩切成片;

(3) 将芥菜疙瘩片摊放于箔席上置于通风向阳处晾晒,自晾晒 6 小时后,每隔 4 小时将芥菜疙瘩片揉搓 1 次,晒至含水量在 50% 时,收起堆放,进行返潮 12 小时备用;(4) 称取含水量 66% 的酒糟 30 公斤与食盐 10 公斤混合均匀,制成腌制糟料备用;(5) 将上述(2) 晾晒后的芥菜疙瘩片 100 公斤与上述(3) 腌制糟料 40 公斤混合搅拌,并揉搓均匀,装入腌制缸内,封口,于 20℃ 环境下,腌制 65 天,腌制过程中,每隔 15 天倒缸将腌制物料充分拌匀 1 次;(6) 将腌制好的芥菜疙瘩片取出,用纯净水洗去粘附在芥菜疙瘩片表面的腌料后,加入调味剂 900 目粉:白砂糖 1.0kg、五香粉 2.0kg、孜然 0.5kg、胡椒 0.5kg、辣椒 0.5kg、姜 0.5kg、大蒜 0.5kg、花椒叶 1.0kg、谷氨酸钠 0.25kg,充分拌合均匀后,置入大盆中放置 24 小时,放置期间每隔 3 小时揉搓 1 次,使其入味均匀;(7) 将拌匀调味剂的芥菜疙瘩片采用透气性差、机械强度高的聚乙烯包装袋真空密封包装后,置于 100℃ 沸水中杀菌 25 分钟,让其自然冷却后,用棉纱擦干包装袋表面水分,即制得成品。

5. 一种根茎蔬菜糟制风味食品,其特征在于:(1) 取新鲜,无霉烂及病虫害的榨菜头,削去菜蒂、须根后用流动清水冲洗干净,并控干水分;(2) 用切片机将榨菜头切成片;(3) 将榨菜头片摊放于箔席上置于通风向阳处晾晒,自晾晒 6 小时后,每隔 4 小时将榨菜头片揉搓 1 次,晒至含水量在 45% 时,收起堆放,进行返潮 12 小时备用;(4) 称取含水量 70% 的酒糟 35 公斤与食盐 10 公斤混合均匀,制成腌制糟料备用;(5) 将上述(2) 晾晒后的榨菜头片 112.5 公斤与上述(3) 腌制糟料 45 公斤混合搅拌,并揉搓均匀,装入腌制缸内,封口,于 18℃ 环境下,腌制 70 天,腌制过程中,每隔 15 天倒缸将腌制物料充分拌匀 1 次;(6) 将腌制好的榨菜头片取出,用纯净水洗去粘附在榨菜头片表面的腌料后,加入调味剂 1000 目粉:食盐 0.5kg、花椒 0.5kg、胡椒 0.5kg、辣椒 0.5kg、孜然 0.2kg、桂皮 0.5kg、草果 0.5kg、丁香 0.5kg、砂仁 0.5kg、小茴香 0.5kg、谷氨酸钠 0.3kg、鸟苷酸钠 0.1kg 和酱油 2kg,充分拌合均匀后,置入大盆中放置 24 小时,放置期间每隔 3 小时揉搓 1 次,使其入味均匀;(7) 将拌匀调味剂的榨菜头片采用透气性差、机械强度高的聚乙烯包装袋真空密封包装后,置于 100℃ 沸水中杀菌 25 分钟,让其自然冷却后,用棉纱擦干包装袋表面水分,即制得成品。

6. 一种根茎蔬菜糟制风味食品,其特征在于:(1) 取新鲜,无霉烂及病虫害的牛蒡,削去菜蒂、须根后用流动清水冲洗干净,并控干水分;(2) 刨去外皮,用切条机切成牛蒡条;(3) 将牛蒡条摊放于箔席上置于通风向阳处晾晒,自晾晒 6 小时后,每隔 4 小时将牛蒡条揉搓 1 次,晒至含水量在 48% 时,收起堆放,进行返潮 12 小时备用;(4) 称取含水量 66% 的酒糟 35 公斤与食盐 10 公斤混合均匀,制成腌制糟料备用;(5) 将上述(2) 晾晒后的牛蒡条 108 公斤与上述(3) 腌制糟料 45 公斤混合搅拌,并揉搓均匀,装入腌制缸内,封口,于 20℃ 环境下,腌制 60 天,腌制过程中,每隔 15 天倒缸将腌制物料充分拌匀 1 次;(6) 将腌制好的牛蒡条取出,用纯净水洗去粘附在牛蒡条表面的腌料后,加入调味剂 900 目粉:红茶 3kg、白砂糖 7kg,充分拌合均匀后,置入大盆中放置 24 小时,放置期间每隔 3 小时揉搓 1 次,使其入味均匀;(7) 将拌匀调味剂的牛蒡条采用透气性差、机械强度高的聚乙烯包装袋真空密封包装后,置于 100℃ 沸水中杀菌 25 分钟,让其自然冷却后,用棉纱擦干包装袋表面水分,即制得成品。

