



(12)发明专利

(10)授权公告号 CN 105361111 B

(45)授权公告日 2018.01.23

(21)申请号 201510753328.5

(22)申请日 2015.11.05

(65)同一申请的已公布的文献号

申请公布号 CN 105361111 A

(43)申请公布日 2016.03.02

(73)专利权人 渤海大学

地址 121013 辽宁省锦州市松山新区科技
路19号渤海大学

(72)发明人 李学鹏 陈杨 励建荣 李钰金
仪淑敏 李婷婷 徐永霞 朱文慧
米红波 刘青莲 季广仁

(74)专利代理机构 北京金智普华知识产权代理
有限公司 11401

代理人 皋吉甫

(51)Int.Cl.

A23L 27/60(2016.01)

A23L 17/50(2016.01)

A23L 31/00(2016.01)

A23L 33/10(2016.01)

A23B 4/03(2006.01)

(56)对比文件

CN 103380896 A,2013.11.06,说明书第12-
16段.

CN 104041869 A,2014.09.17,全文.

KR 20070049765 A,2007.05.14,全文.

CN 102488182 A,2012.06.13,全文.

郑艺英.香菇鱼酱罐头的研制.《福建轻纺》
.2001,(第8期),第21-24页.

审查员 柯虹乔

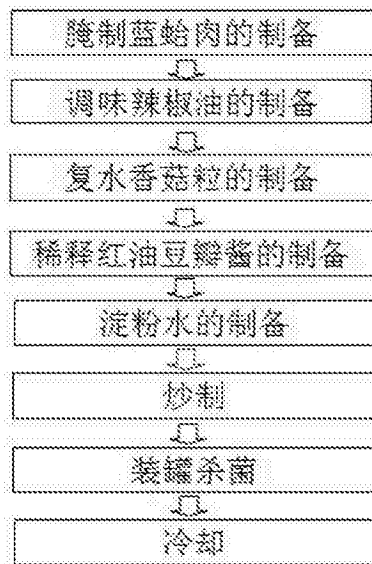
权利要求书1页 说明书6页 附图1页

(54)发明名称

一种蓝蛤香菇酱及其制备方法

(57)摘要

本发明涉及一种蓝蛤香菇酱及其制备方法,属于蓝蛤及香菇的加工技术领域。所述蓝蛤香菇酱采用炒制制备,在所述炒制制备蓝蛤香菇酱的过程中添加腌制蓝蛤肉以及经过处理后的香菇,获得具有香菇和蓝蛤双重风味的蓝蛤香菇酱;其中所述腌制蓝蛤肉需将蓝蛤肉进行控水分处理,得到水分含量低于一定值的腌制蓝蛤肉,经所述控水分处理的腌制蓝蛤肉水分含量在20%以下。本发明将香菇与蓝蛤相结合制备获得具有香菇和蓝蛤的双重风味的蓝蛤香菇酱,所述蓝蛤香菇酱不仅其风味具有特色,而且营养价值高。



1. 一种蓝蛤香菇酱的制备方法,所述蓝蛤香菇酱采用炒制制备,其特征在于,在所述炒制制备蓝蛤香菇酱的过程中添加腌制蓝蛤肉以及经过处理后的香菇,获得具有香菇和蓝蛤双重风味的蓝蛤香菇酱;其中所述腌制蓝蛤肉需将蓝蛤肉进行控水分处理,得到水分含量低于一定值的腌制蓝蛤肉;

所述蓝蛤香菇酱的制备方法具体包括以下步骤:

(1) 腌制蓝蛤肉的制备:将清洗干净的蓝蛤置于沸水中煮1-2分钟,取出蓝蛤肉,在48-52℃温度下将所述蓝蛤肉烘制5-7小时;按重量比计,称取烘制后的蓝蛤肉10-30份,加入2-4份料酒,3-6份鲜姜,55-65份水,腌制10-20分钟,沥干;然后进行控水分处理,将上述处理后的蓝蛤肉置于烘箱中,在48-52℃温度下再次烘干至水分含量低于20%,获得所述腌制蓝蛤肉;

