



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107373614 A

(43)申请公布日 2017. 11. 24

(21)申请号 201710705161.4

A23L 33/105(2016.01)

(22)申请日 2017.08.17

(71)申请人 金寨县聚农种植专业合作社

地址 230000 安徽省六安市金寨县汤家汇  
镇金刚台村

(72)发明人 余敦友

(74)专利代理机构 合肥道正企智知识产权代理  
有限公司 34130

代理人 谢伟

(51) Int. Cl.

A23L 27/60(2016.01)

A23L 31/00(2016.01)

A23L 25/00(2016.01)

A23L 19/00(2016.01)

A23L 33/10(2016.01)

权利要求书2页 说明书7页

(54)发明名称

一种风味保健营养蘑菇酱及其制备方法

(57)摘要

本发明提供了一种风味保健营养蘑菇酱,包括以下重量份的原料:蘑菇70-80份、中药添加物7-9份、坚果粉5-7份、植物油10-14份、蜂蜜3-5份、风味调料7-9份、口味调料3-5份、蔬菜浓缩浆料15-20份、白肉10-20份、豆豉6-10份、蒸馏水10-12份。本发明的蘑菇酱具有营养全面、口味醇美、清热健胃、入口爽滑的优点,其既可直接食用,也可用作凉拌佐料或火锅底料,风味独特、食用方便;同时本发明的制备方法其原材料低廉,工艺鲜明,不添加化学防腐剂,取材方便,具有较高的实用价值和良好的应用前景。

1. 一种风味保健营养蘑菇酱,其特征在于,包括以下重量份的原料:

蘑菇70-80份、中药添加物7-9份、坚果粉5-7份、植物油10-14份、蜂蜜3-5份、风味调料7-9份、口味调料3-5份、蔬菜浓缩浆料15-20份、白肉10-20份、豆豉6-10份、蒸馏水10-12份。

2. 根据权利要求1所述的一种风味保健营养蘑菇酱,其特征在于,所述风味保健营养蘑菇酱包括以下重量份的原料:

蘑菇75份、中药添加物8份、坚果粉6份、植物油12份、蜂蜜4份、风味调料8份、口味调料4份、蔬菜浓缩浆料17份、白肉15份、豆豉8份、蒸馏水11份。

3. 根据权利要求1或2所述的一种风味保健营养蘑菇酱,其特征在于,所述蘑菇包括以下重量份的原料:金针菇4-6份、香菇2-4份、草菇1-3份、猴头菇3-5份、杏鲍菇4-6份、鸡腿菇1-2份、马勃2-4份、白灵菇1-3份、秀珍菇2-4份。

4. 根据权利要求1或2所述的一种风味保健营养蘑菇酱,其特征在于,所述中药添加物的制备方法为:按重量份将菊花4-6份、丹参1-3份、甘草2-4份、当归3-5份、莱菔子1-3份、茯苓2-4份、车前子1-3份、三七2-4份、人参0.5-1.5份用清水冲洗干净,加入粉碎机中粉碎,加10-12倍水加热到90-100摄氏度,煎煮2-4小时,固、液分离;再将第一次水提后的残渣加8-10倍量水进行第二次水提,提取1-3小时,固、液分离;再将第二次水提后的残渣加4-6倍量水进行超声提取,提取1-2小时,超声波功率为40-80KW,固、液分离;合并三次提取液,浓缩,即得中药添加物。

5. 根据权利要求1或2所述的一种风味保健营养蘑菇酱,其特征在于,所述坚果粉为核桃粉、杏仁粉、开心果粉、榛子粉按照重量比4:2:1:1组成的混合物;

所述植物油为芝麻油、大豆油、玉米油、花生油、橄榄油按照重量比2:3:3:2:1组成的混合物。

6. 根据权利要求1或2所述的一种风味保健营养蘑菇酱,其特征在于,所述风味调料包括以下重量份的原料:黄酒1-2份、白醋1-2份、花椒粉1-2份、蒜泥1-3份、大葱1-3份、黄豆酱3-5份、陈皮1-2份、八角粉0.5-0.9份、香菜2-4份;

