

(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102334663 B

(45) 授权公告日 2013.08.28

(21) 申请号 201010234280.4

(22) 申请日 2010.07.23

(73) 专利权人 童秋法

地址 321100 浙江省兰溪市南后街89号301室

(72) 发明人 童秋法 鲍银堂 程皓 童未名

(51) Int. Cl.

A23L 1/218(2006.01)

(56) 对比文件

刘青梅等. 霉干菜加工技术的工艺优化.《食品工业科技》.2005,

审查员 汪建斌

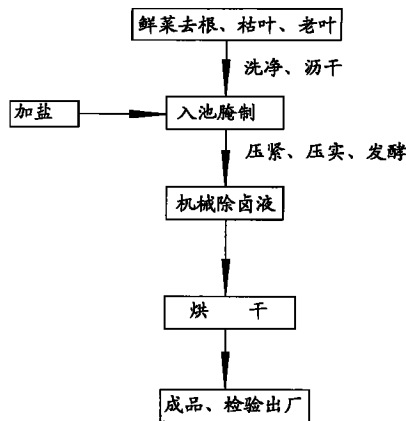
权利要求书1页 说明书2页 附图1页

(54) 发明名称

低盐霉干菜的制备方法

(57) 摘要

本发明涉及一种低盐霉干菜的制备方法,包括如下工艺步骤:选取无腐烂、霉变的鲜菜为原料,洗净、沥干;将沥干后的鲜菜整株或切碎后拌入6%~9%的食盐送入腌渍池或容器中,上面用重物将菜压实压紧,腌制72小时以上,待腌制的卤水pH值降至4以下,起出;起出后的腌菜,经过机械脱水至含水量以重量计25%以下,烘干至含水量以重量计5%以下即可。本低盐霉干菜的制备方法,改变传统的腌渍发酵后晾干室外阳光晒干的方式,无需依赖太阳光,生产工艺安排可控,过程卫生安全,采用脱除卤液的方式,既能降低干菜中的总盐量,还能减少烘干时间,降低能耗,符合低碳生产的要求。



1. 一种低盐霉干菜的制备方法,其特征在于包括以下工艺和步骤:

(1) 选取无腐烂、霉变的鲜菜为原料,洗净、沥干;

(2) 将沥干后的鲜菜整株或切碎后拌入6%~9%的食盐送入腌渍池中,加盖算子再用重物压在算子上将菜压实压紧,腌制72小时以上,待腌制的卤水PH值降至4以下起出;

(3) 起出后的腌菜,经过机械脱水至含水量以重量计25%以下,烘干至含水量以重量计5%以下即可。

2. 如权利要求1所述的低盐霉干菜的制备方法,其特征在于:鲜菜是细叶或阔叶雪里蕻或芥菜或萝卜茎叶或白菜或油菜。

3. 如权利要求1或2所述的低盐霉干菜的制备方法,其特征在于:所述的步骤(3)中,脱水机械为压滤机、离心机。

低盐霉干菜的制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于腌制食品及加工技术领域,具体是一种低盐霉干菜及制备方法。

背景技术

[0002] 霉干菜主产于浙江绍兴、萧山、桐乡等地和广东惠阳一带。浙江产者以细叶或阔叶雪里蕻腌制。广东产者以一种变种芥菜腌制,也有用萝卜茎叶或榨菜叶腌制的,但质量差,且有苦味。此外,江苏、安徽、福建等地亦产。

[0003] 绍兴霉干菜油光乌黑,香味醇厚,耐贮藏。可分为白菜干、油菜干和芥菜干三种,味道鲜美要数芥菜干。芥菜干又以“百脑芥菜”的品种腌晒干菜为上乘。“百脑芥菜”菜芯多,梗叶细长,适时收割质地鲜嫩。拿这种菜晒制成的干菜,越蒸越乌,越蒸越软,越蒸越香。在清明节前,将芥菜的菜心晒干,一小束一小束地扎起来,装在小坛中盐渍,待卤汁回落,成熟后取出,晾晒、蒸熟,菜呈红黑色后,在太阳下晒,这样反复蒸晒多次,直至色泽红亮,香气扑鼻,最后装入菜坛中密封。

[0004] 霉干菜营养价值较高,其胡萝卜素和镁的含量尤显突出。其味甘,可开胃下气、益血生津、补虚劳。用干菜烹制的菜肴经济实惠,其鲜香之味,皆令食者难以忘怀。如干菜扣肉,因肉里渗入干菜之清香,而干菜又得肉香,故而相得益彰,浓香扑鼻,肥而不腻,风味独特,让人百吃不厌。干菜烧肉重要的是干菜做得要好吃,如果干菜不好吃的话,就做不出好吃的干菜扣肉。市场上卖的干菜只是一种菜而已,没个正统腌制做法的干菜,是烹饪不出佳肴来的。

[0005] 但是传统的霉干菜制法腌制发酵完成后通常是以晾干阳光晒制的方式,一是水分蒸发后盐份仍存留在菜中,盐度较高,二是靠老天爷恩赐,可控性差,产能受限,三是卫生状况不能保证,因而不符合现代健康食品卫生、安全、低盐的要求,使许多消费者望而却步。

发明内容

[0006] 本发明的目的是提供一种低盐霉干菜的制备方法。

[0007] 实现本发明目的的技术方案包括如下工艺和步骤:

[0008] (1) 选取无腐烂、霉变的鲜菜为原料,洗净、沥干;