(2) 调味辣椒油的制备:按重量比计,取大豆色拉油10-15份,鲜姜0.5-1份,花椒0.2-0.5份,八角0.3-0.6份按照顺序加入锅中,炒制2-3分钟,停火冷却,待油温冷却至四五成热,过滤,获得冷却油;称取干红辣椒1份粉碎,将干红辣椒碎片以及1-2份芝麻加入所述冷却油中,搅动,浸渍1-1.5小时;然后微火加热,至辣椒呈浅褐色时停火;室温浸渍24小时,过滤,获得所述调味辣椒油;

(3) 复水香菇粒的制备:称取干香菇20-40份,洗净,加入50-60℃水中浸泡2-3小时以使香菇复水,将水沥干后,切成香菇粒,得到所述复水香菇粒;收集浸泡后的水,即为香菇水,备用;

(4) 稀释红油豆瓣酱的制备:称取10-20份红油豆瓣酱,加入12.5-25份所述香菇水稀释,获得稀释红油豆瓣酱,备用;

(5) 淀粉水的制备:称取1-2份淀粉,加入10-15份所述香菇水,搅拌均匀,备用;

(6) 炒制:取20-30份所述调味辣椒油倒入锅中,加热至7-8成热,分别将20-40份步骤(3)制备的复水香菇粒以及2-3份豆豉倒入锅中,获得油炸香菇粒以及油炸豆豉,锅中剩余的调味辣椒油留在锅中备用;

取10-20份所述稀释红油豆瓣酱加入上述锅中,控制在小火状态下炒制1-2分钟,再加入10-30份所述腌制蓝蛤肉,小火炒制2-4分钟,然后往锅中依次加入所述油炸香菇粒、所述油炸豆豉以及5-10份所述香菇水,煮沸,保持沸腾状态2-3分钟,加入1-2份所述淀粉水,然后炒制3-5分钟,关火,加入2-3份白糖,搅拌均匀,获得蓝蛤香菇酱;

(7) 装罐杀菌:将步骤(6)获得的所述蓝蛤香菇酱趁热装入罐中,经90℃水浴加热,保持中心温度85℃以上,排气8分钟,迅速旋紧瓶盖,将玻璃罐在1.01 MPa,121℃条件下,杀菌30分钟;

(8) 冷却:灭菌后的产品迅速进行冷却用凉水冷却至室温即为成品。

2. 一种蓝蛤香菇酱,根据权利要求1所述一种蓝蛤香菇酱的制备方法制备获得。

一种蓝蛤香菇酱及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于蓝蛤及香菇的加工技术领域,具体涉及一种蓝蛤香菇酱及其制备方法。

背景技术

[0002] 香菇是一种重要的药食两用真菌,是世界著名的食用菌之一,素有“山珍”之称,也常被誉为“菇中皇后”。香菇肉质肥厚,因其含有一种特有的香味物质—香菇精,形成特有的菇香,而味道鲜美。香菇营养丰富,富含蛋白质以及多种维生素,而且还具有提高免疫力,延缓衰老,降血压、降胆固醇等作用。

[0003] 蓝蛤又名“米勒”、“小白蛤”、“海砂子”等,肉质鲜美,壳薄肉丰满,是盛产于我国沿海的一种低值海洋贝类,壳、肉比率约为1:1。蓝蛤由于生命力旺盛,繁殖力强,资源非常丰富,但由于其个体较小,食用价值低,常用来作为对虾饵料。近年来,随着虾病的大范围爆发、对虾养殖业的逐渐萎缩以及对对虾饵料的严格控制,蓝蛤的用量逐渐减少,因而使其丰富的资源未得到很好利用。蓝蛤营养丰富,蛋白质含量高,呈味氨基酸比例较高,味道鲜美,无机质含量丰富,锌、硒等微量元素含量较高,是优质的调味料资源和蛋白资源。

