



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102907593 B

(45) 授权公告日 2014. 10. 29

(21) 申请号 201210385093. 5

(22) 申请日 2012. 10. 12

(73) 专利权人 王荆成

地址 155100 黑龙江省双鸭山市尖山区电大路 2 号楼三单元 3 号

(72) 发明人 王荆成

(51) Int. Cl.

A23L 1/06 (2006. 01)

A23L 1/315 (2006. 01)

A23L 1/312 (2006. 01)

A23L 1/32 (2006. 01)

A23L 1/36 (2006. 01)

A23L 1/33 (2006. 01)

A23L 1/064 (2006. 01)

A23L 1/29 (2006. 01)

B65D 65/46 (2006. 01)

B65D 77/00 (2006. 01)

(56) 对比文件

CN 101024725 A, 2007. 08. 29, 权利要求 1-4.

CN 101999701 A, 2011. 04. 06, 权利要求 1-10.

CN 102551077 A, 2012. 07. 11, 权利要求 1-2.

审查员 邱红

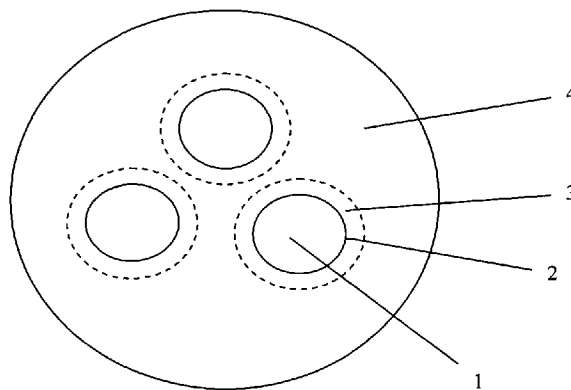
权利要求书1页 说明书6页 附图1页

(54) 发明名称

一种熟食果冻及其制作方法

(57) 摘要

本发明涉及一种熟食果冻及其制作方法。所述熟食果冻,是由熟食制品和果冻相结合的一种食品。其制作步骤为:先制备熟食制品;把熟食制品用透明可食性膜溶液喷涂后风干;放入选好的模具中,注入调配好的透明热凝胶液把熟食制品密封包裹,冷却凝固制成凝胶熟食制品;然后放入果冻杯中,注入制备好的果冻液密封制成熟食果冻食品。本发明提供了一种营养丰富、风味独特、一个产品多种口味,既可吃到人们喜爱的口感软滑、清甜滋润的果冻产品,又可吃到风味各异、营养丰富的美味熟食制品,它改变了果冻产品口味单调的现状。两种食品的完美融合,提高了人们食用的趣味性和营养均衡性。本发明易于社会普及,也将会产生很好的经济效益和社会效益。



1. 一种熟食果冻,所述熟食果冻是由熟食制品和果冻相结合的一种食品,其特征在于:内层是熟食制品;中间部分是透明可食性膜和透明凝胶把熟食制品先后密封包裹;外层是果冻。

2. 按照权利要求1所述的熟食果冻,其特征在于:所述的熟食制品是畜禽肉制品、鱼类和海鲜制品、蛋制品、炒货制品、蜜饯制品,可以是一种或两种以上熟食制品的组合。

3. 按照权利要求1所述的熟食果冻,其特征在于:所述的透明可食性膜是由可食用物质制成的具有成膜性、防潮性、隔绝氧气、阻油性、遮光性功能的透明可食性膜,可以是一种或两种以上可食用物质的组合。

4. 按照权利要求1所述的熟食果冻,其特征在于:所述的透明凝胶是由食品增稠剂形成稳定性好的透明凝胶,食品增稠剂可以是一种或两种以上的组合。

5. 按照权利要求1所述的熟食果冻,其特征在于:所述的果冻是由食品增稠剂制成的,食品增稠剂是指我国食品制造业常用的增稠剂均可,可以是一种或两种以上的组合。

6. 熟食果冻的制作方法,其特征在于:它的制作方法的具体步骤是:

A、先制备熟食制品待用;

B、制取透明可食性膜溶液,把熟食制品用透明可食性膜溶液喷涂然后风干,熟食制品被透明可食性膜密封包裹;