所述口味调料为食盐、白糖、鸡精、柠檬酸按照重量比3:4:2:1组成的混合物。

7. 根据权利要求1或2所述的一种风味保健营养蘑菇酱,其特征在于,所述蔬菜浓缩浆料制备方法为:按照重量份黄瓜4-6份、番茄8-10份、胡萝卜1-3份、冬瓜2-4份、丝瓜3-5份去皮洗净送入粉碎机中粉碎,将粉碎后的混合物入锅加热搅拌,在温度为70-80℃下浓缩排除水分,当浆料浓度为30-34%出锅即可。

8. 根据权利要求1或2所述的一种风味保健营养蘑菇酱,其特征在于,所述白肉为鸡胸脯肉、虾仁、鸭肉、淡水鱼肉按照重量比4:2:3:1组成的混合物。

9. 一种制备如权利要求1或2所述的风味保健营养蘑菇酱的方法,其特征在于,包括以下步骤:

步骤一,按要求称量准备各组分原料;

步骤二,将蘑菇用清水清洗后,送入切片器切片,再加入到沸水中漂烫6-8分钟,捞起送入挤压脱水机中去除水分,再送入粉碎机中粉碎得到蘑菇沫;

步骤三,将白肉切块送入高压蒸汽消毒机中消毒30-50秒,再加入到沸水中焯水,反复翻滚5-7分钟,彻底去腥和去除血沫,再送入高压炖煮锅中炖煮7-9分钟,捞出控水2-4分钟的到熟化后的白肉;

步骤四,将坚果粉加入其重量40%-50%的水中搅拌,混匀,然后送入蒸笼蒸制40-50分钟,得到熟化后坚果粉;

步骤五,将植物油加入到炒锅中,加热到132-136℃时,放入风味调料,翻炒30-40秒,放入步骤三熟化后的白肉,爆炒3-5分钟,再加入步骤二制备的蘑菇沫,翻炒2-4分钟,再加入蒸馏水、步骤四制备的熟化坚果粉、豆豉、蔬菜浓缩浆料、口味调料,小火搅拌至成稠糊状起锅;

步骤六,将步骤五制备的稠糊状混合物、中药添加物、蜂蜜加入匀浆机中,匀浆机转速5500-7500r/min,在65-75℃、18-22MPa 的压力下均质处理8-10min,再在80-90℃,80-90kPa 真空度下脱气10-12min,再在130-150℃下超高温灭菌40-50秒,无菌罐装后得到发明的风味保健营养蘑菇酱。

10. 根据权利要求9所述的一种风味保健营养蘑菇酱的制备方法,其特征在于,所述步骤为:

步骤一,按要求称量准备各组分原料;

步骤二,将蘑菇用清水清洗后,送入切片机切片,再加入到沸水中漂烫7分钟,捞起送入挤压脱水机中去除水分,再送入粉碎机中粉碎得到蘑菇沫;

步骤三,将白肉切块送入高压蒸汽消毒机中消毒40秒,再加入到沸水中焯水,反复翻滚6分钟,彻底去腥和去除血沫,再送入高压炖煮锅中炖煮8分钟,捞出控水3分钟的到熟化后的白肉;

步骤四,将坚果粉加入其重量45%的水中搅拌,混匀,然后送入蒸笼蒸制45分钟,得到熟化后坚果粉;

步骤五,将植物油加入到炒锅中,加热到134℃时,放入风味调料,翻炒35秒,放入步骤三熟化后的白肉,爆炒4分钟,再加入步骤二制备的蘑菇沫,翻炒3分钟,再加入蒸馏水、步骤四制备的熟化坚果粉、豆豉、蔬菜浓缩浆料、口味调料,小火搅拌至成稠糊状起锅;

步骤六,将步骤五制备的稠糊状混合物、中药添加物、蜂蜜加入匀浆机中,匀浆机转速6500r/min,在70℃、20MPa 的压力下均质处理9min,再在85℃,85kPa 真空度下脱气11min,再在140℃下超高温灭菌45秒,无菌罐装后得到发明的风味保健营养蘑菇酱。