7. 一种根茎蔬菜糟制风味食品,其特征在于:(1) 取新鲜,无霉烂及病虫害的山姜,削去菜蒂、须根后用流动清水冲洗干净,并控干水分;(2) 用切片机将山姜切成片;(3) 将山姜片摊放于箔席上置于通风向阳处晾晒,自晾晒 6 小时后,每隔 4 小时将山姜片揉搓 1 次,晒

至含水量在 50% 时,收起堆放,进行返潮 12 小时备用;(4)称取含水量 70% 的酒糟 40 公斤与食盐 10 公斤混合均匀,制成腌制糟料备用;(5)将上述(2)晾晒后的山姜片 125 公斤与上述(3)腌制糟料 50 公斤混合搅拌,并揉搓均匀,装入腌制缸内,封口,于 18℃ 环境下,腌制 60 天,腌制过程中,每隔 15 天倒缸将腌制物料充分拌匀 1 次;(6)将腌制好的山姜片取出,用纯净水洗去粘附在山姜片表面的腌料后,加入调味剂 1000 目粉:白砂糖 5kg、菊花 2kg、枸杞叶 2kg、桂花 1kg,充分拌合均匀后,置入大盆中放置 24 小时,放置期间每隔 3 小时揉搓 1 次,使其入味均匀;(7)将拌匀调味剂的山姜片采用透气性差、机械强度高的聚乙烯包装袋真空密封包装后,置于 100℃ 沸水中杀菌 25 分钟,让其自然冷却后,用棉纱擦干包装袋表面水分,即制得成品。

8. 一种根茎蔬菜糟制风味食品,其特征在于:(1)取新鲜,无霉烂及病虫害的宝塔菜,削去菜蒂、须根后用流动清水冲洗干净,并控干水分;(2)用切片机将宝塔菜切成片;(3)将宝塔菜片摊放于箔席上置于通风向阳处晾晒,自晾晒 6 小时后,每隔 4 小时将宝塔菜片揉搓 1 次,晒至含水量在 45% 时,收起堆放,进行返潮 12 小时备用;(4)称取含水量 68% 的酒糟 35 公斤与食盐 10 公斤混合均匀,制成腌制糟料备用;(5)将上述(2)晾晒后的宝塔菜片 99 公斤与上述(3)腌制糟料 45 公斤混合搅拌,并揉搓均匀,装入腌制缸内,封口,于 18℃ 环境下,腌制 65 天,腌制过程中,每隔 15 天倒缸将腌制物料充分拌匀 1 次;(6)将腌制好的宝塔菜片取出,用纯净水洗去粘附在宝塔菜片表面的腌料后,加入调味剂 900 目粉:桑叶 3kg、银杏叶 2kg、甘草 1.5kg,充分拌合均匀后,置入大盆中放置 24 小时,放置期间每隔 3 小时揉搓 1 次,使其入味均匀;(7)将拌匀调味剂的宝塔菜片采用透气性差、机械强度高的聚乙烯包装袋真空密封包装后,置于 100℃ 沸水中杀菌 25 分钟,让其自然冷却后,用棉纱擦干包装袋表面水分,即制得成品。

根茎蔬菜糟制风味食品及其加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种农产品加工方法,具体涉及一种根茎蔬菜糟制风味食品及其加工方法。