[0004] 酱类食品中,市场上售卖的多为香菇酱,或是结合牛肉制成的肉酱,存在着口味单一,鲜味不足的缺点。

[0005] 目前,市场上所销售的海鲜与香菇相结合的酱类产品较少。

发明内容

[0006] 本发明公开了一种蓝蛤香菇酱及其制备方法,将蓝蛤与香菇复配制备蓝蛤香菇酱,所述蓝蛤香菇酱具有香菇与蓝蛤两重风味,与传统的香菇酱相比较,其营养价值更高,风味更加鲜美,更重要的是,为蓝蛤的高值化加工利用提供了一条可行途径。

[0007] 本发明是通过以下技术方案实现的:

[0008] 一种蓝蛤香菇酱的制备方法,所述蓝蛤香菇酱采用炒制制备,在所述炒制制备蓝蛤香菇酱的过程中添加腌制蓝蛤肉以及经过处理后的香菇,获得具有香菇和蓝蛤双重风味的蓝蛤香菇酱;其中所述腌制蓝蛤肉需将蓝蛤肉进行控水分处理,得到水分含量低于一定值的腌制蓝蛤肉。

[0009] 进一步地,经所述控水分处理的腌制蓝蛤肉水分含量在20%以下。

[0010] 进一步地,所述蓝蛤香菇酱的制备方法包括腌制蓝蛤肉的制备、调味辣椒油的制备、复水香菇粒的制备、稀释红油豆瓣酱的制备、淀粉水的制备、炒制、装罐杀菌以及冷却步骤;其中,所述腌制蓝蛤肉的制备以及所述调味辣椒油的制备步骤制备获得的腌制蓝蛤肉及调味辣椒油为特制产品。

[0011] 进一步地,所述蓝蛤香菇酱的制备方法具体包括以下步骤:

[0012] (1) 腌制蓝蛤肉的制备:将清洗干净的蓝蛤置于沸水中进行煮制,然后烘干,经过腌制、控水分处理后获得水分含量低于20%的腌制蓝蛤肉;

[0013] (2) 调味辣椒油的制备:以大豆色拉油、鲜姜、花椒、八角以及芝麻为原料,通过炒制制备获得所述调味辣椒油;

[0014] (3) 复水香菇粒的制备:称取干香菇20-40份,洗净,加入50-60℃水中浸泡2-3小时以使香菇复水,将水沥干后,切成香菇粒,得到所述复水香菇粒;收集浸泡后的水,即为香菇水,备用;

[0015] (4) 稀释红油豆瓣酱的制备:称取10-20份红油豆瓣酱,加入12.5-25份所述香菇水稀释,获得稀释红油豆瓣酱,备用;

[0016] (5) 淀粉水的制备:称取1-2份淀粉,加入10-15份所述香菇水,搅拌均匀,备用;

[0017] (6) 炒制:取20-30份所述调味辣椒油倒入锅中,加热至7-8成热,分别将20-40份步骤(3)制备的复水香菇粒以及2-3份豆豉倒入锅中,获得油炸香菇粒以及油炸豆豉,锅中剩余的调味辣椒油留在锅中备用;

[0018] 取10-20份所述稀释红油豆瓣酱加入上述锅中,控制在小火状态下炒制1-2分钟,再加入10-30份所述腌制蓝蛤肉,小火炒制2-4分钟,然后往锅中依次加入所述油炸香菇粒、所述油炸豆豉以及5-10份所述香菇水,煮沸,保持沸腾状态2-3分钟,加入1-2份所述淀粉水,然后炒制3-5分钟,关火,加入2-3份白糖,搅拌均匀,获得蓝蛤香菇酱;

[0019] (7) 装罐杀菌:将步骤(4)获得的所述蓝蛤香菇酱趁热装入罐中,经90℃水浴加热,保持中心温度85℃以上,排气8分钟,迅速旋紧瓶盖,将玻璃罐在1.01 MPa,121℃条件下,杀菌30分钟;

[0020] (8) 冷却:灭菌后的产品迅速进行冷却用凉水冷却至室温即为成品。

[0021] 进一步地,步骤(1)中所述腌制蓝蛤肉的制备具体是:将清洗干净的蓝蛤置于沸水中煮1-2分钟,取出蓝蛤肉,在48-52℃温度下将所述蓝蛤肉烘制5-7小时;按重量比计,称取烘制后的蓝蛤肉10-30份,加入2-4份料酒,3-6份鲜姜,55-65份水,腌制10-20分钟,沥干;然后进行控水分处理,将上述处理后的蓝蛤肉置于烘箱中,在48-52℃温度下再次烘干至水分含量低于20%,获得所述腌制蓝蛤肉。

