



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106235128 A

(43)申请公布日 2016.12.21

(21)申请号 201610611226.4

(22)申请日 2016.07.30

(71)申请人 赖明香

地址 448000 湖北省荆门市东宝区马河镇
中心大道34号

(72)发明人 赖明香

(74)专利代理机构 广东莞信律师事务所 44332

代理人 吴炳贤

(51)Int.Cl.

A23L 19/10(2016.01)

A23L 27/00(2016.01)

A23L 5/10(2016.01)

A23B 7/024(2006.01)

B65D 81/32(2006.01)

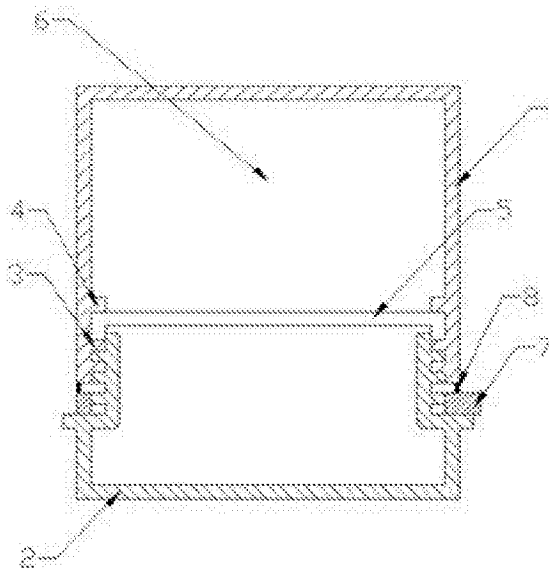
权利要求书1页 说明书4页 附图1页

(54)发明名称

一种卤制莲藕的方法

(57)摘要

本发明公开了一种卤制莲藕的方法,它包括如下步骤:步骤一,将莲藕清洗干净备用;步骤二,准备卤水,大火烧开;步骤三,将莲藕倒入卤水中,煮至卤水再次沸腾时改小火,直至莲藕入味;步骤四,取出晾凉切片,速冻定型;步骤五,真空冻干;步骤六,配制调料汁;步骤七,将冻干后的莲藕和调料汁一起装盒,且所述调料汁和所述冻干后的莲藕在盒中相分隔。采用本方法卤制的莲藕、味道鲜美、口感极佳、方便携带,能够长期存储。



1. 一种卤制莲藕的方法,其特征在于:包括如下步骤:步骤一,将莲藕清洗干净,浸泡在水中备用;步骤二,准备卤水,大火烧开;步骤三,将莲藕倒入卤水中,煮至卤水再次沸腾时改小火,直至莲藕入味;步骤四,取出晾凉切片,速冻定型;步骤五,真空冻干;步骤六,配制调料汁;步骤七,将冻干后的莲藕和调料汁一起装盒,且所述调料汁和所述冻干后的莲藕在盒中相分隔。

2. 根据权利要求1所述的卤制莲藕的方法,其特征在于:所述盒为固液分装一体盒,它包括上盒体和下盒体,所述上盒体的侧壁下部设置有与下盒体螺纹配合的内螺纹,上盒体侧壁内侧位于内螺纹上方具有环状凸缘,气密性阻隔挡片固定于所述环状凸缘上,上盒体的顶壁、侧壁以及所述气密性阻隔挡片共同形成密闭的容置腔室,在上盒体和下盒体之间还设置有拉环,所述拉环连接在上盒体的下缘并易于从上盒体撕除,所述容置腔室内装有冻干后的莲藕,所述下盒体装有调料汁。

3. 根据权利要求1或2所述的卤制莲藕的方法,其特征在于:在步骤二中,所述卤水主要为以莲藕重量百分比的花椒0.2~0.4、盐0.6~1、八角1~1.5、生姜3~5、辣椒0.3~0.5、瘦肉20~25、肥肉10~15、水180~220。

4. 根据权利要求1或2所述的卤制莲藕的方法,其特征在于:所述步骤三中还需放入味精、鸡精、卤味增香膏、猪肉膏,小火慢熬2.5~3.5h。

5. 根据权利要求4所述的卤制莲藕的方法,其特征在于:所述步骤三中,味精、鸡精、卤味增香膏、猪肉膏的用量为以莲藕重量百分比的味精0.05~0.1、鸡精0.05~0.1、卤味增香膏1.5~2、猪肉膏3~4。