背景技术

[0002] 随着人们的生活水平不断提高,对各种腌制成菜制品的风味和营养、绿色健康的要求不断提高,虽然目前市售的各种腌制品品种繁多,风味特色各有不同,但,总体是以咸、甜、麻辣、酱香、辛香味为主导产品,仍有存在风味欠佳、色泽不好和形态不理想等缺陷,清一色的腌制成菜品味会导致人们的畏食心理和感觉,因此,对现有的根茎类蔬菜的腌制工艺技术加以改进,以满足人们对生活高质量的追求,丰富产品市场需求,丰富腌制蔬菜制品的种类,同时增加农副产品的价值。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种根茎蔬菜糟制风味食品,目的是提供一种既能保持根茎蔬菜固有的独特口感和营养成分,又添加入特殊风味香气物质,使风味食品的营养成分得到提升的同时,其色、香、味得到更有益的改善,提升腌制食品的品质,满足人们对绿色健康生活追求的需要。

[0004] 本发明的目的还在于提供一种根茎蔬菜糟制风味食品的加工方法。

[0005] 为实现上述目的,本发明所采用的技术方案是:

[0006] 本发明一种根茎蔬菜糟制风味食品,是由红萝卜或白萝卜或胡萝卜或苕蓝或榨菜头或宝塔菜或生姜或藠头或芥菜疙瘩或辣根或山姜或根甜菜或菊芋或甘薯或芋头或马铃薯或山药或牛蒡或桔梗,经清洗干净;切成片或条,经晾晒、腌制、调味、包装、杀菌而成;其加工步骤是:(1)选择新鲜,无霉烂及病虫害的红萝卜或白萝卜或胡萝卜或苕蓝或榨菜头或宝塔菜或生姜或藠头或芥菜疙瘩或辣根或山姜或根甜菜或菊芋或甘薯或芋头或马铃薯或山药或牛蒡或桔梗,削去菜蒂、须根后用流动清水冲洗干净,并控干水分;(2)将清洗干净并控干水分后的根茎蔬菜用切片机切成片或切条机切成条;(3)将切好的蔬菜片或蔬菜条摊放于箔席上置通风向阳处晾晒,晾晒6小时后开始每隔4小时将蔬菜片或蔬菜条揉搓1次,晒至蔬菜片或蔬菜条含水量在45-50%时,收起,再堆放返潮12小时;(4)选用酿造红酒的酒糟与食盐按重量比3-4:1的比例混合均匀,制成腌制糟料;所述酿造红酒的酒糟的含水重量百分率为66-70%;(5)将(4)制成的腌制糟料与(3)晾晒后的根茎蔬菜片或蔬菜条按重量比1:2-2.5的比例混合搅拌、揉搓均匀,装入腌制缸内,封口,于18-20℃环境下,腌制60-70天,得菜坯;其间每隔15天倒缸搅拌1次;(6)将腌制好的菜坯取出后,用纯净水洗去附在菜坯表面的腌制糟料后,再加入重量比6-10%的调味剂充分拌合均匀;置于大盆中,放置24小时,其间每隔3小时揉搓1次,使其入味均匀;调味剂可根据消费群的口味不同,调制各种风味的根茎蔬菜糟制风味食品;(7)将拌匀调味剂的根茎蔬菜糟制风味食品采用聚乙烯包装袋抽真空密封包装后,置于100℃沸水中常压杀菌25分钟,取出让其自然冷却后,

擦干包装袋表面水分即得成品。

[0007] 上述所述的调味剂为咸味剂(包括但不限于食盐、酱油)、甜味剂(包括但不限于白砂糖、红砂糖、饴糖、甜菊糖苷、山梨醇、L-阿拉伯糖、果糖、葡萄糖、菊苣糖、甘草、乳糖醇、三氯蔗糖、木糖醇、麦芽糖醇、蜂蜜)、酸味剂(包括但不限于柠檬酸、酒石酸、苹果酸、乳酸、磷酸、富马酸、食醋)、鲜味剂(包括但不限于谷氨酸钠、肌苷酸钠、核糖核苷酸钠、鸟苷酸钠、琥珀酸二钠、鸡精)、天然调味剂(包括但不限于花椒、胡椒、八角、姜、葱、大蒜、辣椒、孜然、桂皮、肉桂、芥末、草果、肉蔻、砂仁、丁香、良姜、白芷、小茴香、陈皮、当归、紫苏叶、花椒叶、小茴香叶、孜然叶、薄荷叶、荷叶、淡竹叶、菊苣叶、枸杞叶、银杏叶、桑叶、牛至叶、荆芥叶、红茶、绿茶、乌龙茶、菊花、葛花、沙枣花、桅子花、茉莉花、桂花、刺玫花、玫瑰花、丁香花和辛香料物质如五香粉、咖喱粉、十三香中的一种或两种以及以上任意组合)。

