



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106880021 A

(43)申请公布日 2017.06.23

(21)申请号 201710284801.9

(22)申请日 2017.04.27

(71)申请人 贵州穗农农业科技有限公司

地址 563500 贵州省遵义市道真仡佬族苗族自治县玉溪镇林达阳光家苑8栋3单元502室

(72)发明人 彭杰

(74)专利代理机构 遵义浩嘉知识产权代理事务所(普通合伙) 52112

代理人 李雪梅

(51)Int. Cl.

A23L 27/10(2016.01)

A23L 31/00(2016.01)

A23L 27/20(2016.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种食用菌调味料

(57)摘要

本发明涉及一种食用菌调味料,其组分的重量百分比为:猴头菇10~20%、姬松茸5~10%、蜜环菌5~10%、灰树花5~10%、牛肝菌5~10%、香菇10~20%、干辣椒1~3%、茅香草0.5~1%、姜沫1~3%、葱油1~3%、料酒1~3%、花椒油1~3%、味精0.1~0.3%、植物油35~45%;各组分之和为100%;采用以上组分制备调味料的方法为:先将干制的猴头菇、姬松茸、蜜环菌、灰树花、牛肝菌、香菇用水浸泡20~24小时后洗净切粒备用,然后将植物油、葱油和花椒油混合加热至120℃~140℃,加入备好的菌类原料、姜沫、干辣椒、茅香草炒制,最后加入味精、料酒再炒制3~5分钟得调味料。

1. 一种食用菌调味料,其特征在于:该调味料组分的重量百分比为:

猴头菇10~20%、姬松茸5~10%、蜜环菌5~10%、灰树花5~10%、牛肝菌5~10%、香菇10~20%、干辣椒1~3%、茅香草0.5~1%、姜沫1~3%、葱油1~3%、料酒1~3%、花椒油1~3%、味精0.1~0.3%、植物油35~45%;各组分之和为100%;

采用上述各组分制备调味料的方法,包括以下步骤:

(1)、将相应比例干制的猴头菇、姬松茸、蜜环菌、灰树花、牛肝菌、香菇用水浸泡20~24小时后洗净,均切成1~3cm大小的粒状,混匀得菌类原料,备用;

(2)、将植物油、葱油和花椒油混合均匀,加热至120℃~140℃后加入备好的菌类原料、姜沫、干辣椒、茅香草炒制25min~35min,然后加入味精、料酒再炒制3~5分钟得调味料;

(3)、将调味料分装、灭菌消毒、冷却。

2. 根据权利要求1所述食用菌调味料,其特征在于:所述调味料的重量百分比为:猴头菇12%、姬松茸7%、蜜环菌7%、灰树花7%、牛肝菌7%、香菇12%、干辣椒1.5%、茅香草0.8%、姜沫2%、葱油1.5%、料酒1%、花椒油1%、味精0.2%、植物油40%。

3. 根据权利要求1或2所述食用菌调味料,其特征在于:所述葱油的制备方法为:植物油88~92%、大葱沫5~10%、姜沫1~3%、大蒜1~3%;根据所需用量备好,将植物油倒入铁锅中加热到70~80度,加入备好的大葱沫、姜沫、大蒜;熬制30~60分钟,去除其中的水分,逐渐升温至150℃~180℃后过滤残渣,即得葱油。

4. 根据权利要求1或2所述食用菌调味料,其特征在于:所述植物油为花生油、菜籽油或茶油。

5. 根据权利要求1或2所述食用菌调味料,其特征在于:菌类原料可为新鲜菌类。

一种食用菌调味料

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工领域,特别涉及到一种含有食用菌的调味料。

背景技术

[0002] 食用菌是一种有机、营养、保健的绿色食品,其不仅味道鲜美,营养丰富,还具有药用价值,是人们崇尚的健康食品之一。食用菌的蛋白质含量比一般蔬菜和水果要高很多,不仅含有人体必需的八种氨基酸,还含有多种维生素和具有生理活性的矿质元素。随着人民生活水平的不断提高,各种调味料品种层出不穷,但是将食用菌作为调味料的原料之一,生产保健型调味料市场上还是很少见。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种口感鲜香,色泽自然、味美醇厚的食用菌调味料。

[0004] 一种食用菌调味料,其组分的重量百分比为:

猴头菇10~20%、姬松茸5~10%、蜜环菌5~10%、灰树花5~10%、牛肝菌5~10%、香菇10~20%、干辣椒1~3%、茅香草0.5~1%、姜沫1~3%、葱油1~3%、料酒1~3%、花椒油1~3%、味精0.1~0.3%、植物油35~45%;各组分之和为100%;

采用上述各组分制备调味料的方法,包括以下步骤:

(1)、将相应比例干制的猴头菇、姬松茸、蜜环菌、灰树花、牛肝菌、香菇用水浸泡20~24小时后洗净,均切成1~3cm大小的粒状,混匀得菌类原料,备用;