## 一种风味保健营养蘑菇酱及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及蘑菇加工技术领域,具体涉及一种风味保健营养蘑菇酱及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 蘑菇营养丰富,是高蛋白、低脂肪,富含人体必需氨基酸、矿物质、维生素和多糖等营养成分。经常食用蘑菇能很好地促进人体对其他食物营养的吸收。蘑菇里的营养有助心脏健康,并能增强免疫力。每餐蘑菇的热量概况只有20大卡,比吃年糕之类的热量少多了。蘑菇不同于其他的蔬菜和果品,其中的维生素D 含量很是丰富,有益于骨骼健康。蘑菇的抗氧化能力很强可以有效的延缓衰老。蘑菇所含蛋白质高达30% 以上,每100 克鲜菇中的维生素C 含量高达206.28 毫克,而且蘑菇中的胡萝卜素可转化为维生素A,因此蘑菇又有“维生素A 宝库”之称。有的蘑菇中纤维素含量也超过一般蔬菜,能有效防止便秘。蘑菇不仅含有丰富的碳水化合物、蛋白质、多种氨基酸、维生素等营养物质,还含有多种生物活性成分,如多糖,是一种天然是一种天然的、具有医疗保健功能的“健康食品”。经常食用蘑菇可增强免疫力、降低胆固醇和抑制血压升高、抑制肿瘤、抗衰老等营养价值。

[0003] 蘑菇酱是一种传统的吃法,深受人们喜爱。蘑菇酱作为一种工业化生产的快餐食品,它保留了蘑菇丰富的营养价值和醇美风味,而且是一种方便快捷的佐餐和调味食品。现有技术中的蘑菇酱都采用一种蘑菇为主要原料,其口感和风味不能兼顾,蘑菇酱的种类还是比较有限,不够丰富,并且有些加工工艺比较繁琐,价位比较高。同时现有的蘑菇酱中不含有任何中草药成分,食用后对人体的食疗作用不够,另一方面现今市场上的酱菜多采用腌制手法,虽然口味较好,但是营养价值低,其中含有大量的亚硝酸盐和防腐剂,不宜长期食用。

### 发明内容

[0004] 针对现有技术的缺陷,本发明的目的是提供一种风味保健营养蘑菇酱,该蘑菇酱具有营养全面、口味醇美、清热健胃、入口爽滑的优点,其既可直接食用,也可用作凉拌佐料或火锅底料,风味独特、食用方便;同时本发明的制备方法原材料低廉,工艺鲜明,不添加化学防腐剂,取材方便,具有较高的实用价值和良好的应用前景。

[0005] 本发明解决技术问题采用如下技术方案:

本发明提供了一种风味保健营养蘑菇酱,包括以下重量份的原料:

蘑菇70-80份、中药添加物7-9份、坚果粉5-7份、植物油10-14份、蜂蜜3-5份、风味调料7-9份、口味调料3-5份、蔬菜浓缩浆料15-20份、白肉10-20份、豆豉6-10份、蒸馏水10-12份。

[0006] 优选地,所述风味保健营养蘑菇酱包括以下重量份的原料:

蘑菇75份、中药添加物8份、坚果粉6份、植物油12份、蜂蜜4份、风味调料8份、口味调料4份、蔬菜浓缩浆料17份、白肉15份、豆豉8份、蒸馏水11份。

[0007] 优选地,所述蘑菇包括以下重量份的原料:金针菇4-6份、香菇2-4份、草菇1-3份、

猴头菇3-5份、杏鲍菇4-6份、鸡腿菇1-2份、马勃2-4份、白灵菇1-3份、秀珍菇2-4份。

[0008] 优选地,所述中药添加物的制备方法为:按重量份将菊花4-6份、丹参1-3份、甘草2-4份、当归3-5份、莱菔子1-3份、茯苓2-4份、车前子1-3份、三七2-4份、人参0.5-1.5份用清水冲洗干净,加入粉碎机中粉碎,加10-12倍水加热到90-100摄氏度,煎煮2-4小时,固、液分离;再将第一次水提后的残渣加8-10倍量水进行第二次水提,提取1-3小时,固、液分离;再将第二次水提后的残渣加4-6倍量水进行超声提取,提取1-2小时,超声波功率为40-80KW,固、液分离;合并三次提取液,浓缩,即得中药添加物。