6. 根据权利要求1或2所述的卤制莲藕的方法,其特征在于:所述调料汁主要为以莲藕重量百分比的水40~50、红油4~5、酱油2~4、味精0.3~0.5、白糖0.1~0.5、蒜泥2~4,精盐0.3~0.5、姜末0.3~0.5。

7. 根据权利要求1或2所述的卤制莲藕的方法,其特征在于:所述步骤四中,速冻定型温度为-45℃~-50℃,速冻定型时长1.5~2h,莲藕切成片状,厚度为0.5~2cm。

8. 根据权利要求7所述的卤制莲藕的方法,其特征在于:所述速冻定型温度为-48℃,速冻定型时长100min,莲藕切成片状,厚度为0.5~1cm。

9. 根据权利要求1或2所述的卤制莲藕的方法,其特征在于:所述步骤五中,冷冻干燥温度为-25℃~-35℃,冷冻干燥时长不小于10h,真空度15~30Pa,莲藕切成片状,厚度为0.5~2cm。

10. 根据权利要求9所述的卤制莲藕的方法,其特征在于:所述冷冻干燥温度为-30℃,冷冻干燥时长为13h,真空度为20Pa,莲藕切成片状,厚度为0.5~1cm。

一种卤制莲藕的方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工领域,尤其是一种卤制莲藕的方法。

背景技术

[0002] 生藕味甘、性寒,入心、脾、胃经;具有清热、生津、凉血、散瘀、补脾、开胃、止泻的功效;主治热病烦渴、吐血、衄血、热淋。熟藕性温、味甘;具有益胃健脾、养血补益、生肌、止泻的功效;主治肺热咳嗽、烦躁口渴、脾虚泄泻、食欲不振及各种血证。生藕熟食适用于炒、炖、炸、卤及做菜肴的配料,其中,卤藕味道鲜美,口感极佳,深受广大食客的喜爱。

[0003] 卤藕很少有成品出售,大多都是在家自己卤制,即做即食。莲藕的卤制方法一般包括如下几步:(1)准备卤水一罐;(2)莲藕切去两头,分切成15cm左右的段,洗净备用;(3)取一大砂锅,倒入卤水,大火煮开后下藕断;(4)盖上盖,煮至再次沸腾时改小火,再煮15-20min即可;(5)将卤好的藕取出,置于盘中晾凉;(6)待冷却后切成小片;(7)将油泼辣子、醋、卤水调成调料汁;(8)将调料汁倒在藕片上,拌匀撒上香菜即可。自己卤制安全健康,但是对快餐食客来说制备过程太过麻烦,并且不同的人的手艺不同,卤出的味道也千差万别。

[0004] 市售的卤藕一般与卤肉类搭配卤制。例如周黑鸭店里销售的卤藕,先将莲藕洗净,然后放入卤过鸭脖等肉类的汤中,加盐和糖,大火开后小火煮20min后浸泡在卤汤中,一段时间后取出切片出售。然而,不管是自己做的卤藕还是市售的卤藕,都不能长时间存放,且卤菜上沾有各种汤汁,不方便携带,对于快餐食客来说,卤莲藕是只能想念的美味佳肴。

[0005] 如何提供一种食用方便、味道鲜美、口感极佳且安全健康的卤莲藕,是人们亟需解决的问题。

发明内容

[0006] 本发明旨在解决背景技术中提到的难题,提供了一种卤制莲藕的方法,采用该方法卤制的莲藕,味道鲜美、口感极佳、安全健康、携带方便且可快速食用。

[0007] 为了达到上述目的,本发明采用了如下技术方案:

一种卤制莲藕的方法,包括如下步骤:步骤一,将莲藕清洗干净,浸泡在水中备用;步骤二,准备卤水,大火烧开;步骤三,将莲藕倒入卤水中,煮至卤水再次沸腾时改小火,直至莲藕入味;步骤四,取出晾凉切片,速冻定型;步骤五,真空冻干;步骤六,配制调料汁;步骤七,将冻干后的莲藕和调料汁一起装盒,且所述调料汁和所述冻干后的莲藕在盒中相分隔。

[0008] 作为本发明改进的技术方案,所述盒为固液分装一体盒,它包括上盒体和下盒体,所述上盒体的侧壁下部设置有与下盒体螺纹配合的内螺纹,上盒体侧壁内侧位于内螺纹上方具有环状凸缘,气密性阻隔挡片固定于所述环状凸缘上,上盒体的顶壁、侧壁以及所述气密性阻隔挡片共同形成密闭的容置腔室,在上盒体和下盒体之间还设置有拉环,所述拉环连接在上盒体的下缘并易于从上盒体撕除,所述容置腔室内装有冻干后的莲藕,所述下盒体装有调料汁。