[0008] 上述所述天然调味剂中的紫苏叶、花椒叶、小茴香叶、孜然叶、薄荷叶、荷叶、淡竹叶、菊苣叶、枸杞叶、银杏叶、桑叶、牛至叶、荆芥叶、绿茶是其干叶。

[0009] 上述所述天然调味剂中的菊花、葛花、沙枣花、桅子花、茉莉花、桂花、刺玫花、玫瑰花、丁香花是其干花。

[0010] 上述所述的咸味剂、甜味剂、酸味剂、鲜味剂、天然调味剂及辛香料物质的一种或两种以及以上任意的组合,除液体物质以外的固体物质,均应粉碎过 800-1000 目筛应用。

[0011] 本发明一种根茎蔬菜糟制风味食品的加工方法,其特征在于,它包括以下工艺步骤:

[0012] (1)原料选择:选择新鲜,无霉烂及病虫害的红萝卜或白萝卜或胡萝卜或苜蓝或榨菜头或宝塔菜或生姜或藠头或芥菜疙瘩或辣根或山姜或根甜菜或菊芋或甘薯或芋头或马铃薯或山药或牛蒡或桔梗,削去菜蒂、须根后用流动清水冲洗干净,并控干水分;

[0013] (2)原料处理:将清洗干净并控干水分后的蔬菜用切片机切成片或切条机切成条,备用;

[0014] (3)晾晒:将步骤(二)切好的蔬菜片或蔬菜条摊放于箔席上,置于通风向阳处晾晒,晾晒 6 小时后开始每隔 4 小时将蔬菜片或蔬菜条揉搓 1 次,晒至蔬菜片或蔬菜条含水量在 45-50% 时,收起,再堆放返潮 12 小时;

[0015] (4)腌制糟料调配:选用酿造红酒的酒糟与食盐按重量比 3-4:1 的比例混合均匀,制成腌制糟料;其中所述的酿造红酒的酒糟含水重量百分率为 66-70%;

[0016] (5)腌制:将步骤(4)调配好的腌制糟料与步骤(3)经晾晒、返潮后的蔬菜片或蔬菜条按重量比为 1:2-2.5 的比例混合搅拌、揉搓均匀,装入腌制缸内,封口,于 18-20℃ 环境下,腌制 60-70 天,得菜坯;其间每隔 15 天倒缸搅拌 1 次;

[0017] (6)调味:将腌制好的菜坯取出后,用纯净水洗去粘附在菜坯表面的腌制糟料后,再加入重量比为 6-10% 的调味剂充分拌合均匀,置于大盆中放置 24 小时,其间每隔 3 小时揉搓 1 次,使其入味均匀;其中调味剂可根据消费群体的口味不同,调制各种风味的根茎蔬菜糟制风味食品;

[0018] (7)包装、杀菌:将拌匀调味剂的根茎蔬菜糟制风味食品,采用透气性差、机械强度高的聚乙烯包装袋抽真空、密封包装后,置于 100℃ 沸水中常压杀菌 25 分钟,取出让其自然冷却后,擦干包装袋表面水分即得成品。

[0019] 本发明的有益效果

[0020] 本发明的根茎蔬菜糟制风味食品及加工方法,具有工艺简单、操作方便的优点,腌制后的蔬菜味道鲜美、脆嫩鲜香,口味独特且伴有独特的酒香味,在保持根茎蔬菜固有的独特口感和营养成分的同时,还添加入了特殊风味调味剂,可根据不同口味需求的群体制备成不同风味的腌制食品;本发明加工过程采用多道揉搓程序,使得调味剂入味均匀,特别是将调味剂经超细粉碎后,更利于分布,有利于渗透,使腌制品能够结合揉搓过程使产品入味均匀。

[0021] 本发明方法制得的根茎蔬菜糟制风味食品,质地嫩脆、口味醇香、风味独特,口感宜人,开包即食,必将成为一种方便时尚的酒楼宴席的小碟佳肴和民家餐桌的时尚佐餐小菜,本发明加工方法简单,易于操作,无污染,适宜工业化生产,加工的产品能够适合大众的口味需求,适宜各类人群消费,产品具有很好的市场前景。