[0009] 优选地,所述坚果粉为核桃粉、杏仁粉、开心果粉、榛子粉按照重量比4:2:1:1组成的混合物;

所述植物油为芝麻油、大豆油、玉米油、花生油、橄榄油按照重量比2:3:3:2:1组成的混合物。

[0010] 优选地,所述风味调料包括以下重量份的原料:黄酒1-2份、白醋1-2份、花椒粉1-2份、蒜泥1-3份、大葱1-3份、黄豆酱3-5份、陈皮1-2份、八角粉0.5-0.9份、香菜2-4份;

所述口味调料为食盐、白糖、鸡精、柠檬酸按照重量比3:4:2:1组成的混合物。

[0011] 优选地,所述蔬菜浓缩浆料制备方法为:按照重量份黄瓜4-6份、番茄8-10份、胡萝卜1-3份、冬瓜2-4份、丝瓜3-5份去皮洗净送入粉碎机中粉碎,将粉碎后的混合物入锅加热搅拌,在温度为70-80℃下浓缩排除水分,当浆料浓度为30-34%出锅即可。

[0012] 优选地,所述白肉为鸡胸脯肉、虾仁、鸭肉、淡水鱼肉按照重量比4:2:3:1组成的混合物。

[0013] 本发明还提供一种风味保健营养蘑菇酱的制备方法,包括以下步骤:

步骤一,按要求称量准备各组分原料;

步骤二,将蘑菇用清水清洗后,送入切片机切片,再加入到沸水中漂烫6-8分钟,捞起送入挤压脱水机中去除水分,再送入粉碎机中粉碎得到蘑菇沫;

步骤三,将白肉切块送入高压蒸汽消毒机中消毒30-50秒,再加入到沸水中焯水,反复翻滚5-7分钟,彻底去腥和去除血沫,再送入高压炖煮锅中炖煮7-9分钟,捞出控水2-4分钟的到熟化后的白肉;

步骤四,将坚果粉加入其重量40%-50%的水中搅拌,混匀,然后送入蒸笼蒸制40-50分钟,得到熟化后坚果粉;

步骤五,将植物油加入到炒锅中,加热到132-136℃时,放入风味调料,翻炒30-40秒,放入步骤三熟化后的白肉,爆炒3-5分钟,再加入步骤二制备的蘑菇沫,翻炒2-4分钟,再加入蒸馏水、步骤四制备的熟化坚果粉、豆豉、蔬菜浓缩浆料、口味调料,小火搅拌至成稠糊状起锅;

步骤六,将步骤五制备的稠糊状混合物、中药添加物、蜂蜜加入匀浆机中,匀浆机转速5500-7500r/min,在65-75℃、18-22MPa 的压力下均质处理8-10min,再在80-90℃,80-90kPa 真空度下脱气10-12min,再在130-150℃下超高温灭菌40-50秒,无菌罐装后得到发明的风味保健营养蘑菇酱。

[0014] 优选地,所述风味保健营养蘑菇酱的制备步骤为:

步骤一,按要求称量准备各组分原料;

步骤二,将蘑菇用清水清洗后,送入切片机切片,再加入到沸水中漂烫7分钟,捞起送入

挤压脱水机中去除水分,再送入粉碎机中粉碎得到蘑菇沫;

步骤三,将白肉切块送入高压蒸汽消毒机中消毒40秒,再加入到沸水中焯水,反复翻滚6分钟,彻底去腥和去除血沫,再送入高压炖煮锅中炖煮8分钟,捞出控水3分钟的到熟化后的白肉;

步骤四,将坚果粉加入其重量45%的水中搅拌,混匀,然后送入蒸笼蒸制45分钟,得到熟化后坚果粉;

步骤五,将植物油加入到炒锅中,加热到134℃时,放入风味调料,翻炒35秒,放入步骤三熟化后的白肉,爆炒4分钟,再加入步骤二制备的蘑菇沫,翻炒3分钟,再加入蒸馏水、步骤四制备的熟化坚果粉、豆豉、蔬菜浓缩浆料、口味调料,小火搅拌至成稠糊状起锅;