C、制取透明食品增稠剂热凝胶液待用;

D、将经过透明可食性膜密封包裹的熟食制品放入事先选好的模具中,注入透明食品增稠剂热凝胶液,用透明食品增稠剂热凝胶液把经过透明可食性膜密封包裹的熟食制品再次密封包裹,自然冷却凝固制成凝胶熟食制品;

E、制备果冻液待用;

F、把凝胶熟食制品放入果冻杯中,注入果冻液密封制成熟食果冻食品。

一种熟食果冻及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种食品及其制作方法,具体涉及一种熟食果冻及其制作方法。

背景技术

[0002] 果冻又称啫喱,是一种西方甜食。主要成分是水 and 卡拉胶,因外观晶莹、色泽鲜艳、口感软滑、清甜滋润而深受妇女儿童喜爱。果冻根据形态可分凝胶果冻和可吸果冻;根据内容物不同,可分为果味型、果汁型、果肉型、含乳型等等。现在市场上又出现了许多保健功能的果冻如高钙果冻、决明子保健果冻,这些果冻中添加的成分都是和水和凝胶混在一起凝结,口味单调。从摄取营养成分的角度来说,现在市场上的这些果冻产品营养成分较低。果冻中含有大量的膳食纤维、矿物质、维生素等,由于含有大量的膳食纤维导致在人体中消化非常快。果冻中添加的营养素很快就随着人体新陈代谢流失掉,补充的效果并不是很好。基于目前果冻产品的现状,迫切地需要有一种产品,一个产品多种口味、营养丰富、便捷可口的新产品面世,让城市居民有多样化的营养补充和选择余地。如中国专利申请(200610159709.1)一种营养果冻,该专利申请是由海产品(鱼类、虾类、蟹类、贝类、藻类等)或野菜(枸杞子、枸杞叶、蒲公英叶、牛黄草等)以明胶、卡拉胶、琼脂等作为凝固剂,调味剂(食盐、糖、味精、香精等)经过比例调和,搅拌制成果冻。虽然该专利申请果冻中添加了海产品、野菜等,但是吃起来口味还是比较单调,所有原材料都混在一起,口味特点不突出。

发明内容

[0003] 本发明解决了现有技术所存在的果冻产品营养成分较低、口味单调等技术问题,提供了一种营养丰富、风味独特、一个产品多种口味,既可吃到人们喜爱的口感软滑、清甜滋润的果冻产品,又可以吃到品种各异、营养丰富的美味熟食制品,它改变了果冻产品口味单调的现状。两种食品的完美融合,提高了人们食用的趣味性和营养均衡性。

[0004] 本发明的上述目的是通过以下技术方案解决的:一种熟食果冻,所述熟食果冻是由熟食制品和果冻相结合的一种食品,其特征在于:内层是熟食制品;中间是透明可食性膜和透明凝胶把熟食制品先后密封包裹;外层是果冻。

[0005] 熟食果冻制作方法的具体步骤是:

[0006] A、先制备熟食制品待用;

[0007] B、制取透明可食性膜溶液,把熟食制品用透明可食性膜溶液喷涂然后风干,熟食制品被透明可食性膜密封包裹;

[0008] C、制取透明食品增稠剂热凝胶液待用;

[0009] D、将经过透明可食性膜密封包裹的熟食制品放入事先选好的模具中,注入透明食品增稠剂热凝胶液,用透明食品增稠剂热凝胶液把经过透明可食性膜密封包裹的熟食制品再次密封包裹,自然冷却凝固制成凝胶熟食制品;

[0010] E、制备果冻液待用;

[0011] F、把凝胶熟食制品放入果冻杯中,注入果冻液密封制成熟食果冻食品。

[0012] 食品是人类赖以生存、生产和创造文明必不可少的基本物质。天然营养素是维持人体正常功能、生长发育和劳动所需的各种天然饮食物中所含的物质,包括蛋白质、碳水化合物、脂肪、维生素、矿物质、水和氧气。一切生命现象离不开蛋白质,蛋白质是生命活动的重要物质基础,在机体内不断地进行代谢和更新。细胞内利用 20 种基本氨基酸进行蛋白质合成,便成了生命现象的主要内容。优质的动、植物性蛋白质对人的体质有显著的影响。维生素是人体必需的营养素,几乎不能在人体内产生,必须由外界供给;矿物质是构成机体和正常生理活动所必需的,它既不能在体内合成,也不会代谢过程中消失,但是体内每天都有一定量的矿物质排出,故需从食品中补充。

