



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 101664162 B

(45) 授权公告日 2012.06.06

(21) 申请号 200910066189.3

(22) 申请日 2009.09.17

(73) 专利权人 南阳张仲景大厨房股份有限公司

地址 474500 河南省西峡县工业大道南段
199号

(72) 发明人 朱新成 王杰 李长春

(51) Int. Cl.

A23L 1/24 (2006.01)

A23L 1/29 (2006.01)

(56) 对比文件

CN 1826968 A, 2006.09.06,

CN 1748568 A, 2006.03.22,

崔战利等. 发酵技术在食(药)用菌上的应用概况. 《中国林副特产》. 2000,

审查员 徐俊

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

一种泡椒香菇酱及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种风味独特的泡椒香菇酱配方及其制备方法,涉及以食用菌香菇、泡椒加工的泡椒香菇酱及其制备方法。其配方是:大豆色拉油 10-50%,发酵香菇 20-50%,泡椒 2-40%,芹菜 2-20%,胡萝卜 2-20%,洋葱 1-10%,大蒜 1-10%,白糖 2-5%,味精 1-2%,香辛料 0.5-2%。其制备方法是:原料前处理、炒酱、包装、灭菌。本产品风味独特,甜辣适口,鲜香浓郁,开胃增加食欲,富含多种易吸收营养成分,是一种味美、营养、方便、健康的绿色食品。

1. 一种风味独特的泡椒香菇酱的制备方法,配方是:大豆色拉油 25-28%,发酵香菇 35-36%,泡椒 17-19%,芹菜 4-5%,胡萝卜 4-5%,洋葱 3%,大蒜 1-2%,白糖 3-4%,味精 1%,香辛料 2%;其制备过程包括如下步骤:①原料前处理:A. 洋葱、大蒜料制备:洋葱、大蒜挑选去皮,清洗,粉碎,混合磨细为物料 a 备用;B. 泡椒、芹菜、胡萝卜料制备:泡椒沥除盐水,芹菜、胡萝卜挑选清洗后,粉碎,并一起混合磨浆为物料 b 备用;C. 发酵香菇制备:依据专利申请 200910065063.4 的方法制备成物料 c 备用;D. 香辛料制备:陈皮、肉桂、草拨、青花椒分别挑拣,粉碎至 80-100 目,按 2 : 1 : 1 : 1 的比例混合均匀后为物料 d 备用;②炒酱:当油温达到 100-150℃,炒制物料 a;达到 150-180℃时,再加入物料 b 炒制 4-6 分钟;然后加入物料 c 炒制,待锅内全部沸腾 3-5 分钟后,停止加热,一起加入物料 d、白糖、味精,搅拌 2-6 分钟,使其均匀;③包装灭菌。

2. 一种风味独特的泡椒香菇酱,其特征在于,所述的泡椒香菇酱是由权利要求 1 所述的方法制备得到的。

一种泡椒香菇酱及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品深加工领域,特别涉及一种泡椒香菇酱及其制备方法。

背景技术

[0002] 香菇,是一种营养丰富味道鲜美的食品,而且还有很高的药用价值。它可提高人体免疫力,降低血压、减少胆固醇含量,有预防和治疗多种疾病,延年益寿之功效。据报道,每 100g 香菇中含有蛋白质 18.4g,脂肪 4.8g,碳水化合物 59.3g,粗纤维 8.5g,并含有钙 120mg,磷 420mg,铁 25mg,维生素 B₁0.07mg,维生素 B₂1.13mg,以及维生素 C,30 多种酶和 18 种氨基酸,7 种为人体必需氨基酸。另外还含有一般蔬菜中少有的麦角甾醇(维生素 D 原)和具有免疫功能的双链核糖核酸、香菇多糖等成分。香菇发酵后,营养更加丰富,其中人体不易吸收的大分子充分降解,更易吸收,风味更加独特,鲜香醇厚。本腐乳香菇酱制备方法发明人已经申报了“一种发酵香菇制品及其生产方法”,其专利申请号:200910065063.4。泡椒是我国传统的发酵制品之一,它是辣椒添加适当香辛料后通过盐水泡制发酵而成,具有色泽鲜亮、辣而不燥、辣中微酸的特点,开胃增进食欲,帮组消化和吸收的功能,深受广大人民群众喜爱。

[0003] 目前市场上没有以发酵的香菇、泡椒为主要原料,结合胡萝卜等蔬菜调配炒制,形成风味独特,好吃又营养、开胃又健康的绿色食品。因此本发明用发酵香菇、泡椒、胡萝卜等蔬菜为原料开发了一种泡椒香菇酱制品,来满足广大消费者味美、健康、方便的食物需求。

发明内容

[0004] 本发明提供了一种风味独特的泡椒香菇酱配方及其制备方法。选用生物发酵后的香菇和泡椒,搭配胡萝卜等蔬菜合理炒制,制得甜辣适口、鲜香浓郁、营养丰富的泡椒香菇酱。本发明选用发酵后的香菇,营养成分更加丰富,并且香菇经发酵后人体不易吸收的大分子充分降解,更易吸收;利用泡椒自身香气充足,鲜辣不燥,开胃增进食欲的特点,同时搭配营养丰富的蔬菜,按一定比例在适当的温度和时间下进行炒制,充分保留了原有物料的营养成分,产生了独特的复合风味,制成了味美又营养,开胃又健康的泡椒香菇酱,满足了人们味美、营养、方便、健康的绿色食品需求。

