



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103621950 A

(43) 申请公布日 2014. 03. 12

(21) 申请号 201310506763. 9

(22) 申请日 2013. 10. 25

(71) 申请人 周良

地址 234000 安徽省宿州市埇桥区西关办事处汴河西路建筑3巷5号

(72) 发明人 周良

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理有限公司 34112

代理人 余成俊

(51) Int. Cl.

A23L 1/218(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种香辣酱茼蒿及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种香辣酱茼蒿及其制备方法,是由茼蒿、莴苣、竹笋、洋姜、西芹、梨子、红参、鱼腥草、天麻、洋甘菊、麻油、辣椒粉、大料、肉桂、花椒、白胡椒粉、九里香、葡萄酒、甜面酱等原料组成。本发明有益效果为:制备的香辣酱茼蒿麻辣香脆、美味可口,营养丰富,是餐桌上深受欢迎的小菜。制作工艺简单环保,酱制时间短,含盐量少,加入多种中药成份,具有营养保健的作用,有益健康。

1. 一种香辣酱茱蓝,其特征在于,由以下重量份的原料组成:茱蓝 140-150、莴苣 60-64、竹笋 40-45、洋姜 40-42、西芹 30-34、梨子 20-23、红参 2-3、鱼腥草 2-4、天麻 1-2、洋甘菊 2-3、麻油 12-15、辣椒粉 18-20、大料 6-8、肉桂 4-5、花椒 5-6、白胡椒粉 8-10、九里香 5-6、食盐 25-28、白糖 14-15、葡萄酒 15-16、甜面酱 80-85、营养添加剂 4-5、水适量。

2. 根据权利要求 1 所述的香辣酱茱蓝的制备方法,其特征在于:包括如下步骤:

(1) 茱蓝、莴苣、竹笋、洋姜、西芹、梨子洗净晾干水分切成小丁,加入食盐腌制 2-4 天,拧去盐渍出的多余水分,得料 a;

(2) 大料、肉桂、花椒、九里香、红参、鱼腥草、天麻、洋甘菊加 5-8 倍量水煎煮 1-2 小时,过滤得浸提液为料 b;

(3) 白糖、葡萄酒、料 b、甜面酱混合均匀,得料 c;

(4) 料 a 中均匀拌入辣椒粉、白胡椒粉、营养添加剂、其他剩余成份后装入到布袋中,投入料 c 中酱制,每天捞出翻搅 2-3 次;

(5) 酱制 6-10 天后捞出后均匀拌入麻油,分瓶包装。

3. 根据权利要求 1 所述的营养保健添加剂,其特征在于,由下列重量份的原料制成:焦山楂 30-35、老鹰茶 10-12、小麦胚芽 2-3、葡萄籽 3-4、铁皮石斛 5-6、黄酒 7-8、花旗参 1-2、蜜桶花 5-6、薏仁油 1-2、仙灵脾 3-4、姬松茸 10-12、水适量;制备方法为:将焦山楂、老鹰茶、小麦胚芽、葡萄籽、铁皮石斛、花旗参、蜜桶花、仙灵脾、姬松茸、加适量水煎煮 1-2 小时,过滤得煎煮液;将其它剩余成分与所得的煎煮液混合,继续小火煮沸、搅拌 20-30 分钟,冷却、喷雾干燥,即得。

## 一种香辣酱茼蓝及其制备方法

### 发明领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域,更确切地说是涉及一种酱菜及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 酱菜是将新鲜蔬菜经盐腌后进行脱盐,然后用甜面酱、豆酱、辣椒酱或酱油浸渍而成,其具有独特的风味,甜咸适中、脆嫩清香、酱味浓郁,有助于消化,还可以调节肠胃功能,一年四季深受广大消费者的喜爱。由于生活水平的不断提高,人们对吃的要求也越来越高,不但要吃得饱,更要吃得好,吃得健康。不仅仅包括传统饮食所要求的色香味俱全,在日益加快的生活节奏下,便于携带和保藏,也成为了目前菜品的要求之一,特别是对于辅助调味性质的配菜。但由于许多新鲜蔬果贮藏时间有限,制成干品后又会损失大量的营养物质,失去原有的风味和滋味,限制了开发及商用价值。将新鲜果蔬制作成酱菜,既满足了方便食用的要求,又避免了新鲜果蔬容易腐烂变质的问题。酱菜鲜咸爽口,酱味浓郁,保留了蔬果的天然营养成分,而且方便存贮和食用,满足不同人群的需求。酱菜或咸菜一般口味较重,含有大量对人体有害的亚硝酸盐、防腐剂和色素,不能多吃。目前,市面上有许多腌制品出售,但其营养成分含量低,且存在口味单一、制备周期长的缺点,尤其是制作过程添加防腐剂等,食用过多不利于消费者的身体健康。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的是在于提供一种香辣酱茼蓝及其制备方法。