步骤六,将步骤五制备的稠糊状混合物、中药添加物、蜂蜜加入匀浆机中,匀浆机转速6500r/min,在70℃、20MPa 的压力下均质处理9min,再在85℃,85kPa 真空度下脱气11min,再在140℃下超高温灭菌45秒,无菌罐装后得到发明的风味保健营养蘑菇酱。

[0015] 与现有技术相比,本发明具有如下的有益效果:

(1)本发明的一种风味保健营养蘑菇酱采用了多种蘑菇,为金针菇、香菇、草菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、马勃、白灵菇、秀珍菇,这些营养丰富的菌菇,富含蛋白质、糖类、粗纤维、钠、钾、钙、磷、铁、铜、锌、锰、氟、多糖、叶酸、烟酸、胡萝卜素、维生素,生物素、含丙氨酸、谷氨酸等多种氨基酸,复合作用具有提高免疫力、通便排毒、补气益胃、理气化痰、降低血压、延年轻身的功效,避免了其他蘑菇酱中蘑菇种类较少,口感不能兼顾的缺点。

[0016] (2)本发明的一种风味保健营养蘑菇酱中添加了中药添加物,主要为菊花、丹参、甘草、当归、莱菔子、茯苓、车前子、三七、人参,通过两次水提和一次超声波提取,大大提高了原材料的利用率,且其有效成分很好的溶解在滤液中,能够使得发明的蘑菇酱具有食疗效果和保健功能,大大提高了发明的有益效果,满足人们的食品保健需要。

[0017] (3)本发明的一种风味保健营养蘑菇酱中添加的坚果粉,主要为核桃粉、杏仁粉、开心果粉、榛子粉,富含蛋白质、油脂、矿物质、维生素较高,对人体生长发育、增强体质、预防疾病有极好的功效,并且通过蒸制,使其更容易消化吸收。

[0018] (4)本发明的一种风味保健营养蘑菇酱添加的蔬菜浓缩浆料主要为黄瓜、番茄、胡萝卜、冬瓜、丝瓜,一方面既保留了蔬菜的营养成分和风味,又去除了材料本身的酸、生、涩味道,丰富了蘑菇酱的营养成分,提高了蘑菇酱的爽口性。

[0019] (5)本发明的一种风味保健营养蘑菇酱的制备方法中运用了均质工艺,打浆后的浆料混合后再经高压均质处理,物料能更均匀的相互混合,产品颗粒极度细化,口味更加独特,进入人体后与酶接触的面积增大,大大提高了蘑菇酱吸收的效率。

[0020] (6)本发明的一种风味保健营养蘑菇酱具有营养全面、口味醇美、清热健胃、入口爽滑的优点,其既可直接食用,也可用作凉拌佐料或火锅底料,风味独特、食用方便;同时本发明的制备方法原材料低廉,工艺鲜明,不添加化学防腐剂,不经过大量的腌制过程,长期食用对人体无害,取材方便,具有较高的实用价值和良好的应用前景。

## 具体实施方式

[0021] 下面结合具体实施例,对本发明实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施例仅仅是本发明一部分实施例,而不是全部的实施例。基于本发明中的实

施例,本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例,都属于本发明保护的范围。

[0022] 实施例1.

本实施例的一种风味保健营养蘑菇酱,包括以下重量份的原料:

蘑菇70份、中药添加物7份、坚果粉5份、植物油10份、蜂蜜3份、风味调料7份、口味调料3份、蔬菜浓缩浆料15份、白肉10份、豆豉6份、蒸馏水10份。

[0023] 本实施例中的蘑菇包括以下重量份的原料:金针菇4份、香菇2份、草菇1份、猴头菇3份、杏鲍菇4份、鸡腿菇1份、马勃2份、白灵菇1份、秀珍菇2份。

[0024] 本实施例中的中药添加物的制备方法为:按重量份将菊花4份、丹参1份、甘草2份、当归3份、莱菔子1份、茯苓2份、车前子1份、三七2份、人参0.5份用清水冲洗干净,加入粉碎机中粉碎,加10倍水加热到90-100摄氏度,煎煮2小时,固、液分离;再将第一次水提后的残渣加8倍量水进行第二次水提,提取1小时,固、液分离;再将第二次水提后的残渣加4倍量水进行超声提取,提取1小时,超声波功率为40-80KW,固、液分离;合并三次提取液,浓缩,即得中药添加物。