(2)、将植物油、葱油和花椒油混合均匀,加热至120℃~140℃后加入备好的菌类原料、姜沫、干辣椒、茅香草炒制25min~35min,然后加入味精、料酒再炒制3~5分钟得调味料;

(3)、将调味料分装、灭菌消毒、冷却。

[0005] 进一步,所述调味料组分的重量百分比为:猴头菇12%、姬松茸7%、蜜环菌7%、灰树花7%、牛肝菌7%、香菇12%、干辣椒1.5%、茅香草0.8%、姜沫2%、葱油1.5%、料酒1%、花椒油1%、味精0.2%、植物油40%。

所述葱油的制备方法为:植物油88~92%、大葱沫5~10%、姜沫1~3%、大蒜1~3%;根据所需用量备好,将植物油倒入铁锅中加热到70~80度,加入备好的大葱沫、姜沫、大蒜;熬制30~60分钟,去除其中的水分,逐渐升温至150℃~180℃后过滤残渣,即得葱油。

[0006] 所述植物油为花生油、菜籽油或茶油。菌类原料可为新鲜菌类。

[0007] 本发明的调味料包含了多种食用菌,风味浓、口感强烈丰富、回味长,口味厚。本发明的调味料不仅保留了食用菌调味料原有的色香味,而且汤香不辣、色泽自然,适合各种季节、各类人群食用。

具体实施方式

[0008] 食用菌的种类繁多,其中猴头菌、姬松茸、灰树花、蜜环菌、杨树菇等具有较高的药用价值。猴头菌营养丰富,富含人体必需的氨基酸,具有明显的抗癌活性和增强机体免疫力

的作用;它所含的不饱和脂肪酸,利于血液循环,能降低血胆固醇含量,延缓衰老。香菇含有六大酶类的40多种酶,可以纠正人体酶缺乏症;香菇中的脂肪所含脂肪酸,对人体降低血脂有益。香菇中麦角甾醇含量很高,对防治佝偻病有效。而姬松茸含有丰富的硒物质、活性多糖体和抑癌物质,对增强人体免疫力,补充特需营养油很好的作用。灰树花具有极高的医疗保健功能,它能增强人体对胰岛素的敏感度,有抑制高血压和高血糖的功效;由于富含铁、铜和维生素C,它能预防贫血、坏血病、白癜风,防止动脉硬化和脑血栓的发生。蜜环菌具有镇静、抗惊厥、治疗心脑血管疾病等功效,其所含的蜜环菌多糖还具有抗肿瘤的活性。杨树菇功能利尿渗湿,健脾止泻,清肺热,平肝明目。发明人通过对各种食用菌的了解,试制出一种采用食用菌为主要原料的调味料。

[0009] 首先制备葱油:植物油88~92%、大葱沫5~10%、姜沫1~3%、大蒜1~3%;根据所需用量备好,将植物油倒入铁锅中加热到70~80度,加入备好的大葱沫、姜沫、大蒜;熬制30~60分钟,去除其中的水分,逐渐升温至150℃~180℃后过滤残渣,即得葱油。

[0010] 以下为采用不同原料比例制备调味料的实施例。

[0011] 实施例1:

一种食用菌调味料,包括以下组分重量百分比:猴头菇10%、姬松茸5%、蜜环菌5%、灰树花5%、牛肝菌5%、香菇10%、干辣椒3%、茅香草1%、姜沫3%、葱油3%、料酒3%、花椒油3%、味精0.3%、植物油43.7%。

[0012] 其中,植物油为花生油、菜籽油或茶油。

[0013] 采用上述各组分制备调味料的方法,包括以下步骤:

(1)、将干制的猴头菇、姬松茸、蜜环菌、灰树花、牛肝菌、香菇用水浸泡20~24小时后洗净,均切成1~3cm大小的粒状,混匀得菌类原料,备用;

(2)、将植物油、葱油和花椒油混合均匀,加热至120℃~140℃后加入备好的菌类原料、姜沫、干辣椒、茅香草炒制25min~35min,然后加入味精、料酒再炒制3~5分钟得调味料;

(3)、将调味料分装、灭菌消毒、冷却。

[0014] 实施例2:

一种食用菌调味料,包括以下组分重量百分比:猴头菇10%、姬松茸9.4%、蜜环菌10%、灰树花10%、牛肝菌10%、香菇10%、干辣椒1%、茅香草0.5%、姜沫1%、葱油1%、料酒1%、花椒油1%、味精0.1%、植物油35%。

[0015] 采用上述各组分制备调味料的方法,包括以下步骤:

(1)、将干制的猴头菇、姬松茸、蜜环菌、灰树花、牛肝菌、香菇用水浸泡20~24小时后洗净,均切成1~3cm大小的粒状,混匀得菌类原料,备用;

(2)、将植物油、葱油和花椒油混合均匀,加热至120℃~140℃后加入相应比例的菌类原料、姜沫、干辣椒、茅香草炒制25min~35min,然后加入味精、料酒再炒制3~5分钟得调味料;