[0013] 果冻是由食品增稠剂制成的,食品增稠剂是指我国食品制造业常用的增稠剂均可,可以是一种或两种以上的组合。果冻的主要原料为:水、食糖、增稠剂、魔芋粉、酸味剂、食用香精、香料、色素等。果冻中的增稠剂来源于动物、植物、海藻提取物及微生物,常用的卡拉胶、海藻酸钠、琼脂等属于水溶性膳食纤维;魔芋粉中含有葡萄甘露聚糖是一种高分子量的植物多糖属于水溶性膳食纤维。膳食纤维是一种非常重要并为国际一致公认的功能性食品基料,这种纤维对抑制餐后血糖升高很有效。果冻在制作的过程中需要添加钙、钾、钠等矿物质,这些矿物质也是人体所需元素。如人体的骨骼需要大量的钙质,细胞液、组织液中含有一定比例的钠、钾离子,这些离子对维持细胞的渗透压、机体酸碱平衡、神经信息的传导起重要作用。由于果冻中含有大量的膳食纤维,导致在人体消化非常快添加的营养素吸收的并不好。

[0014] 熟食制品是畜禽肉制品、鱼类和海鲜制品、蛋制品、炒货制品、蜜饯制品,可以是一种或两种以上熟食制品的组合。畜禽肉、鱼类和海鲜、蛋类均属于动物性食品,这些食品经过卤制、熏制、糟制、腊制、烧制等等各种加工方法制作出营养丰富、美味可口令人垂涎欲滴的熟食制品来。这些熟食制品富含人体所需的各种营养物质,是人类优质蛋白质、脂类、维生素、矿物质等营养素的良好来源,是人类平衡膳食不可缺少的组成部分。比如:猪肉中含有蛋白质、脂肪、碳水化合物、矿物质、维生素等营养成分,猪肉性味甘、咸、平,常食对于热病伤津、消渴羸瘦、燥咳、便秘等症有一定疗效。牛肉气味甘、温、无毒,具有补中益气、健脾养胃、强筋健骨、消肿利尿的功能。鸡肉肉质细嫩、美味适口,所含的养分极易被人体消化吸收,特别是鸡肉中的蛋白质是一种完全蛋白质,它是由多种氨基酸所组成的高分子化合物。其中含有人体所需的八种必需氨基酸,对人体的生长和发育起着重要的作用。中医认为鸭肉味甘咸、性平,具有滋阴补虚、利尿消肿之作用,可除痲热骨蒸、咳嗽、水肿等症。正如《随息居饮食谱》中所说:鸭肉能滋五脏之阴,清虚劳之热、补血行水、养胃生津,止嗽息惊,消螺蛳秽积。鱼类和海鲜的营养价值很高,是优质蛋白质的良好来源,含氨基酸的种类比较齐全,并含有多种矿物质和丰富的 B 族维生素,一般含量在 18% 左右,脂肪的含量为 6% 左右,而且多由不饱和脂肪酸组成,通常呈液态,它们都易于消化和吸收。如河虾肉质细嫩,味极鲜美、营养丰富,具有补阳、壮阴、益肾强精、吐风痰、托痘疮,通乳汁等功能。是一种较好的强壮补精药。蛋的化学成分十分丰富,含有胚胎发育所需的全部营养物质。蛋中含有水分、蛋白质、脂肪、矿物质、维生素、碳水化合物、色素、酶等,蛋中的蛋白质含量高,而且是非常理想的完全蛋白质,能均衡的提供适合人体生长发育的八种必需氨基酸。如鹌鹑蛋小巧玲珑、细腻清香,是上好的烹饪源料,性味甘、平。具有“补虚、清利湿热”之功效。