[0009] (2) 将沥干后的鲜菜整株或切碎后拌入 6%~9% 的食盐送入腌渍池或容器中,加盖算子再用重物压在算子上将菜压实压紧,腌制 72 小时以上,待腌制的卤水 PH 值降至 4 以下,起出;

[0010] (3) 起出后的腌菜,经过机械脱水至含水量以重量计 25% 以下,烘干至含水量以重量计 5% 以下即可。

[0011] 而上述工艺中鲜菜可以是细叶或阔叶雪里蕻或芥菜或萝卜茎叶或白菜或油菜。

[0012] 上所述的步骤 (3) 中,脱水机械可以为离心机、压滤机等。

[0013] 本发明的低盐霉干菜及制备方法,采用传统的高盐腌渍发酵,可以延长腌菜在池中的存放时间,利于生产工艺的调整,在干燥阶段采用脱除卤液的方式,一是能降低干菜中

的总盐量,二是能减少烘干时间,既达到产品低盐卫生符合健康食品要求,还使生产成本大大降低。

附图说明

[0014] 图 1 是本发明的低盐霉干菜的制备方法流程图

具体实施方式

[0015] 下面结合实施例对本发明作进一步的说明,下述实施例仅用于说明本发明的技术方案,但对本发明并没有限制。

[0016] 实施例 1

[0017] 将细叶或阔叶雪里蕻或芥菜或萝卜茎叶或白菜或油菜进行整株修整,削去根部,除去老叶和枯叶洗净、沥干,然后切碎拌入 6%~9%的食盐混匀,再送入腌渍池或容器中,上面加盖竹制的箅子再用重物压在箅子上将菜压实压紧,腌制 72 小时以上,待腌制的卤水 PH 值降至 4 以下,起出;起出后的腌菜,用离心机进行脱去卤液,至腌菜含卤液量以重量计 25%以下,最后烘干至腌菜含水量以重量计 5%以下即可。

[0018] 而上述工艺中鲜菜拌入 6%~9%的食盐后,用可以搅拌机搅拌混匀,这样盐分渗入鲜菜中的速度更快,发酵更好、更快。

[0019] 实施例 2

[0020] 将细叶或阔叶雪里蕻或芥菜或萝卜茎叶或白菜或油菜进行整株修整,削去根部,除去老叶和枯叶洗净、沥干,然后整株拌入 6%~9%的食盐混匀,码放入腌渍池或容器中,上面加盖竹制的箅子再用重物压在箅子上将菜压实压紧,腌制 72 小时以上,待腌制的卤水 PH 值降至 4 以下,起出;起出后的腌菜,用离心机进行脱去卤液,至腌菜含卤液量以重量计 25%以下,最后烘干至腌菜含水量以重量计 5%以下即可。

[0021] 上述实施例中低盐霉干菜及制备方法,改变传统的腌渍发酵后,晾干室外阳光晒干的方式,无需依赖太阳光,生产工艺安排可控,过程卫生安全,采用脱除卤液的方式,既能降低干菜中的总盐量,还能减少烘干时间,降低能耗,符合低碳生产的要求。

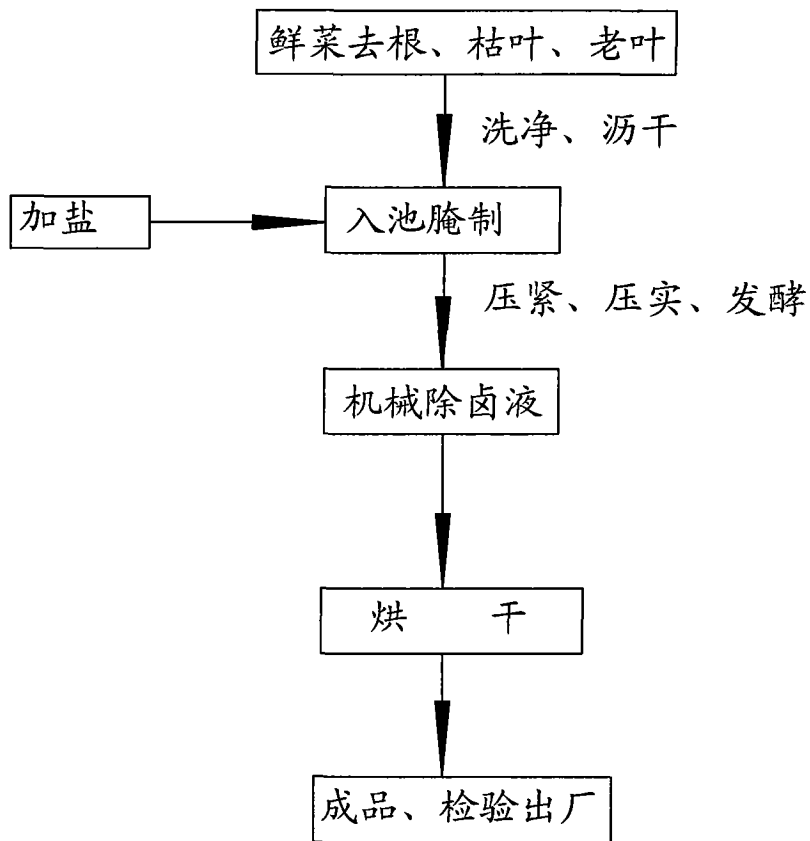


图 1