具体实施方式

[0022] 实施例 1

[0023] (1)取新鲜,无霉烂及病虫害的白萝卜,削去菜蒂、须根后用流动清水冲洗干净,并控干水分;(2)用切片机将白萝卜切成片;(3)将白萝卜片摊放于箔席上置于通风向阳处晾晒,自晾晒6小时后,每隔4小时将白萝卜片揉搓1次,晒至含水量在50%时,收起堆放,进行返潮12小时备用;(4)称取含水量70%的酒糟30公斤与食盐10公斤混合均匀,制成腌制糟料备用;(5)将上述(2)晾晒后的白萝卜片80公斤与上述(3)腌制糟料40公斤混合搅拌,并揉搓均匀,,装入腌制缸内,封口,于20℃环境下,腌制70天,腌制过程中,每隔15天倒缸将腌制物料充分拌匀1次;(6)将腌制好的白萝卜片取出,用纯净水洗去粘附在白萝卜片表面的腌料后,加入调味剂1000目粉(如食盐0.5kg、花椒1.5kg、八角1.0kg、桂皮1.0kg、丁香0.5kg、姜1.5kg、小茴香0.5kg、谷氨酸钠0.2kg、鸡精0.3kg、白砂糖1.0kg)8.0kg,充分拌合均匀后,置入大盆中放置24小时,放置期间每隔3小时揉搓1次,使其入味均匀;(7)将拌匀调味剂的白萝卜片采用透气性差、机械强度高的聚乙烯包装袋真空包密封包装后,置于100℃沸水中杀菌25分钟,让其自然冷却后,用棉纱擦干包装袋表面水分,即制得成品。

[0024] 实施例 2

[0025] (1)取新鲜,无霉烂及病虫害的胡萝卜,削去菜蒂、须根后用流动清水冲洗干净,并控干水分;(2)用切条机将胡萝卜切成条;(3)将胡萝卜条摊放于箔席上置于通风向阳处晾晒,自晾晒6小时后,每隔4小时将胡萝卜条揉搓1次,晒至含水量在45%时,收起堆放,进行返潮12小时备用;(4)称取含水量66%的酒糟30公斤与食盐10公斤混合均匀,制成腌制糟料备用;(5)将上述(2)晾晒后的胡萝卜条100公斤与上述(3)腌制糟料40公斤混合搅拌,并揉搓均匀,,装入腌制缸内,封口,于18℃环境下,腌制70天,腌制过程中,每隔15天倒缸将腌制物料充分拌匀1次;(6)将腌制好的胡萝卜条取出,用纯净水洗去粘附在胡萝卜条表面的腌料后,加入调味剂800目粉(如辣椒3.5kg、花椒2kg、食盐0.1kg、胡椒0.2kg、谷氨酸钠0.2kg)6kg,充分拌合均匀后,置入大盆中放置24小时,放置期间每隔3小时揉搓1次,使其入味均匀;(7)将拌匀调味剂的胡萝卜条采用透气性差、机械强度高的聚乙烯包装袋真空包密封包装后,置于100℃沸水中杀菌25分钟,让其自然冷却后,用棉纱擦干包装袋表面水分,即制得成品。

[0026] 实施例 3

[0027] (1) 取新鲜,无霉烂及病虫害的生姜,削去菜蒂、须根后用流动清水冲洗干净,并控干水分;(2)用切片机将生姜切成片;(3)将生姜片摊放于箔席上置于通风向阳处晾晒,自晾晒6小时后,每隔4小时将生姜片揉搓1次,晒至含水量在48%时,收起堆放,进行返潮12小时备用;(4)称取含水量70%的酒糟40公斤与食盐10公斤混合均匀,制成腌制糟料备用;(5)将上述(2)晾晒后的生姜片125公斤与上述(3)腌制糟料50公斤混合搅拌,并揉搓均匀,,装入腌制缸内,封口,于18℃环境下,腌制60天,腌制过程中,每隔15天倒缸将腌制物料充分拌匀1次;(6)将腌制好的生姜片取出,用纯净水洗去粘附在生姜片表面的腌料后,加入调味剂800目粉(如甘草0.5kg、白砂糖6kg、柠檬酸2kg)8.5kg,充分拌合均匀后,置入大盆中放置24小时,放置期间每隔3小时揉搓1次,使其入味均匀;(7)将拌匀调味剂的生姜片采用透气性差、机械强度高的聚乙烯包装袋真空包密封包装后,置于100℃沸水中杀菌25分钟,让其自然冷却后,用棉纱擦干包装袋表面水分,即制得成品。