[0015] 在植物性食品中,炒货食品大都含有丰富的不饱和脂肪酸、蛋白质、碳水化合物、脂肪、维生素、钙、磷、锌、铁等营养成分,对人体新陈代谢、调节血压和降低胆固醇有一定作用。多不饱和脂肪酸在人和哺乳动物组织细胞中一系列酶的作用下,可转变为前列腺素、血酸素和白细胞三烯等重要衍生物,几乎参与所有的细胞代谢活动,具有特殊的营养功能。如板栗中含有较高的维生素 C、维生素 B1 和胡萝卜素、素享“干果之王”、“铁杆庄稼”等美称,果肉脆甜、营养丰富。具有补肾气,强筋骨,健脾胃的功效。核桃中含有丰富的单不饱和脂肪酸,据《本草纲目》记核桃仁性甘温、有补气养血、利尿、通便、镇咳化痰、滋补强壮等功能。常食核桃能令人肥健、润肌、黑须发、去五痔。松子所含的脂肪多是人体所需的亚油酸、亚麻油酸等不饱和脂肪酸,具有软化血管的作用,能够增强血管弹性,维护毛细血管的正常状态,具有降低血脂,预防心血管疾病以及通便润肠的作用。松子含有大量矿物质如钙、铁、磷等,能给机体组织提供丰富的营养成分,强壮筋骨、消除疲劳。久食有健身、增强记忆力的作用。蜜饯营养丰富,含有大量的葡萄糖、果糖,极易被人体吸收利用。蜜饯具有止咳、化痰、疗脾、开胃之功效。

[0016] 透明可食性膜是由可食用物质制成的具有成膜性、防潮性、隔绝氧气、阻油性、遮光性功能的透明可食性膜,可以是一种或两种以上可食用物质的组合。中间部分的透明可食性膜是由玉米醇溶蛋白制成的,玉米醇溶蛋白是玉米中主要贮藏蛋白,占玉米蛋白的 50%,其氨基酸末端带有亮氨酸、丙氨酸、脯氨酸等非极性憎水基团,因此具有较强的疏水性,可溶于乙醇溶液中,并且具有良好的防潮性,成膜速度快,高温高湿条件下贮藏稳定。包被食品时,具有保持水分、隔绝氧气、防潮、抗紫外线、保香、阻油、防止微生物生长的作用。透明凝胶是由食品增稠剂形成稳定性好的透明凝胶,食品增稠剂可以是一种或两种以上的组合。中间部分的透明凝胶是由结冷胶凝胶形成的,结冷胶是由假单胞杆菌伊乐藻属在中性条件下,以葡萄糖为碳源,硝酸铵为氮源以及一些无机盐所组成的培养基中,经有氧发酵而产生的细胞外多糖胶质,是一种全透明的凝胶剂。结冷胶有两种存在形式,一种是天然的,另一种是低酰基的;中间部分的透明凝胶采用低酰基结冷胶。结冷胶在酸性产品中很稳定,而以 PH4-7.5 条件下性能最好,贮藏时其质构不受时间和温度的变化而变化,酸性凝胶的货架期很长。结冷胶形成的凝胶有良好的稳定性、耐酸、耐高温、热可逆,还能抵抗微生物及酶的作用。

[0017] 本发明的有益效果是:

[0018] 本发明提出用透明可食性膜和透明凝胶先后两次把熟食制品密封包裹,保持水分、隔绝氧气使熟食制品处于稳定的密封状态,使熟食制品和果冻融合在一起时各自保持各自的口味。本发明具有营养丰富、口味多样、安全健康、风味独特、一个产品多种口味,既清香淡雅又醇香浓厚;既有果冻产品的晶莹透明、清甜滋润又有味道鲜美、香味浓郁、风味各异的各种熟食制品的特点,它改变了果冻产品口味单调的现状。两种食品的完美融合,提高了人们食用的趣味性和营养均衡性。

[0019] 本发明中增加了蛋白质和其它营养成分很重要,蛋白质是生命活动的重要物质基础。蛋白质的降解产物氨基酸,不仅能重新合成蛋白质,而且还是许多重要生物分子的前体。本发明既可吃到美味的食品,又可增加身体对各种天然营养素的吸收,有益于身体健康。本发明新颖别致、令人耳目一新;赏心悦目,令人爱不释手;口涎欲滴,却又难舍其口;诗情画意寓于产品中,是食品,又是艺术作品。