[0025] 本实施例中的坚果粉为核桃粉、杏仁粉、开心果粉、榛子粉按照重量比4:2:1:1组成的混合物;

本实施例中的植物油为芝麻油、大豆油、玉米油、花生油、橄榄油按照重量比2:3:3:2:1组成的混合物。

[0026] 本实施例中的风味调料包括以下重量份的原料:黄酒1份、白醋1份、花椒粉1份、蒜泥1份、大葱1份、黄豆酱3份、陈皮1份、八角粉0.5份、香菜2份;

本实施例中的口味调料为食盐、白糖、鸡精、柠檬酸按照重量比3:4:2:1组成的混合物。

[0027] 本实施例中的蔬菜浓缩浆料制备方法为:按照重量份黄瓜4份、番茄8份、胡萝卜1份、冬瓜2份、丝瓜3份去皮洗净送入粉碎机中粉碎,将粉碎后的混合物入锅加热搅拌,在温度为70℃下浓缩排除水分,当浆料浓度为30-34%出锅即可。

[0028] 本实施例中的白肉为鸡胸脯肉、虾仁、鸭肉、淡水鱼肉按照重量比4:2:3:1组成的混合物。

[0029] 本实施例的一种风味保健营养蘑菇酱的制备方法,包括以下步骤:

步骤一,按要求称量准备各组原料;

步骤二,将蘑菇用清水清洗后,送入切片机切片,再加入到沸水中漂烫6分钟,捞起送入挤压脱水机中去除水分,再送入粉碎机中粉碎得到蘑菇沫;

步骤三,将白肉切块送入高压蒸汽消毒机中消毒30秒,再加入到沸水中焯水,反复翻滚5分钟,彻底去腥和去除血沫,再送入高压炖煮锅中炖煮7分钟,捞出控水2分钟的到熟化后的白肉;

步骤四,将坚果粉加入其重量40%的水中搅拌,混匀,然后送入蒸笼蒸制40分钟,得到熟化后坚果粉;

步骤五,将植物油加入到炒锅中,加热到132℃时,放入风味调料,翻炒30秒,放入步骤三熟化后的白肉,爆炒3分钟,再加入步骤二制备的蘑菇沫,翻炒2分钟,再加入蒸馏水、步骤四制备的熟化坚果粉、豆豉、蔬菜浓缩浆料、口味调料,小火搅拌至成稠糊状起锅;

步骤六,将步骤五制备的稠糊状混合物、中药添加物、蜂蜜加入匀浆机中,匀浆机转速

5500r/min,在65℃、18MPa 的压力下均质处理8min,再在80℃,80kPa 真空度下脱气10min,再在130℃下超高温灭菌40秒,无菌罐装后得到发明的风味保健营养蘑菇酱。

[0030] 实施例2.

本实施例的一种风味保健营养蘑菇酱,包括以下重量份的原料:

蘑菇80份、中药添加物9份、坚果粉7份、植物油14份、蜂蜜5份、风味调料9份、口味调料5份、蔬菜浓缩浆料20份、白肉20份、豆豉10份、蒸馏水12份。

[0031] 本实施例中的蘑菇包括以下重量份的原料:金针菇6份、香菇4份、草菇3份、猴头菇5份、杏鲍菇6份、鸡腿菇2份、马勃4份、白灵菇3份、秀珍菇4份。

[0032] 本实施例中的中药添加物的制备方法为:按重量份将菊花6份、丹参3份、甘草4份、当归5份、莱菔子3份、茯苓4份、车前子3份、三七4份、人参1.5份用清水冲洗干净,加入粉碎机中粉碎,加12倍水加热到90-100摄氏度,煎煮4小时,固、液分离;再将第一次水提后的残渣加10倍量水进行第二次水提,提取3小时,固、液分离;再将第二次水提后的残渣加6倍量水进行超声提取,提取2小时,超声波功率为80KW,固、液分离;合并三次提取液,浓缩,即得中药添加物。