[0009] 作为本发明另一改进的技术方案,在步骤二中,所述卤水主要为以莲藕重量百分

比的花椒0.2~0.4、盐0.6~1、八角1~1.5、生姜3~5、辣椒0.3~0.5、瘦肉20~25、肥肉10~15、水180~220。优选地,在步骤二中,所述卤水主要为以莲藕重量百分比的花椒0.3、盐0.8、八角1.2、生姜4、辣椒0.4、瘦肉23、肥肉12、水200。

[0010] 作为本发明另一改进的技术方案,所述步骤三中还需放入味精、鸡精、卤味增香膏、猪肉膏,小火慢熬2.5~3.5h。

[0011] 进一步地,所述步骤三中,味精、鸡精、卤味增香膏、猪肉膏的用量为以莲藕重量百分比的味精0.05~0.1、鸡精0.05~0.1、卤味增香膏1.5~2、猪肉膏3~4。优选地,所述步骤三中,味精、鸡精、卤味增香膏、猪肉膏的用量为以莲藕重量百分比的味精0.06、鸡精0.08、卤味增香膏1.8、猪肉膏3.5,小火慢熬3h。

[0012] 进一步地,所述调料汁主要为以莲藕重量百分比的水40~50、红油4~5、酱油2~4、味精0.3~0.5、白糖0.1~0.5、蒜泥2~4,精盐0.3~0.5、姜末0.3~0.5。优选地,所述调料汁主要为以莲藕重量百分比的水45、红油4.5、酱油3、味精0.4、白糖0.3、蒜泥3,精盐0.4、姜末0.4。

[0013] 进一步地,所述步骤四中,速冻定型温度为-45℃~-50℃,速冻定型时长1.5~2h,莲藕切成片状,厚度为0.5~2cm。优选地,所述速冻定型温度为-48℃,速冻定型时长100min,莲藕切成片状,厚度为0.5~1cm。

[0014] 进一步地,所述步骤五中,冷冻干燥温度为-25℃~-35℃,冷冻干燥时长不小于10h,真空度15~30Pa,莲藕切成片状,厚度为0.5~2cm。优选地,所述冷冻干燥温度为-30℃,冷冻干燥时长为13h,真空度为20Pa,莲藕切成片状,厚度为0.5~1cm。

[0015] 有益效果:

本发明采用全新的制备包装工艺,克服了现有卤制莲藕不能长期存储、方便携带的难题。卤制后的莲藕经过真空冻干后,既能保留其中的营养成分和卤色,还能保留卤料的香味,冻干后的莲藕具有疏松多孔的特点,具备良好的复水性。在食用时仅需撕掉上盒体和下盒体的拉环,然后继续扭动下盒体,使下盒体顶部顶破气密性阻隔挡片,然后晃动盒体,使上下盒体中的冻干后的莲藕与调料汁混合均匀,打开盒体即可享受美食。冻干后的莲藕因吸收调料汁,味道更为鲜美,莲藕也恢复清脆口感。此外,本发明还一改现有技术中卤料只含香料的特点,在卤水中加入了瘦肉和肥肉,莲藕因吸收了瘦肉和肥肉的营养物质,不仅味道更为鲜美,还具有更好的滋阴补血、健脾胃的功效。本发明还对卤水及调料汁的配方以及真空冻干时间和温度、真空度进行了合理配制,使得卤制得到的莲藕成品吃起来口感更佳、味道更美,不咸不淡,适合大众的口味要求。

附图说明

[0016] 图1为本发明中的固液分装一体盒结构示意图;

图2为本发明中的固液分装一体盒的结构示意图。

[0017] 其中,1-上盒体,2-下盒体,3-内螺纹,4-环状凸缘,5-气密性阻挡隔片,6-容置腔室,7-拉环,71-拉环扣,72-开口,8-连接柱。

具体实施方式

[0018] 为了使本领域的技术人员更清楚明了地理解本发明,现结合具体实施方式进行详细说明。

[0019] 本发明中的卤制莲藕的方法,主要包括以下步骤:

步骤一,将莲藕清洗干净,浸泡在水中备用。

[0020] 步骤二,准备卤水,大火烧开。所述卤水主要为以莲藕重量百分比的花椒0.2~0.4、盐0.6~1、八角1~1.5、生姜3~5、辣椒0.3~0.5、瘦肉20~25、肥肉10~15、水180~220。优选地,在步骤二中,所述卤水主要为以莲藕重量百分比的花椒0.3、盐0.8、八角1.2、生姜4、辣椒0.4、瘦肉23、肥肉12、水200。本发明还一改现有技术中卤料只含香料的特点,在卤水中加入了瘦肉和肥肉,莲藕因吸收了瘦肉和肥肉的营养物质,不仅味道更为鲜美,还具有更好的滋阴补血、健脾胃的功效。本发明还对卤水中各物料的配比进行了合理设置,使得最终得到的成品不咸不淡,香而不腻,风味极佳,适合大众的口味需求。