[0020] 本发明易于社会普及,也将会产生很好的经济效益和社会效益。

附图说明

[0021] 附图为熟食果冻结构示意图

[0022] 图中 1. 熟食制品,2. 透明可食性膜,3. 透明凝胶,4. 果冻。

具体实施方式

[0023] 下面结合附图对本发明做进一步描述。

[0024] 附图所示的一种熟食果冻,由熟食制品 1,透明可食性膜 2,透明凝胶 3,和果冻 4 构成;透明可食性膜 2 密封包裹在熟食制品 1 的外面上,透明凝胶 3 密封包裹在透明可食性膜 2 的外面上,1、2、3 部分都包含在果冻 4 中。首先熟食制品 1 经透明可食性膜 2 密封包裹,保持水分、隔绝氧气使熟食制品处于密封状态;其次又由透明凝胶 3 再次密封包裹,确保熟食制品处于稳定的密封状态;最后熟食制品 1 经两次密封包裹后,放入果冻 4 中密封制成熟食果冻食品。

[0025] 下面通过具体实施例,对本发明的技术方案作进一步具体的说明,但本发明并不限于这些实施例。

[0026] 实施例 1:名冠天下

[0027] 1) 酱鸡冠的制备:原料鸡冠 600 克. 调料精盐 7 克、酱油 80 克、料酒 120 克、白糖 15 克、姜片、葱段各 50 克、桂皮 20 克、白芷 10 克、八角 15 克、香叶 5 克。制作方法 1、将鸡冠入沸水锅中焯透捞出。2、锅中加水,放入酱油、料酒、白糖(一少半)、香叶、桂皮、白芷、八角、葱段、姜片、精盐煮开。3、下入焯好的鸡冠,大火烧开后改小火酱熟捞出,沥净汤汁。4、熏锅内撒入余下的白糖,放上熏篾再放入鸡冠,加盖盖上,置火上烧至冒黄烟,端离火口,闷约 3 分钟取出。特点色泽金黄、酱香熏香浓郁。

[0028] 2) 玉米醇溶蛋白膜的制备:原料玉米醇溶蛋白和 80%乙醇的固液比为 1:10,添加 1%甘油和 1%柠檬酸制成玉米醇溶蛋白膜溶液,制备好的鸡冠经喷涂玉米醇溶蛋白膜溶液后,风干待用。

[0029] 3) 结冷胶凝胶鸡冠制品的制备:原料喷涂玉米醇溶蛋白膜涂层的鸡冠 600 克、结冷胶 1.3%、柠檬酸钠 1.1%、葡萄糖浆 29.2%、蔗糖 30.6%、水 37.2%、柠檬酸 0.05%。制作方法将结冷胶、柠檬酸钠和部分蔗糖干混后分散于 90℃热水中,搅拌使胶体溶解,加入剩余蔗糖,并继续加热搅拌至全部蔗糖溶解,拌入葡萄糖浆搅拌 5 分钟,保持料温 80℃,最后混入溶解于少量水的柠檬酸搅拌均匀,把喷涂玉米醇溶蛋白膜涂层的鸡冠放入模型中,注入热凝胶液,在室温凝结制成凝胶鸡冠制品待用。

[0030] 4) 鸡冠果冻的制作:原料凝胶鸡冠制品 600 克水 100%、蔗糖 11%、卡拉胶 0.302%、魔芋粉 0.155%、黄原胶 0.065%、氯化钾 0.096%、香兰素 0.012%、乙基麦芽酚 0.0015%、柠檬酸 0.1%、柠檬酸钠 0.1%、山梨酸钾 0.048%。制作方法把蔗糖、卡拉胶、魔芋粉、黄原胶、氯化钾、香兰素、乙基麦芽酚等混成干粉,水温加热到 80℃加入干粉,搅拌 10 分钟;水温加热到 90℃加入山梨酸钾水溶液,搅拌 10 分钟,保持水温在 85℃-90℃;停止加热水温降至 75℃加入柠檬酸、柠檬酸钠水溶液,搅拌水温到 70℃;一个果冻杯中放入凝胶鸡冠制品一个,注入果冻液密封制成鸡冠果冻。产品特点在晶莹剔透的果冻世界中有一个金

