



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105029375 A

(43) 申请公布日 2015. 11. 11

(21) 申请号 201410481073. 7

(22) 申请日 2014. 09. 20

(71) 申请人 林静

地址 241326 安徽省芜湖市南陵县丫山镇丫山村 2 组

(72) 发明人 林静

(51) Int. Cl.

A23L 1/28(2006. 01)

A23L 1/29(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种酸辣金针菇的制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种酸辣金针菇的制作方法,属于食品加工领域。其特征在于:采用选料→漂洗→修整→腌制→晾晒→配料→存放后熟→装袋、抽气、封口、杀菌、冷却→保温检验成品的加工工艺流程。有益效果:本发明产品香味浓郁,酸、辣味适宜,质地柔软并富有弹性,具有金针菇香鲜的风味;本产品不仅营养丰富,而且含有丰富的赖氨酸,可促进儿童智力的发育,还具有抑制血脂升高,降低胆固醇,防治心脑血管疾病的功效。

1. 一种酸辣金针菇的制作方法,其特征在于:采用选料→漂洗→修整→腌制→晾晒→配料→存放后熟→装袋、抽气、封口、杀菌、冷却→保温检验成品的加工工艺流程,具体操作步骤为:

(1)选料:选柄长8~15厘米、盖径1~2厘米、未开伞、菇体完整、色泽正常、无病虫害的新鲜金针菇;

(2)漂洗:采摘的鲜菇经去杂、去根后,及时用0.2~0.4%的稀盐水进行漂洗,保持菇色正常;

(3)烫漂:菇体漂洗后,及时捞出放入含0.2~0.4%柠檬酸的沸水中烫漂,杀死菇体上的有害微生物,破坏菇体内酶的活性,稳定色泽,软化组织,烫漂8~12分钟,以煮透菇体为宜;

(4)修整:烫漂好的菇立即投入流动清水中,冷却15~25分钟,使菇体冷透,以免在腌制过程中变色;冷却后捞出沥水30~40分钟,适当修整,去掉烂菇、碎菇,按菇体大小分存;

(5)腌制:将修整好的菇入缸腌制,每50千克鲜菇用盐5千克,先在缸底撒少许盐,在一层菇一层盐压入缸内,加盐量由下而上逐渐增多,下半部占总用盐量的6%;装满后压上石块,再加盖防尘,3~4天翻转菇一次,使盐腌发酵均匀,腌制时间8~10天;

(6)晾晒、配料:将菇从盐液中捞出,摊于竹席上晾晒5~7天,然后按50千克鲜菇汁加优质酱油2~3千克、辣椒粉800克、味精100克、香菜1.5千克、大蒜薄片3千克的比与晾晒好的菇拌匀装缸,密封,在温室下存放26~30天即可;

(7)装袋、杀菌:将成熟的酸辣金针菇装袋,在真空度为20~25帕条件下真空抽气封口,采用巴氏杀菌法,温度为85~100℃、时间8~12分钟,杀菌后迅速冷却即为成品;

(8)保温检验:成品菇经保温检验,理化指标、感官指标、卫生指标合格,即可装箱入库。

## 一种酸辣金针菇的制作方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种食品的加工方法,尤其是涉及一种酸辣金针菇的制作方法。

### 背景技术

[0002] 金针菇学名毛柄金钱菌,又称毛柄小火菇、构菌、朴菇、冬菇、朴蕈、冻菌、金菇、智力菇等,因其菌柄细长,似金针菜,故称金针菇,属伞菌目白蘑科金针菇属,是一种菌藻地衣类。

[0003] 金针菇的作用:金针菇氨基酸的含量非常丰富,尤其是赖氨酸的含量特别高,具有促进儿童智力发育的功能;不仅可以预防和治疗肝脏病及胃、肠道溃疡,而且也适合高血压患者、肥胖者和中老年人食用,因为它是一种高钾低钠食品;还具有抑制血脂升高,降低胆固醇,防治心脑血管疾病的功能;经常食用金针菇可以起到抵抗疲劳、抗菌消炎、消除重金属盐类物质、抗肿瘤的作用。

[0004] 新鲜的金针菇不易贮藏,用于加工成酸辣金针菇可实现对金针菇原料的综合利用,食用方便,且便于储存,提高其经济价值。

### 发明内容

[0005] 本发明的目的是解决金针菇不易贮藏的问题,提供一种酸辣金针菇的制作方法。

[0006] 本发明解决其技术问题所采取的技术方案是:

一种酸辣金针菇的制作方法,其特征在于:采用选料→漂洗→修整→腌制→晾晒→配料→存放后熟→装袋、抽气、封口、杀菌、冷却→保温检验成品的加工工艺流程,具体操作步骤为:

(1) 选料:选柄长8~15厘米、盖径1~2厘米、未开伞、菇体完整、色泽正常、无病虫害的新鲜金针菇;

(2) 漂洗:采摘的鲜菇经去杂、去根后,及时用0.2~0.4%的稀盐水进行漂洗,保持菇色正常;

(3) 烫漂:菇体漂洗后,及时捞出放入含0.2~0.4%柠檬酸的沸水中烫漂,杀死菇体上的有害微生物,破坏菇体内酶的活性,稳定色泽,软化组织,烫漂8~12分钟,以煮透菇体为宜;

(4) 修整:烫漂好的菇立即投入流动清水中,冷却15~25分钟,使菇体冷透,以免在腌制过程中变色;冷却后捞出沥水30~40分钟,适当修整,去掉烂菇、碎菇,按菇体大小分存;