[0021] 步骤三,将莲藕倒入卤水中,煮至卤水再次沸腾时改小火,直至莲藕入味。为了使莲藕更美味,在此步中,还需放入味精、鸡精、卤味增香膏、猪肉膏,小火慢熬2.5~3.5h,以确保莲藕彻底入味。进一步地,所述味精、鸡精、卤味增香膏、猪肉膏的用量为以莲藕重量百分比的味精0.05~0.1、鸡精0.05~0.1、卤味增香膏1.5~2、猪肉膏3~4。优选地,所述味精、鸡精、卤味增香膏、猪肉膏的用量为以莲藕重量百分比的味精0.06、鸡精0.08、卤味增香膏1.8、猪肉膏3.5,小火慢熬3h。此步中对味精、鸡精、卤味增香膏、猪肉膏的用量及卤煮时间进行了合理设置,使得最终得到的成品更为鲜香,口感更佳。

[0022] 步骤四,取出晾凉切片,速冻定型。所述莲藕切成片状,厚度为0.5~2cm,速冻定型温度为-45℃~-50℃,速冻定型时长1.5~2h。优选地,所述莲藕切成片状,厚度为0.5~1cm,速冻定型温度为-48℃,速冻定型时长100min。速冻定型可以使莲藕在干燥过程中不塌塌,保持原始形貌。

[0023] 步骤五,真空冻干。当莲藕切成片状、厚度为0.5~2cm时,所述冷冻干燥温度为-25℃~-35℃,冷冻干燥时长不小于10h,真空度15~30Pa。优选地,将莲藕切成片状,厚度为0.5~1cm,所述冷冻干燥温度为-30℃,冷冻干燥时长为13h,真空度为20Pa。真空冻干后,莲藕保持了原来的形貌,还保持了原有的卤色卤味以及莲藕的营养价值,具备多孔特性和复水性,便于长期存储。

[0024] 步骤六,配制调料汁。所述调料汁主要为以莲藕重量百分比的水40~50、红油4~5、酱油2~4、味精0.3~0.5、白糖0.1~0.5、蒜泥2~4,精盐0.3~0.5、姜末0.3~0.5。优选地,所述调料汁主要为以莲藕重量百分比的水45、红油4.5、酱油3、味精0.4、白糖0.3、蒜泥3,精盐0.4、姜末0.4。所述调料汁与冻干的莲藕中原有的卤味一起,构成了本发明卤制莲藕的成品风味。由于在调料汁中没有易腐败食材存在,故其也可以长期存储。

[0025] 步骤七,将冻干后的莲藕和调料汁一起装盒,且所述调料汁和所述冻干后的莲藕在盒中相分隔。例如将调料汁单独装袋,然后将装有调料汁的包装袋与冻干后的莲藕一起装入一次性包装盒中。食用时打开包装盒,撕开装有调料汁的包装袋,将调料汁倒入一次性包装盒中,拌匀,即可食用。

[0026] 在本发明中,发明人研制了一种更好的容器——固液分装一体盒,如图1所示。它可以将调料汁和冻干后的莲藕都装入其中,使用时仅需扭动、晃动、打开,即可吃到美味的卤制莲藕,且该食用过程充满趣味性。所述固液分装一体盒包括上箱体1和下箱体2,所述上箱体1的侧壁下部设置有与下箱体2螺纹配合的内螺纹3,上箱体1侧壁内侧位于内螺纹3上方具有环状凸缘4,气密性阻隔挡片5固定于所述环状凸缘4上,上箱体1的顶壁、侧壁以及所