[0022] 进一步地,步骤(2)中所述调味辣椒油的制备具体为:按重量比计,取大豆色拉油10-15份,鲜姜0.5-1份,花椒0.2-0.5份,八角0.3-0.6份按照顺序加入锅中,炒制2-3分钟,停火冷却,待油温冷却至四五成热,过滤,获得冷却油;称取干红辣椒1份粉碎,将干红辣椒碎片以及1-2份芝麻加入所述冷却油中,搅动,浸渍1-1.5小时;然后微火加热,至辣椒呈浅褐色时停火;室温浸渍24小时,过滤,获得所述调味辣椒油。

[0023] 一种蓝蛤香菇酱,根据所述一种蓝蛤香菇酱的制备方法制备获得,所述蓝蛤香菇酱包括如下重量份的原料:香菇20-40份,腌制蓝蛤肉10-30份,调味辣椒油20-30份,稀释红油豆瓣酱10-20份,淀粉水1-2份,豆豉2-3份,白糖2-3份。

[0024] 进一步地,按重量比计,所述调味辣椒油的制备原料包括:大豆色拉油10-15份、鲜姜0.5-1份、花椒0.2-0.5份、八角0.3-0.6份、干红辣椒1-3份以及1-2份芝麻。

[0025] 进一步地,按重量比计,所述蓝蛤肉的制备原料包括:蓝蛤肉10-30份、料酒2-4份、鲜姜3-6份以及水55-65份。

[0026] 本发明的有益技术效果:

[0027] (1) 本发明将香菇与蓝蛤相结合制备蓝蛤香菇酱,使产品具有香菇与蓝蛤的双重风味,二者的结合既增加了传统香菇酱的鲜味,又提高了其营养价值。

[0028] (2)本发明解决了蓝蛤资源未得到充分利用的情况,为蓝蛤等低值贝类的高值化加工利用提供一条可行途径。

[0029] (3)本发明制备蓝蛤香菇酱的过程中添加的腌制蓝蛤肉,腌制蓝蛤肉的制备过程通过控水分处理使制备获得的所述腌制蓝蛤肉的水分含量低于20%,在保证保留蓝蛤特有鲜味的同时,也延长了所述腌制蓝蛤肉在所述蓝蛤香菇酱中的保留时间。

附图说明

[0030] 图1:一种蓝蛤香菇酱的制备方法步骤流程图。

具体实施方式

[0031] 为了使本发明的目的、技术方案及优点更加清楚明白,以下结合附图及实施例,对本发明进行进一步详细描述。应当理解,此处所描述的具体实施例仅仅用于解释本发明,并不用于限定本发明。

[0032] 相反,本发明涵盖任何由权利要求定义的在本发明的精髓和范围上做的替代、修改、等效方法以及方案。进一步,为了使公众对本发明有更好的了解,在下文对本发明的细节描述中,详尽描述了一些特定的细节部分。对本领域技术人员来说没有这些细节部分的描述也可以完全理解本发明。

[0033] 实施例1

[0034] 一种蓝蛤香菇酱的制备方法,所述蓝蛤香菇酱采用炒制制备,在所述炒制制备蓝蛤香菇酱的过程中添加腌制蓝蛤肉以及经过处理后的香菇,获得具有香菇和蓝蛤双重风味的蓝蛤香菇酱;其中所述腌制蓝蛤肉需将蓝蛤肉进行控水分处理,得到水分含量低于一定值的腌制蓝蛤肉。

[0035] 经所述控水分处理的腌制蓝蛤肉水分含量在20%以下。

[0036] 所述蓝蛤香菇酱的制备方法包括腌制蓝蛤肉的制备、调味辣椒油的制备、复水香菇粒的制备、稀释红油豆瓣酱的制备、淀粉水的制备、炒制、装罐杀菌以及冷却步骤;其中,所述腌制蓝蛤肉的制备以及所述调味辣椒油的制备步骤制备获得的调味辣椒油及腌制蓝蛤肉为特制产品。