[0028] 实施例4

[0029] (1) 取新鲜,无霉烂及病虫害的芥菜疙瘩,削去菜蒂、须根后用流动清水冲洗干净,并控干水分;(2)用切片机将芥菜疙瘩切成片;(3)将芥菜疙瘩片摊放于箔席上置于通风向阳处晾晒,自晾晒6小时后,每隔4小时将芥菜疙瘩片揉搓1次,晒至含水量在50%时,收起堆放,进行返潮12小时备用;(4)称取含水量66%的酒糟30公斤与食盐10公斤混合均匀,制成腌制糟料备用;(5)将上述(2)晾晒后的芥菜疙瘩片100公斤与上述(3)腌制糟料40公斤混合搅拌,并揉搓均匀,,装入腌制缸内,封口,于20℃环境下,腌制65天,腌制过程中,每隔15天倒缸将腌制物料充分拌匀1次;(6)将腌制好的芥菜疙瘩片取出,用纯净水洗去粘附在芥菜疙瘩片表面的腌料后,加入调味剂900目粉(如白砂糖1.0kg、五香粉2.0kg、孜然0.5kg、胡椒0.5kg、辣椒0.5kg、姜0.5kg、大蒜0.5kg、花椒叶1.0kg、谷氨酸钠0.25kg)6.75kg,充分拌合均匀后,置入大盆中放置24小时,放置期间每隔3小时揉搓1次,使其入味均匀;(7)将拌匀调味剂的芥菜疙瘩片采用透气性差、机械强度高的聚乙烯包装袋真空包密封包装后,置于100℃沸水中杀菌25分钟,让其自然冷却后,用棉纱擦干包装袋表面水分,即制得成品。

[0030] 实施例5

[0031] (1) 取新鲜,无霉烂及病虫害的榨菜头,削去菜蒂、须根后用流动清水冲洗干净,并控干水分;(2)用切片机将榨菜头切成片;(3)将榨菜头片摊放于箔席上置于通风向阳处晾晒,自晾晒6小时后,每隔4小时将榨菜头片揉搓1次,晒至含水量在45%时,收起堆放,进行返潮12小时备用;(4)称取含水量70%的酒糟35公斤与食盐10公斤混合均匀,制成腌制糟料备用;(5)将上述(2)晾晒后的榨菜头片112.5公斤与上述(3)腌制糟料45公斤混合搅拌,并揉搓均匀,,装入腌制缸内,封口,于18℃环境下,腌制70天,腌制过程中,每隔15天倒缸将腌制物料充分拌匀1次;(6)将腌制好的榨菜头片取出,用纯净水洗去粘附在榨菜头片表面的腌料后,加入调味剂1000目粉(如食盐0.5kg、花椒0.5kg、胡椒0.5kg、辣椒0.5kg、孜然0.2kg、桂皮0.5kg、草果0.5kg、丁香0.5kg、砂仁0.5kg、小茴香0.5kg、谷氨酸钠0.3kg、鸟苷酸钠0.1kg)5.1kg和酱油2kg,充分拌合均匀后,置入大盆中放置24小时,放置期间每隔3小时揉搓1次,使其入味均匀;(7)将拌匀调味剂的榨菜头片采用透气性差、机械强度高的聚乙烯包装袋真空包密封包装后,置于100℃沸水中杀菌25分钟,让其自然冷却后,用棉纱擦干包装袋表面水分,即制得成品。