述气密性阻隔挡片5共同形成密闭的容置腔室6,在上箱体1和下箱体2之间还设置有拉环7,所述拉环7连接在上箱体1的下缘并易于从上箱体1撕除。具体地,所述拉环7通过连接柱8固定在上箱体1的下缘,拉环7具有开口72,开口72的一侧设置有拉环扣71,通过牵拉拉环扣71使连接柱8断裂,从而将拉环7从上箱体1上撕除,如图2所示。所述容置腔室6内装有冻干后的莲藕,所述下箱体2装有调料汁。常态下,拉环7连接在上箱体1上,下箱体2的上缘与气密性阻隔挡片5之间具有适量的间隔。在食用时,撕除拉环7,旋转上箱体1使其相对于下箱体2继续向上下箱体2方向运动,下箱体2的上缘与气密性阻隔挡片5接触并逐渐对气密性阻隔挡片5施加向上的压力,使气密性阻隔挡片5破裂,然后摇动上箱体1和下箱体2,使得下箱体2中的调料汁混入上箱体1中,调料汁浸入酥松多孔的莲藕内,莲藕吸取调料汁,变得口感清脆,味道也因调料汁的混入而变得更鲜美。

[0027] 根据上述说明书的揭示和教导,本发明所属领域的技术人员还可以对上述实施方式方式进行适当的变更和修改。因此,本发明并不局限于上面揭示和描述的具体实施方式,对本发明的一些修改和变更也应当落入本发明的权利要求的保护范围内。此外,尽管本说明书中使用了一些特定的术语,但这些术语只是为了方便说明,并不对本发明构成任何限制。

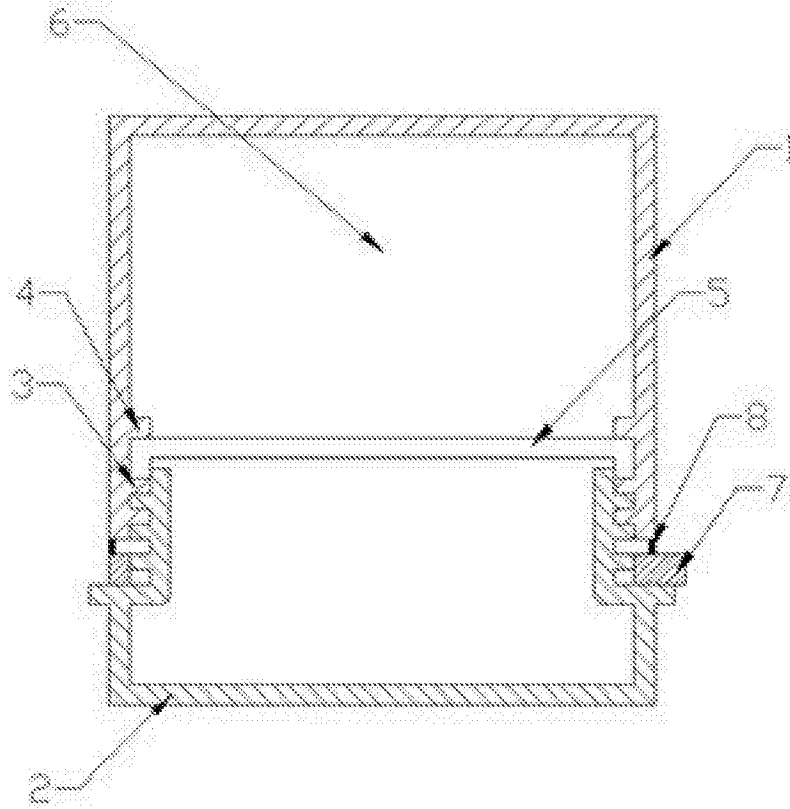


图1

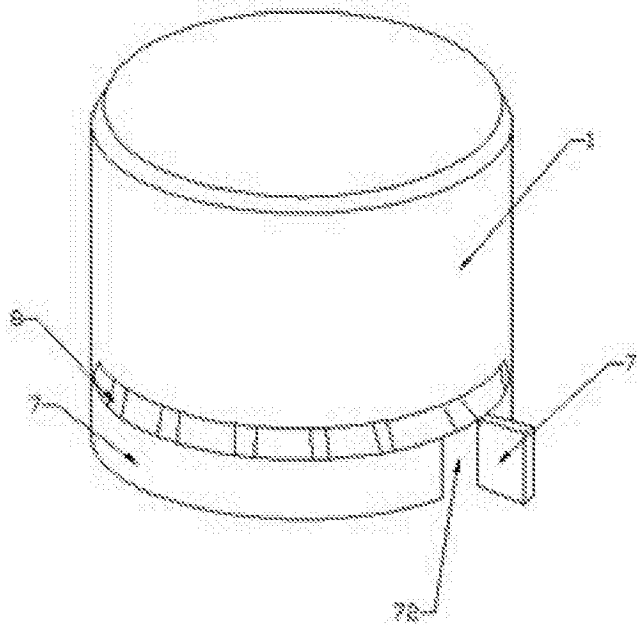


图2