[0037] 所述蓝蛤香菇酱的制备方法具体包括以下步骤:

[0038] (1)腌制蓝蛤肉的制备:将清洗干净的蓝蛤置于沸水中进行煮制烘干,然后经过腌制、控水分处理获得水分含量低于20%的腌制蓝蛤肉;所述腌制蓝蛤肉的制备具体是:将清洗干净的蓝蛤置于沸水中煮1-2分钟,取出蓝蛤肉,在48-52℃温度下将所述蓝蛤肉烘制5小时;按重量比计,称取烘制后的蓝蛤肉10份,加入2份料酒,3份鲜姜,55份水,腌制10分钟,沥干;腌制后的蓝蛤肉水分含量在40%以上,如直接将其用来制备所述蓝蛤香菇酱,由于水分含量太高,将很难长期保持其品质,因此,需要进一步进行控水分处理,将上述处理后的蓝蛤肉置于烘箱中,在48-52℃温度下再次烘制10-20min,测定其水分含量为12%,获得所述腌制蓝蛤肉;

[0039] 蓝蛤是盛产于我国沿海的一种低值海洋贝类,其营养丰富,蛋白质含量高,呈味氨基酸比例较高,味道鲜美,无机质含量丰富,锌、硒等微量元素含量较高,是优质的调味料资源和蛋白资源。但由于其个体较小,食用价值低使其丰富的资源未得到很好利用;本发明将

蓝蛤制备成腌制蓝蛤肉,制备过程经过控水分处理,即采用48-52℃的烘干箱对其进行风干,在48-52℃的温度下,配合烘箱内流动风的作用,可以在短时间内去蓝蛤肉内部的水分,与传统晾晒的手段烘干时间的缩短,可以最大程度保留所述腌制蓝蛤肉的特有风味,同时由于水分被控制在20%以内,也延长了所述腌制蓝蛤肉在所述蓝蛤香菇酱中的保留时间,解决了海鲜在作为腌制品配料时,容易变质的缺点。同时,本发明解决了蓝蛤资源未得到充分利用的情况,为蓝蛤等低值贝类的高值化加工利用提供一条可行途径;

[0040] (2) 调味辣椒油的制备:以大豆色拉油、鲜姜、花椒、八角以及芝麻为原料,通过炒制制备获得所述调味辣椒油;所述调味辣椒油的制备具体为:按重量比计,取大豆色拉油10份加热至九成热,然后将鲜姜0.5份,花椒0.2份,八角0.3份按照顺序加入锅中,炒制2-3分钟,停火冷却,上述大豆色拉油的油温控制十分关键,若油温低于9成热,不能将所添加配料中的特有风味融入大豆色拉油中,但若温度过高,则会产生难闻的焦油味道;待油温冷却至四五成热,过滤,获得冷却油;称取干红辣椒1份粉碎,将干红辣椒碎片以及1-2份芝麻加入所述冷却油中,搅动,浸渍1-1.5小时;然后微火加热,至辣椒呈浅褐色时停火;室温浸渍24小时,过滤,获得所述调味辣椒油。上述用于浸渍红辣椒的油温需要严格控制在四五成热,因为为了保持红辣椒的特有色泽,控制浸渍的油温不能超过五成,同时四五成热的油温有利于红辣椒风味物质的浸渍;

[0041] (3) 复水香菇粒的制备:称取干香菇20份,洗净,加入50-60℃水浸泡2-3小时以使香菇复水,将水沥干后,切成香菇粒,得到所述复水香菇粒;收集浸泡后的水,即为香菇水,备用;

[0042] (4) 稀释红油豆瓣酱的制备:称取10份红油豆瓣酱,加入12.5份所述香菇水稀释,获得稀释红油豆瓣酱,备用;加入香菇水进行稀释,可以增加最终蓝蛤香菇酱产品中的香菇风味;