(5) 腌制:将修整好的菇入缸腌制,每50千克鲜菇用盐5千克,先在缸底撒少许盐,在一层菇一层盐压入缸内,加盐量由下而上逐渐增多,下半部占总用盐量的6%;装满后压上石块,再加盖防尘,3~4天翻转菇一次,使盐腌发酵均匀,腌制时间8~10天;

(6) 晾晒、配料:将菇从盐液中捞出,摊于竹席上晾晒5~7天,然后按50千克鲜菇汁加优质酱油2~3千克、辣椒粉800克、味精100克、香菜1.5千克、大蒜薄片3千克的比例与晾晒好的菇拌匀装缸,密封,在温室下存放26~30天即可;

(7) 装袋、杀菌:将成熟的酸辣金针菇装袋,在真空度为20~25帕条件下真空抽气封口,

采用巴氏杀菌法,温度为 85~100℃、时间 8~12 分钟,杀菌后迅速冷却即为成品;

(8)保温检验:成品菇经保温检验,理化指标、感官指标、卫生指标合格,即可装箱入库。

[0007] 有益效果:本发明产品香味浓郁,酸、辣味适宜,质地柔软并富有弹性,具有金针菇香鲜的风味;本产品不仅营养丰富,而且含有丰富的赖氨酸,可促进儿童智力的发育,还具有抑制血脂升高,降低胆固醇,防治心脑血管疾病的功效。

### 具体实施方式

[0008] 实施例 1:

一种酸辣金针菇的制作方法,具体操作步骤为:

(1)选料:选柄长 15~20 厘米、盖径 1~2 厘米、未开伞、菇体完整、色泽正常、无病虫害的新鲜金针菇;

(2)漂洗:采摘的鲜菇经去杂、去根后,及时用 0.06~0.12% 的稀盐水进行漂洗,保持菇色正常;

(3)烫漂:菇体漂洗后,及时捞出放入含 0.2~0.4% 柠檬酸的沸水中烫漂,杀死菇体上的有害微生物,破坏菇体内酶的活性,稳定色泽,软化组织,烫漂 8~12 分钟,以煮透菇体为宜;

(4)修整:烫漂好的菇立即投入流动清水中,冷却 10~20 分钟,使菇体冷透,以免在腌制过程中变色;冷却后捞出沥水 25~35 分钟,适当修整,去掉烂菇、碎菇,按菇体大小分存;

(5)腌制:将修整好的菇入缸腌制,每 50 千克鲜菇用盐 7 千克,先在缸底撒少许盐,在一层菇一层盐压入缸内,加盐量由下而上逐渐增多,下半部占总用盐量的 8%;装满后压上石块,再加盖防尘,2~3 天翻转菇一次,使盐腌发酵均匀,腌制时间 6~8 天;

(6)晾晒、配料:将菇从盐液中捞出,摊于竹席上晾晒 3~5 天,然后按 50 千克鲜菇汁加优质酱油 5 千克、辣椒粉 1 千克、味精 200 克、香菜 1 千克、大蒜薄片 2 千克、胡椒粉 500 克的比例与晾晒好的菇拌匀装缸,密封,在温室下存放 20~25 天即可;

(7)装袋、杀菌:将成熟的酸辣金针菇装袋,在真空度为 30~35 帕条件下真空抽气封口,采用巴氏杀菌法,温度为 100℃、时间 15 分钟,杀菌后迅速冷却即为成品;

(8)保温检验:成品菇经保温检验,理化指标、感官指标、卫生指标合格,即可装箱入库。

[0009] 实施例 2:

一种酸辣金针菇的制作方法,具体操作步骤为:

(1)选料:选柄长 20 厘米、盖径 1.5 厘米、未开伞、菇体完整、色泽正常、无病虫害的新鲜金针菇;

(2)漂洗:采摘的鲜菇经去杂、去根后,及时用 0.5% 的稀盐水进行漂洗,保持菇色正常;

(3)烫漂:菇体漂洗后,及时捞出放入含 0.1~0.3% 柠檬酸的沸水中烫漂,杀死菇体上的有害微生物,破坏菇体内酶的活性,稳定色泽,软化组织,烫漂 20 分钟,以煮透菇体为宜;

(4)修整:烫漂好的菇立即投入流动清水中,冷却 30 分钟,使菇体冷透,以免在腌制过程中变色;冷却后捞出沥水 20 分钟,适当修整,去掉烂菇、碎菇,按菇体大小分存;

(5)腌制:将修整好的菇入缸腌制,每 50 千克鲜菇用盐 3 千克,先在缸底撒少许盐,在一层菇一层盐压入缸内,加盐量由下而上逐渐增多,下半部占总用盐量的 3%;装满后压上石块,再加盖防尘,1~2 天翻转菇一次,使盐腌发酵均匀,腌制时间 14 天;

(6)晾晒、配料:将菇从盐液中捞出,摊于竹席上晾晒 2~3 天,然后按 50 千克鲜菇汁加

优质酱油 4 千克、辣椒粉 700 克、味精 300 克、香菜 2 千克、大蒜薄片 4 千克的与晾晒好的菇拌匀装缸，密封，在温室下存放 45 天即可；

(7) 装袋、杀菌：将成熟的酸辣金针菇装袋，在真空度为 40 帕条件下真空抽气封口，采用巴氏杀菌法，温度为 95℃、时间 15 分钟，杀菌后迅速冷却即为成品；

(8) 保温检验：成品菇经保温检验，理化指标、感官指标、卫生指标合格，即可装箱入库。

[0010] 本发明未涉及部分均与现有技术相同或可采用现有技术加以实现。