[0004] 为解决这一问题,本发明所采取的技术方案为:香辣酱茼蓝由以下重量份的原料组成:茼蓝 140-150、莴苣 60-64、竹笋 40-45、洋姜 40-42、西芹 30-34、梨子 20-23、红参 2-3、鱼腥草 2-4、天麻 1-2、洋甘菊 2-3、麻油 12-15、辣椒粉 18-20、大料 6-8、肉桂 4-5、花椒 5-6、白胡椒粉 8-10、九里香 5-6、食盐 25-28、白糖 14-15、葡萄酒 15-16、甜面酱 80-85、营养添加剂 4-5、水适量。其中营养添加剂由以下重量份的原料组成:焦山楂 30-35、老鹰茶 10-12、小麦胚芽 2-3、葡萄籽 3-4、铁皮石斛 5-6、黄酒 7-8、花旗参 1-2、蜜桶花 5-6、薏仁油 1-2、仙灵脾 3-4、姬松茸 10-12、水适量。

[0005] 本发明的香辣酱茼蓝制备过程按以下步骤进行:

(1) 茼蓝、莴苣、竹笋、洋姜、西芹、梨子洗净晾干水分切成小丁,加入食盐腌制 2-4 天,拧去盐渍出的多余水分,得料 a;

(2) 大料、肉桂、花椒、九里香、红参、鱼腥草、天麻、洋甘菊加 5-8 倍量水煎煮 1-2 小时,过滤得浸提液为料 b;

(3) 白糖、葡萄酒、料 b、甜面酱混合均匀,得料 c;

(4) 料 a 中均匀拌入辣椒粉、白胡椒粉、营养添加剂、其他剩余成份后装入到布袋中,投入料 c 中酱制,每天捞出翻搅 2-3 次;

(5) 酱制 6-10 天后捞出后均匀拌入麻油,分瓶包装。

[0006] 另外,营养添加剂的制作方法为:将焦山楂、老鹰茶、小麦胚芽、葡萄籽、铁皮石斛、

花旗参、蜜桶花、仙灵脾、姬松茸、加适量水煎煮 1-2 小时,过滤得煎煮液;将其它剩余成分与所得的煎煮液混合,继续小火煮沸、搅拌 20-30 分钟,冷却、喷雾干燥,即得。

[0007] 本发明的有益效果:制备的香辣酱芫蓝麻辣香脆、美味可口,营养丰富,是餐桌上深受欢迎的小菜。制作工艺简单环保,酱制时间短,含盐量少,加入多种中药成份,具有营养保健的作用,有益健康。

### 具体实施方式

[0008] 香辣酱芫蓝,由以下重量份(kg)的原料组成:

芫蓝 150、莴苣 60、竹笋 45、洋姜 42、西芹 34、梨子 23、红参 2、鱼腥草 4、天麻 2、洋甘菊 2、麻油 15、辣椒粉 20、大料 8、肉桂 5、花椒 5、白胡椒粉 8、九里香 6、食盐 28、白糖 15、葡萄酒 16、甜面酱 85、营养添加剂 5、水适量。

[0009] 其中营养添加剂由以下重量份(kg)的原料组成:焦山楂 30、老鹰茶 10、小麦胚芽 3、葡萄籽 4、铁皮石斛 6、黄酒 8、花旗参 2、蜜桶花 6、薏仁油 2、仙灵脾 4、姬松茸 12、水适量。

[0010] 制备方法,包括如下步骤:

(1) 芫蓝、莴苣、竹笋、洋姜、西芹、梨子洗净晾干水分切成小丁,加入食盐腌制 4 天,拧去盐渍出的多余水分,得料 a;

(2) 大料、肉桂、花椒、九里香、红参、鱼腥草、天麻、洋甘菊加 8 倍量水煎煮 2 小时,过滤得浸提液为料 b;

(3) 白糖、葡萄酒、料 b、甜面酱混合均匀,得料 c;

(4) 料 a 中均匀拌入辣椒粉、白胡椒粉、营养添加剂、其他剩余成份后装入到布袋中,投入料 c 中酱制,每天捞出翻搅 2 次;

(5) 酱制 10 天后捞出后均匀拌入麻油,分瓶包装。

[0011] 另外,营养添加剂的制作方法为:将焦山楂、老鹰茶、小麦胚芽、葡萄籽、铁皮石斛、花旗参、蜜桶花、仙灵脾、姬松茸、加适量水煎煮 1 小时,过滤得煎煮液;将其它剩余成分与所得的煎煮液混合,继续小火煮沸、搅拌 30 分钟,冷却、喷雾干燥,即得。