(3)、将调味料分装、灭菌消毒、冷却。

[0016] 实施例3:

一种食用菌调味料,包括以下组分重量百分比:猴头菇20%、姬松茸10%、蜜环菌5%、灰树花5%、牛肝菌5%、香菇14.4%、干辣椒1%、茅香草0.5%、姜沫1%、葱油1%、料酒1%、花椒油1%、味精0.1%、植物油35%。

[0017] 采用上述各组分制备调味料的方法,包括以下步骤:

(1)、将干制的猴头菇、姬松茸、蜜环菌、灰树花、牛肝菌、香菇用水浸泡20~24小时后洗净,均切成1~3cm大小的粒状,混匀得菌类原料,备用;

(2)、将植物油、葱油和花椒油混合均匀,加热至120℃~140℃后加入相应比例的菌类原料、姜沫、干辣椒、茅香草炒制25min~35min,然后加入味精、料酒再炒制3~5分钟得调味料;

(3)、将调味料分装、灭菌消毒、冷却。

[0018] 实施例4:

一种食用菌调味料,包括以下组分重量百分比:猴头菇12%、姬松茸7%、蜜环菌7%、灰树花7%、牛肝菌7%、香菇12%、干辣椒1.5%、茅香草0.8%、姜沫2%、葱油1.5%、料酒1%、花椒油1%、味精0.2%、植物油40%。

采用上述各组分制备调味料的方法,包括以下步骤:

(1)、将干制的猴头菇、姬松茸、蜜环菌、灰树花、牛肝菌、香菇用水浸泡20~24小时后洗净,均切成1~3cm大小的粒状,混匀得菌类原料,备用;

(2)、将植物油、葱油和花椒油混合均匀,加热至120℃~140℃后加入相应比例的菌类原料、姜沫、干辣椒、茅香草炒制25min~35min,然后加入味精、料酒再炒制3~5分钟得调味料;

(3)、将调味料分装、灭菌消毒、冷却。

[0019] 实施例5:

一种食用菌调味料,包括以下组分重量百分比:猴头菇10%、姬松茸7%、蜜环菌7%、灰树花7%、牛肝菌7%、香菇10%、干辣椒1.5%、茅香草1%、姜沫1%、葱油1.2%、料酒1%、花椒油1%、味精0.3%、植物油45%。

采用上述各组分制备调味料的方法,包括以下步骤:

(1)、将干制的猴头菇、姬松茸、蜜环菌、灰树花、牛肝菌、香菇用水浸泡20~24小时后洗净,均切成1~3cm大小的粒状,混匀得菌类原料,备用;

(2)、将植物油、葱油和花椒油混合均匀,加热至120℃~140℃后加入相应比例的菌类原料、姜沫、干辣椒、茅香草炒制25min~35min,然后加入味精、料酒再炒制3~5分钟得调味料;

(3)、将调味料分装、灭菌消毒、冷却。

[0020] 实施例6:

一种食用菌调味料,包括以下组分重量百分比:猴头菇19.4%、姬松茸5%、蜜环菌5%、灰树花5%、牛肝菌5%、香菇20%、干辣椒1%、茅香草0.5%、姜沫1%、葱油1%、料酒1%、花椒油1%、味精0.1%、植物油35%。

[0021] 采用上述各组分制备调味料的方法,包括以下步骤:

(1)、将干制的猴头菇、姬松茸、蜜环菌、灰树花、牛肝菌、香菇用水浸泡20~24小时后洗净,均切成1~3cm大小的粒状,混匀得菌类原料,备用;

(2)、将植物油、葱油和花椒油混合均匀,加热至120℃~140℃后加入相应比例的菌类原料、姜沫、干辣椒、茅香草炒制25min~35min,然后加入味精、料酒再炒制3~5分钟得调味料;

(3)、将调味料分装、灭菌消毒、冷却。

将上述采用不同组分制备出的调味料进行对比：

| 名称 | 口感 | 辣度 | 色泽 | 形态 |
|-------|----|----|-----|--------|
| 实施例 1 | 较浓 | 辣 | 深棕色 | 半液态较油腻 |
| 实施例 2 | 较淡 | 微辣 | 浅黄色 | 半固态 |
| 实施例 3 | 适宜 | 适宜 | 浅棕色 | 半固态较干 |
| 实施例 4 | 适宜 | 适宜 | 浅棕色 | 半固态 |
| 实施例 5 | 较淡 | 微辣 | 浅黄色 | 液态较油腻 |
| 实施例 6 | 适宜 | 适宜 | 浅棕色 | 半固态较干 |

通过将各实施例进行比较后可看出,实施例4的配比较优,不仅色香味俱全,而且因为菌类原料的特殊选择,既具有调味料的功能,又具有一定的保健功效。

[0022] 本发明的制备方法中,如果采用新鲜菌类制备,则不需要进行步骤一的浸泡,直接洗净切粒即可进入下一步骤。