[0032] 实施例 6

[0033] (1) 取新鲜,无霉烂及病虫害的牛蒡,削去菜蒂、须根后用流动清水冲洗干净,并控干水分;(2) 刨去外皮,用切条机切成牛蒡条;(3) 将牛蒡条摊放于箔席上置于通风向阳处晾晒,自晾晒 6 小时后,每隔 4 小时将牛蒡条揉搓 1 次,晒至含水量在 48% 时,收起堆放,进行返潮 12 小时备用;(4) 称取含水量 66% 的酒糟 35 公斤与食盐 10 公斤混合均匀,制成腌制糟料备用;(5) 将上述(2)晾晒后的牛蒡条 108 公斤与上述(3)腌制糟料 45 公斤混合搅拌,并揉搓均匀,,装入腌制缸内,封口,于 20℃ 环境下,腌制 60 天,腌制过程中,每隔 15 天倒缸将腌制物料充分拌匀 1 次;(6) 将腌制好的牛蒡条取出,用纯净水洗去粘附在牛蒡条表面的腌料后,加入调味剂 900 目粉(如红茶 3kg、白砂糖 7kg) 10kg,充分拌合均匀后,置入大盆中放置 24 小时,放置期间每隔 3 小时揉搓 1 次,使其入味均匀;(7) 将拌匀调味剂的牛蒡条采用透气性差、机械强度高的聚乙烯包装袋真空包密封包装后,置于 100℃ 沸水中杀菌 25 分钟,让其自然冷却后,用棉纱擦干包装袋表面水分,即制得成品。

[0034] 实施例 7

[0035] (1) 取新鲜,无霉烂及病虫害的山姜,削去菜蒂、须根后用流动清水冲洗干净,并控干水分;(2) 用切片机将山姜切成片;(3) 将山姜片摊放于箔席上置于通风向阳处晾晒,自晾晒 6 小时后,每隔 4 小时将山姜片揉搓 1 次,晒至含水量在 50% 时,收起堆放,进行返潮 12 小时备用;(4) 称取含水量 70% 的酒糟 40 公斤与食盐 10 公斤混合均匀,制成腌制糟料备用;(5) 将上述(2)晾晒后的山姜片 125 公斤与上述(3)腌制糟料 50 公斤混合搅拌,并揉搓均匀,,装入腌制缸内,封口,于 18℃ 环境下,腌制 60 天,腌制过程中,每隔 15 天倒缸将腌制物料充分拌匀 1 次;(6) 将腌制好的山姜片取出,用纯净水洗去粘附在山姜片表面的腌料后,加入调味剂 1000 目粉(如白砂糖 5kg、菊花 2kg、枸杞叶 2kg、桂花 1kg) 10kg,充分拌合均匀后,置入大盆中放置 24 小时,放置期间每隔 3 小时揉搓 1 次,使其入味均匀;(7) 将拌匀调味剂的山姜片采用透气性差、机械强度高的聚乙烯包装袋真空包密封包装后,置于 100℃ 沸水中杀菌 25 分钟,让其自然冷却后,用棉纱擦干包装袋表面水分,即制得成品。

[0036] 实施例 8

[0037] (1) 取新鲜,无霉烂及病虫害的宝塔菜,削去菜蒂、须根后用流动清水冲洗干净,并控干水分;(2) 用切片机将宝塔菜切成片;(3) 将宝塔菜片摊放于箔席上置于通风向阳处晾晒,自晾晒 6 小时后,每隔 4 小时将宝塔菜片揉搓 1 次,晒至含水量在 45% 时,收起堆放,进行返潮 12 小时备用;(4) 称取含水量 68% 的酒糟 35 公斤与食盐 10 公斤混合均匀,制成腌制糟料备用;(5) 将上述(2)晾晒后的宝塔菜片 99 公斤与上述(3)腌制糟料 45 公斤混合搅拌,并揉搓均匀,,装入腌制缸内,封口,于 18℃ 环境下,腌制 65 天,腌制过程中,每隔 15 天倒缸将腌制物料充分拌匀 1 次;(6) 将腌制好的宝塔菜片取出,用纯净水洗去粘附在宝塔菜片表面的腌料后,加入调味剂 900 目粉(如桑叶 3kg、银杏叶 2kg、甘草 1.5kg) 6.5kg,充分拌合均匀后,置入大盆中放置 24 小时,放置期间每隔 3 小时揉搓 1 次,使其入味均匀;(7) 将拌匀调味剂的宝塔菜片采用透气性差、机械强度高的聚乙烯包装袋真空包密封包装后,置于 100℃ 沸水中杀菌 25 分钟,让其自然冷却后,用棉纱擦干包装袋表面水分,即制得成品。