黄鸡冠,因此命名为“名冠天下”。

[0031] 实施例 2:心心相印

[0032] 1) 熏鸡心的制备:原料鸡心 500 克。调料盐 10 克、味精、花椒、葱、姜、各适量、绍酒 20 克、白糖 20 克。制作方法将鸡心用清水洗净,沸水烫透备用;汤锅坐火上,下葱、姜、绍酒、盐、味精、花椒、烧沸下鸡心煮 20 分钟,浸泡 20 分钟捞出;熏锅坐火上,加白糖,将鸡心放在熏算上,盖上盖,熏 15 秒即可。特点软嫩适口熏酱味浓。

[0033] 2) 用两个鸡心替代实施例 1 中的一个鸡冠,并按实施例 1 中的方法制成鸡心果冻,方法步骤重复实施例 1 中的部分本例不在赘述。产品特点在晶莹剔透的果冻世界中两颗心,因此命名为“心心相印”。

[0034] 实施例 3:心肝宝贝

[0035] 1) 熏鸡心的制备同实施例 2;熏鸡肝的制备同实施例 2,把原料鸡心换作鸡肝,调料、制作方法不变。

[0036] 2) 用一个鸡心和一块鸡肝替代实施例 1 中的一个鸡冠,并按实施例 1 中的方法制成鸡心鸡肝果冻,方法步骤重复实施例 1 的部分本例不在赘述。产品特点在晶莹剔透的果冻世界中有一颗心和一块肝,因此命名为“心肝宝贝”。

[0037] 实施例 4:掌上明珠

[0038] 1) 香卤鹌鹑蛋的制备:原料鹌鹑蛋 500 克、花茶叶 5 克、茴香 5 克、桂皮 5 克、丁香 3 克、花椒 3 克、葱 10 克、姜 5 克、盐 20 克、味精 3 克、黄酒 10 克。制作方法将鹌鹑蛋洗净,置于锅中,加适量清水,用中火稍煮,熟后捞出;锅中放盐、花茶叶、葱、姜、茴香、桂皮、丁香、花椒、黄酒、味精、再加适量清水,烧煮片刻,轻轻地将鹌鹑蛋的蛋皮逐只敲破(使其在卤制时能充分入味,但要保持完整形状),投入卤汁内卤制;待卤汁渗透蛋内,有香味咸味时即可捞出晾凉,用时去壳。

[0039] 2) 咖喱鸭掌的制备:原料鸭掌 500 克、咖喱粉 5 克、黄酒 10 克、盐 15 克、白糖 10 克、味精 3 克、葱 10 克、洋葱 25 克;制作方法鸭掌洗净,用水锅煮熟,皮软但不要酥烂,捞出晾凉,用小刀划开皮剥出鸭骨,保持好形态,改刀成两段,留前掌部分待用;鸭掌入咖喱卤锅,放入咖喱粉、黄酒、盐、白糖、味精、葱、洋葱煮制,待鸭掌酥软味道浸入捞出。成品色泽黄亮,略带香辣。

[0040] 3) 用一个鹌鹑蛋和一个鸭掌替代实施例 1 中的一个鸡冠,并按实施例 1 中的方法制成鹌鹑蛋鸭掌果冻,方法步骤重复实施例 1 的部分本例不在赘述。产品特点在晶莹剔透的果冻世界中有一颗“明珠”和一只掌,因此命名为“掌上明珠”。

[0041] 实施例 5:粒粒皆心苦

[0042] 1) 炒杏仁的制备:原料杏仁 500 克、盐 30 克。制作方法在铁锅内注入清水置于火上烧开,倒入洗净的杏仁,煮沸 5-10 分钟。待杏仁皮能用手轻轻搓下时,即可离火捞出,沥净水分,趁热撒下盐拌匀;另取干净铁锅置于旺火上烧热,倒入粗沙炒烫,然后放入杏仁,改用文火迅速翻炒 10-15 分钟,待杏仁色变黄时即可离火;将炒熟的杏仁用筛子筛去粗沙,晾凉后即可食用。