[0005] 本发明制备过程如下:①原料前处理:A. 洋葱、大蒜料制备:洋葱、大蒜挑选去皮,清洗,粉碎,混合磨细为物料 a 备用;B. 泡椒、芹菜、胡萝卜料制备:泡椒沥除盐水,芹菜、胡萝卜挑选清洗后,粉碎,并一起混合磨浆为物料 b 备用;C. 发酵香菇制备:香菇挑选、清洗、粉碎、灭菌、接种、制曲、发酵后为物料 c 备用;D. 香辛料制备:陈皮、肉桂、草拔、青花椒分别挑拣,粉碎至 80-100 目,按 2:1:1:1 的比例混合均匀后为物料 d 备用;②炒酱:当油温达到 100-150℃,炒制物料 a;达到 150-180℃时,再加入物料 b 炒制 4-6 分钟;然后加入物料 c 炒制,待锅内全部沸腾 3-5 分钟后,停止加热,一起加入物料 d、白糖、味精,搅拌 2-6 分钟,使其均匀;③包装灭菌。

[0006] 本发明具有下列积极效果:本发明选用发酵后的香菇,香菇中的营养物质更加丰

富,而且香菇经发酵后人体不易吸收的大分子充分降解,更易吸收;选用泡椒,开胃增加食欲,并添加营养丰富胡萝卜、芹菜、洋葱等蔬菜,使泡椒香菇酱原料更加合理,营养更加丰富,风味也更加独特;再经过合理炒制,充分保留了原料中的营养物质,产生了更加独特风味,甜辣适口,鲜香浓郁,给人们提供了一种味美、营养、方便、健康的绿色食品。

具体实施方式

[0007] 下面的实施实例可以使本领域技术人员全面地理解本发明,但不以任何方式限制本发明。

[0008] 实施例 1

[0009] 本例泡椒香菇酱制备过程如下:

[0010] 1、配方:大豆色拉油 28%,发酵香菇 35%,泡椒 17%,芹菜 5%,胡萝卜 4%,洋葱 3%,大蒜 1%,白糖 4%,味精 1%,香辛料 2%。

[0011] 2、原料前处理:A. 洋葱、大蒜料制备:洋葱、大蒜挑选去皮,清洗,粉碎,混合磨细为物料 a 备用;B. 泡椒、芹菜、胡萝卜料制备:泡椒沥除盐水,芹菜、胡萝卜挑选清洗后,粉碎,并一起混合磨浆为物料 b 备用;C. 发酵香菇制备:香菇挑选、清洗、粉碎、灭菌、接种、制曲、发酵后为物料 c 备用;D. 香辛料制备:陈皮、肉桂、荜拔、青花椒分别挑拣,粉碎至 80-100 目,按 2:1:1:1 的比例混合均匀后为物料 d 备用。

[0012] 3、炒酱:往锅内加入大豆色拉油;当达到 120℃,加入物料 a 炒制;在 150℃时,再加入物料 b 炒制 6 分钟;然后加入物料 c 炒制,待锅内完全沸腾 3 分钟后,停止加热,一起加入味精,白糖,香辛料,搅拌 4 分钟,使其均匀。

[0013] 4、包装灭菌:将泡椒香菇酱分装为袋或瓶后高温灭菌,即成成品。

[0014] 实施例 2

[0015] 本例泡椒香菇酱制备过程如下:

[0016] 1、配方:大豆色拉油 25%,发酵香菇 36%,泡椒 19%,芹菜 4%,胡萝卜 5%,洋葱 3%,大蒜 2%,白糖 3%,味精 1%,香辛料 2%。

[0017] 2、原料前处理:A. 洋葱、大蒜料制备:洋葱、大蒜挑选去皮,清洗,粉碎,混合磨细为物料 a 备用;B. 泡椒、芹菜、胡萝卜料制备:泡椒沥除盐水,芹菜、胡萝卜挑选清洗后,粉碎,并一起混合磨浆为物料 b 备用;C. 发酵香菇制备:香菇挑选、清洗、粉碎、灭菌、接种、制曲、发酵后为物料 c 备用;D. 香辛料制备:陈皮、肉桂、荜拔、青花椒分别挑拣,粉碎至 80-100 目,按 2:1:1:1 的比例混合均匀后为物料 d 备用。

[0018] 3、炒酱:往锅内加入大豆色拉油;当达到 140℃,加入物料 a 炒制;在 170℃时,再加入物料 b 炒制 5 分钟;然后加入物料 c 炒制,待锅内完全沸腾 4 分钟后,停止加热,一起加入的味精,白糖,香辛料,搅拌 4 分钟,使其均匀。

[0019] 4、包装灭菌:将泡椒香菇酱分装为袋或瓶后高温灭菌,即成成品。