[0043] (5) 淀粉水的制备:称取1份淀粉,加入10份所述香菇水,搅拌均匀,备用;加入香菇水,可以增加最终蓝蛤香菇酱产品中的香菇风味;

[0044] (6) 炒制:取20-30份所述调味辣椒油倒入锅中,加热至7-8成热,分别将20份步骤(3)制备的复水香菇粒以及2份豆豉倒入锅中,获得油炸香菇粒以及油炸豆豉,锅中剩余的调味辣椒油留在锅中备用;上述过程首先利用调味辣椒油炸制获得油炸香菇粒,该过程可以减少香菇粒中的水分,以保证香菇粒在最终产品中不发生变质,同时使香菇粒的口感更佳;

[0045] 取10份所述稀释红油豆瓣酱加入上述锅中,控制在小火状态下炒制1-2分钟,再加入10份所述腌制蓝蛤肉,小火炒制2-4分钟,然后往锅中依次加入所述油炸香菇粒、所述油炸豆豉以及5份所述香菇水,煮沸,保持沸腾状态2-3分钟,加入1份所述淀粉水,然后炒制3-5分钟,关火,加入2份白糖,搅拌均匀,获得蓝蛤香菇酱;为了保证最终产品的质量及口感,上述原料的添加顺序是不可以互换的,譬如,腌制蓝蛤肉以及油炸香菇粒的必须在炒制的前段时间加入,否则将不能很好的入味,同时,1-2份淀粉水需在最后的阶段加入,因为蓝蛤香菇酱的最终粘稠度需要根据淀粉水的加入的量来进行微量的调节;

[0046] (7) 装罐杀菌:将步骤(4)获得的所述蓝蛤香菇酱趁热装入罐中,经90℃水浴加热,保持中心温度85℃以上,排气8分钟,迅速旋紧瓶盖,将玻璃罐在1.01 MPa, 121℃条件下,杀菌30分钟;

[0047] (8)冷却:灭菌后的产品迅速进行冷却用凉水冷却至室温即为成品。

[0048] 一种蓝蛤香菇酱,根据所述一种蓝蛤香菇酱的制备方法制备获得,其特征在于,所述蓝蛤香菇酱包括如下重量份的原料:香菇20份,腌制蓝蛤肉10份,调味辣椒油20份,稀释红油豆瓣酱10份,淀粉水1份,豆豉2份,白糖2份。

[0049] 按重量比计,所述调味辣椒油的制备原料包括:大豆色拉油10份、鲜姜0.5份、花椒0.2份、八角0.3份、干红辣椒1份以及1份芝麻。

[0050] 按重量比计,所述蓝蛤肉的制备原料包括:蓝蛤肉10份、料酒2份、鲜姜3份以及水55份。

[0051] 实施例2

[0052] 一种蓝蛤香菇酱的制备方法,所述蓝蛤香菇酱的制备方法具体包括以下步骤:

[0053] (1)腌制蓝蛤肉的制备:将清洗干净的蓝蛤置于沸水中进行煮制,然后经过烘制、腌制、控水分处理以获得水分含量低于20%的腌制蓝蛤肉;所述腌制蓝蛤肉的制备具体是:将清洗干净的蓝蛤置于沸水中煮1-2分钟,取出蓝蛤肉,在48-52℃温度下将所述蓝蛤肉烘制5-7小时;按重量比计,称取烘制后的蓝蛤肉30份,加入2-4份料酒,6份鲜姜,65份水,腌制10-20分钟,沥干;然后进行控水分处理,在48-52℃温度下再次烘干至水分含量低于20%,获得所述腌制蓝蛤肉;

[0054] (2)调味辣椒油的制备:以大豆色拉油、鲜姜、花椒、八角以及芝麻为原料,通过炒制制备获得所述调味辣椒油;所述调味辣椒油的制备具体为:按重量比计,取大豆色拉油15份,鲜姜1份,花椒0.5份,八角0.6份按照顺序加入锅中,炒制2-3分钟,停火冷却,待油温冷却至四五成热,过滤,获得冷却油;称取干红辣椒1份粉碎,将干红辣椒碎片以及2份芝麻加入所述冷却油中,搅动,浸渍1.5小时;然后微火加热,至辣椒呈浅褐色时停火;室温浸渍24小时,过滤,获得所述调味辣椒油;