[0033] 本实施例中的坚果粉为核桃粉、杏仁粉、开心果粉、榛子粉按照重量比4:2:1:1组成的混合物;

本实施例中的植物油为芝麻油、大豆油、玉米油、花生油、橄榄油按照重量比2:3:3:2:1组成的混合物。

[0034] 本实施例中的风味调料包括以下重量份的原料:黄酒2份、白醋2份、花椒粉2份、蒜泥3份、大葱3份、黄豆酱5份、陈皮2份、八角粉0.9份、香菜4份;

本实施例中的口味调料为食盐、白糖、鸡精、柠檬酸按照重量比3:4:2:1组成的混合物。

[0035] 本实施例中的蔬菜浓缩浆料制备方法为:按照重量份黄瓜6份、番茄10份、胡萝卜3份、冬瓜4份、丝瓜5份去皮洗净送入粉碎机中粉碎,将粉碎后的混合物入锅加热搅拌,在温度为80℃下浓缩排除水分,当浆料浓度为30-34%出锅即可。

[0036] 本实施例中的白肉为鸡胸脯肉、虾仁、鸭肉、淡水鱼肉按照重量比4:2:3:1组成的混合物。

[0037] 本实施例的一种风味保健营养蘑菇酱的制备方法,包括以下步骤:

步骤一,按要求称量准备各组原料;

步骤二,将蘑菇用清水清洗后,送入切片机切片,再加入到沸水中漂烫8分钟,捞起送入挤压脱水机中去除水分,再送入粉碎机中粉碎得到蘑菇沫;

步骤三,将白肉切块送入高压蒸汽消毒机中消毒50秒,再加入到沸水中焯水,反复翻滚7分钟,彻底去腥和去除血沫,再送入高压炖煮锅中炖煮9分钟,捞出控水4分钟的到熟化后的白肉;

步骤四,将坚果粉加入其重量50%的水中搅拌,混匀,然后送入蒸笼蒸制50分钟,得到熟化后坚果粉;

步骤五,将植物油加入到炒锅中,加热到136℃时,放入风味调料,翻炒40秒,放入步骤三熟化后的白肉,爆炒5分钟,再加入步骤二制备的蘑菇沫,翻炒4分钟,再加入蒸馏水、步骤四制备的熟化坚果粉、豆豉、蔬菜浓缩浆料、口味调料,小火搅拌至成稠糊状起锅;

步骤六,将步骤五制备的稠糊状混合物、中药添加物、蜂蜜加入匀浆机中,匀浆机转速



7500r/min,在75℃、22MPa 的压力下均质处理10min,再在90℃, 90kPa 真空度下脱气12min,再在150℃下超高温灭菌50秒,无菌罐装后得到发明的风味保健营养蘑菇酱。

[0038] 实施例3.

本实施例的一种风味保健营养蘑菇酱,包括以下重量份的原料:

蘑菇75份、中药添加物8份、坚果粉6份、植物油12份、蜂蜜4份、风味调料8份、口味调料4份、蔬菜浓缩浆料17份、白肉15份、豆豉8份、蒸馏水11份。

[0039] 本实施例中的蘑菇包括以下重量份的原料:金针菇5份、香菇3份、草菇2份、猴头菇4份、杏鲍菇5份、鸡腿菇1.5份、马勃3份、白灵菇2份、秀珍菇3份。

[0040] 本实施例中的中药添加物的制备方法为:按重量份将菊花5份、丹参2份、甘草3份、当归4份、莱菔子2份、茯苓3份、车前子2份、三七3份、人参1份用清水冲洗干净,加入粉碎机中粉碎,加11倍水加热到90-100摄氏度,煎煮3小时,固、液分离;再将第一次水提后的残渣加9倍量水进行第二次水提,提取2小时,固、液分离;再将第二次水提后的残渣加5倍量水进行超声提取,提取1.5小时,超声波功率为60KW,固、液分离;合并三次提取液,浓缩,即得中药添加物。