[0043] 2) 用五个杏仁替代实施例 1 中的一个鸡冠,并按实施例 1 中的方法制成杏仁果冻,方法步骤重复实施例 1 的部分本例不在赘述。产品特点在晶莹剔透的果冻世界中有五颗杏仁,因为杏仁是苦的,因此命名为“粒粒皆心苦”。

[0044] 实施例 6 :水晶虾仁

[0045] 1) 鲜香虾仁的制备 :主料虾仁 500 克 ;调料精盐适量、味精 5 克、料酒 10 克、葱段 15 克、姜片 15 克、大料 2 粒 ;制作方法起锅放入清水加入大料、葱段、姜片、料酒、精盐,水开后将虾仁放入,熟后捞出。

[0046] 2) 用三个虾仁替代实施例 1 中的一个鸡冠,并按实施例 1 中的方法制成虾仁果冻,方法步骤重复实施例 1 的部分本例不在赘述。产品特点在晶莹剔透的果冻世界中有三个虾仁,因此命名为“水晶虾仁”。

[0047] 实施例 7 :水晶耳丝

[0048] 1) 香熏耳丝的制备 :原料猪耳 1000 克、葱 25 克、姜 20 克、茴香 10 克、桂皮 10 克、丁香 3 克、花椒 5 克、盐 30 克、黄酒 20 克、原味老卤 2000 克、白糖 20 克 ;制作方法猪耳刮去耳垢,除去耳边上毛,洗净后切去耳根肥肉 ;锅内加清水,放入猪耳,上火烧煮,开后片刻捞出,洗净血沫 ;锅坐火上,加原味老卤,再下葱、姜、黄酒、盐、各味香料包在布袋内也一起投入,开锅后下猪耳烧煮约一个半小时,待猪耳熟透捞出 ;熏锅置火上,加白糖,将猪耳放到熏架上,盖上盖,熏 20 秒即可 ;晾凉后改刀切丝待用。

[0049] 2) 用三段耳丝替代实施例 1 中的一个鸡冠,并按实施例 1 中的方法制成耳丝果冻,方法步骤重复实施例 1 的部分本例不在赘述。产品特点在晶莹剔透的果冻世界中有三段耳丝,因此命名为“水晶耳丝”。

[0050] 实施例 8 :西梅果冻

[0051] 1) 蜜饯西梅的制备 :原料选择 :选用成熟度在八至九成的新鲜梅果作原料 ;腌制 :每 100 公斤鲜果加食盐 12-15 公斤、明矾 200 克,放一层梅果撒一层盐矾,在缸内腌制 7-10 天,每隔两天翻动一次,使盐分渗透均匀 ;晒干 :待梅果腌透后,捞出晒干制成梅坯 ;漂洗 :晒干后的梅坯放入清水浸泡,洗去多余的盐分 ;日晒 :脱盐后捞出日晒,晒干后入缸贮藏备用 ;配料及配汁 :100 公斤梅坯需砂糖 35 公斤、糖精 45 克、甘草 3 公斤、香草香精 75 克及少量食用色素,将甘草加水煮成 60 公斤甘草液,再加入其它辅料,搅拌均匀,投入梅坯浸泡 ;干燥 :将吸足汁液的梅坯起出,晒干 ;包装 :先在西梅上喷以香草香精然后包装 ;产品特点外表呈“霜粉状”,果肉干皱成纹、不粘手、味香略有咸味,甜酸适口。

[0052] 2) 用三个蜜饯西梅替代实施例 1 中的一个鸡冠,并按实施例 1 中的方法制成西梅果冻,方法步骤重复实施例 1 的部分本例不在赘述。产品特点在晶莹剔透的果冻世界中有三个西梅,因此命名为“西梅果冻”。

[0053] 以上所述的实施方式,只是本发明较优选的具体实施方式的一种,本领域的技术人员在本发明技术方案范围内进行的通常变化和替换都应包含在本发明的保护范围内。