[0055] (3)复水香菇粒的制备:称取干香菇40份,洗净,加入60℃水浸泡2-3小时以使香菇复水,将水沥干后,切成香菇粒,得到所述复水香菇粒;收集浸泡后的水,即为香菇水,备用;

[0056] (4)稀释红油豆瓣酱的制备:称取20份红油豆瓣酱,加入25份所述香菇水稀释,获得稀释红油豆瓣酱,备用;

[0057] (5)淀粉水的制备:称取2份淀粉,加入15份所述香菇水,搅拌均匀,备用;

[0058] (6)炒制:取30份所述调味辣椒油倒入锅中,加热至7-8成热,分别将40份步骤(3)制备的复水香菇粒以及3份豆豉倒入锅中,获得油炸香菇粒以及油炸豆豉,锅中剩余的调味辣椒油留在锅中备用;

[0059] 取20份所述稀释红油豆瓣酱加入上述锅中,控制在小火状态下炒制2分钟,再加入30份所述腌制蓝蛤肉,小火炒制4分钟,然后往锅中依次加入所述油炸香菇粒、所述油炸豆豉以及10份所述香菇水,煮沸,保持沸腾状态3分钟,加入2份所述淀粉水,然后炒制3-5分钟,关火,加入3份白糖,搅拌均匀,获得蓝蛤香菇酱;

[0060] (7)装罐杀菌:将步骤(4)获得的所述蓝蛤香菇酱趁热装入罐中,经90℃水浴加热,保持中心温度85℃以上,排气8分钟,迅速旋紧瓶盖,将玻璃罐在1.01 MPa,121℃条件下,杀菌30分钟;

[0061] (8)冷却:灭菌后的产品迅速进行冷却用凉水冷却至室温即为成品。

[0062] 一种蓝蛤香菇酱,根据所述一种蓝蛤香菇酱的制备方法制备获得,其特征在于,所

述蓝蛤香菇酱包括如下重量份的原料：香菇40份，腌制蓝蛤肉30份，调味辣椒油30份，稀释红油豆瓣酱20份，淀粉水2份，豆豉3份，白糖3份。

[0063] 按重量比计，所述调味辣椒油的制备原料包括：大豆色拉油15份、鲜姜1份、花椒0.5份、八角0.6份、干红辣椒3份以及2份芝麻。

[0064] 按重量比计，所述蓝蛤肉的制备原料包括：蓝蛤肉30份、料酒4份、鲜姜6份以及水65份。

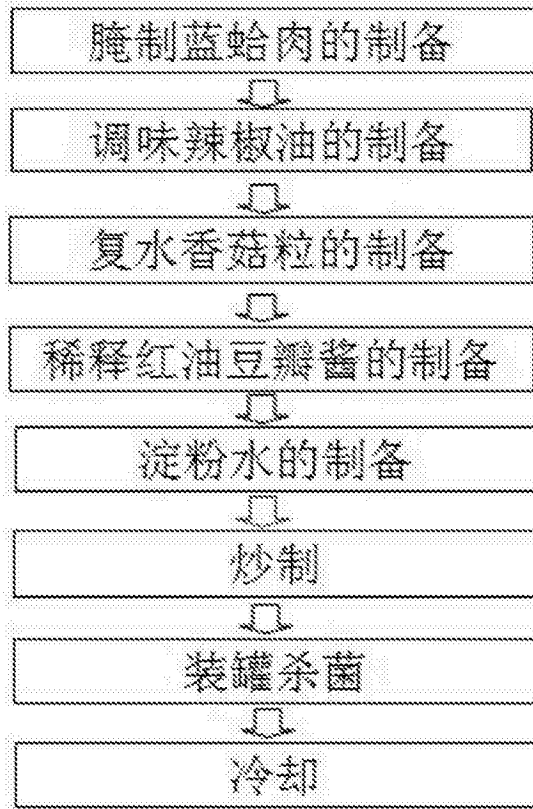


图1