[0041] 本实施例中的坚果粉为核桃粉、杏仁粉、开心果粉、榛子粉按照重量比4:2:1:1组成的混合物;

本实施例中的植物油为芝麻油、大豆油、玉米油、花生油、橄榄油按照重量比2:3:3:2:1组成的混合物。

[0042] 本实施例中的风味调料包括以下重量份的原料:黄酒1.5份、白醋1.5份、花椒粉1.5份、蒜泥2份、大葱2份、黄豆酱4份、陈皮1.5份、八角粉0.7份、香菜3份;

本实施例中的口味调料为食盐、白糖、鸡精、柠檬酸按照重量比3:4:2:1组成的混合物。

[0043] 本实施例中的蔬菜浓缩浆料制备方法为:按照重量份黄瓜5份、番茄9份、胡萝卜2份、冬瓜3份、丝瓜4份去皮洗净送入粉碎机中粉碎,将粉碎后的混合物入锅加热搅拌,在温度为75℃下浓缩排除水分,当浆料浓度为30-34%出锅即可。

[0044] 本实施例中的白肉为鸡胸脯肉、虾仁、鸭肉、淡水鱼肉按照重量比4:2:3:1组成的混合物。

[0045] 本实施例的一种风味保健营养蘑菇酱的制备方法,包括以下步骤:

步骤一,按要求称量准备各组原料;

步骤二,将蘑菇用清水清洗后,送入切片机切片,再加入到沸水中漂烫7分钟,捞起送入挤压脱水机中去除水分,再送入粉碎机中粉碎得到蘑菇沫;

步骤三,将白肉切块送入高压蒸汽消毒机中消毒40秒,再加入到沸水中焯水,反复翻滚6分钟,彻底去腥和去除血沫,再送入高压炖煮锅中炖煮8分钟,捞出控水3分钟的到熟化后的白肉;

步骤四,将坚果粉加入其重量45%的水中搅拌,混匀,然后送入蒸笼蒸制45分钟,得到熟化后坚果粉;

步骤五,将植物油加入到炒锅中,加热到132-136℃时,放入风味调料,翻炒35秒,放入步骤三熟化后的白肉,爆炒4分钟,再加入步骤二制备的蘑菇沫,翻炒3分钟,再加入蒸馏水、步骤四制备的熟化坚果粉、豆豉、蔬菜浓缩浆料、口味调料,小火搅拌至成稠糊状起锅;

步骤六,将步骤五制备的稠糊状混合物、中药添加物、蜂蜜加入匀浆机中,匀浆机转速

6500r/min,在70℃、20MPa 的压力下均质处理9min,再在85℃,85kPa 真空度下脱气11min,再在140℃下超高温灭菌45秒,无菌罐装后得到发明的风味保健营养蘑菇酱。

[0046] 本发明的一种风味保健营养蘑菇酱具有营养全面、口味醇美、清热健胃、入口爽滑的优点,其既可直接食用,也可用作凉拌佐料或火锅底料,风味独特、食用方便;同时本发明的制备方法原材料低廉,工艺鲜明,不添加化学防腐剂,取材方便,具有较高的实用价值和良好的应用前景。

[0047] 对于本领域技术人员而言,显然本发明不限于上述示范性实施例的细节,而且在不背离本发明的精神或基本特征的情况下,能够以其他的具体形式实现本发明。因此,无论从哪一点来看,均应将实施例看作是示范性的,而且是非限制性的,本发明的范围由所附权利要求而不是上述说明限定,因此旨在将落在权利要求的等同要件的含义和范围内的所有变化囊括在本发明内。

[0048] 此外,应当理解,虽然本说明书按照实施方式加以描述,但并非每个实施方式仅包含一个独立的技术方案,说明书的这种叙述方式仅仅是为清楚起见,本领域技术人员应当将说明书作为一个整体,各实施例中的技术方案也可以经适当组合,形成本领域技术人员可以理解的其他实施方式。