



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107485001 A

(43)申请公布日 2017.12.19

(21)申请号 201710676729.4 *A23L 27/10*(2016.01)

(22)申请日 2017.08.09 *A23L 27/20*(2016.01)

(71)申请人 广西中医药大学 *A23L 27/26*(2016.01)

地址 530200 广西壮族自治区南宁市五合 *A23L 33/10*(2016.01)

大道13号

(72)发明人 易湘茜 高程海 米顺利 邓家刚
侯小涛 郝二伟 杜正彩

(74)专利代理机构 北京天奇智新知识产权代理
有限公司 11340

代理人 韦玲双

(51)Int.Cl.

A23L 25/00(2016.01)

A23L 27/00(2016.01)

A23L 5/30(2016.01)

A23L 5/10(2016.01)

权利要求书2页 说明书7页

(54)发明名称

一种榄钱清真即食产品及其加工方法

(57)摘要

本发明公开了一种榄钱清真即食产品及其加工方法,属于食品加工技术领域。本榄钱即食产品由重量比为榄钱:调味液=1:2-10加工而成;所述调味液是用调味料与纯净水按照重量比1:8-40调制而成;所述调味料为紫苏粉,绿茶粉,罗汉果粉,丁香粉,八角粉,桂皮粉,陈皮粉,豆蔻粉,孜然粉,花椒粉,大蒜粉,葱粉,姜粉,甘草粉,洋葱粉,香叶粉,白砂糖,碘盐,辣椒粉,胡椒粉,料酒,鸡肉粉,味精中的至少一种,加工方法包括:(1)清洗去皮;(2)配制调味液;(3)低温沸腾入味;(4)包装、杀菌。本发明的榄钱加工过程使用低温沸腾入味,减少了高温加工对榄钱营养成分和功能成分的破坏,使产品的营养和功能得到了很好的保留。

1. 一种榄钱清真即食产品,其特征在于:由榄钱和调味液加工而成,其中,榄钱与调味液的重量比为1:2-10;所述调味液是用调味料与纯净水按照重量比1:8-40调制而成;

所述调味料为紫苏粉,绿茶粉,罗汉果粉,丁香粉,八角粉,桂皮粉,陈皮粉,豆蔻粉,孜然粉,花椒粉,大蒜粉,葱粉,姜粉,甘草粉,洋葱粉,香叶粉,白砂糖,碘盐,辣椒粉,胡椒粉,料酒,鸡肉粉,味精中的至少一种。

2. 如权利要求1所述的一种榄钱清真即食产品,其特征在于:所述调味料由以下重量份数的原料配置而成:八角粉8-10份,桂皮粉1.5-2份,花椒粉0.8-1份,香叶粉2-3份,姜粉0.3-0.5份,豆蔻粉0.8-1份,甘草粉0.5-1份,罗汉果粉1.5-2份,碘盐0.7-1份,鸡肉粉0.8-1份,料酒1.5-2份和纯净水250份。

3. 如权利要求1所述的一种榄钱清真即食产品,其特征在于:所述调味料由以下重量份数的原料配置而成:孜然粉25-30份,桂皮粉0.3-0.5份,香叶粉2-3份,陈皮粉0.5-1份,姜粉0.5-1份,豆蔻粉0.5-1份,蒜粉0.5-1份,白砂糖1-2份,碘盐0.5-1份,鸡肉粉0.5-1份,料酒1-2份、辣椒粉3-5份和纯净水500份。

4. 如权利要求1所述的一种榄钱清真即食产品,其特征在于:所述调味料由以下重量份数的原料配置而成:辣椒粉40-45份,陈皮粉1-2份,姜粉2-4份,胡椒粉1-2份,蒜粉1-2份,白砂糖5-7份,碘盐3-4份,鸡肉粉1-2份,味精1-2份,料酒2-3份、丁香粉3-5份、豆蔻粉3-5份和纯净水2500份。

5. 如权利要求1所述的一种榄钱清真即食产品,其特征在于:所述调味料由以下重量份数的原料配置而成:洋葱粉20-25份,白砂糖2-3份,葱粉10-13份,碘盐3-4份,鸡肉粉3-4份,味精1-2份,料酒2-3份、丁香粉3-5份、绿茶粉2-5份、罗汉果粉5-7份和纯净水1500份。

6. 如权利要求1-5任一项所述的榄钱清真即食产品的加工方法,其特征在于,包括如下步骤:

(1) 清洗去皮:将榄钱清洗干净,加入沸水中漂汤3-5分钟,冷却后去皮,再在常温下的清水中浸泡36-48小时,沥干水分备用;

(2) 配制调味液:将调味料和纯净水按照重量比搅拌均匀,配置成调味液备用;

(3) 低温沸腾入味:将步骤(1)中沥干水分的榄钱与步骤(2)配制得到的调味液按照比例混合均匀,得到榄钱混合物,将榄钱混合物置于真空蒸煮器中,调节真空度为0.04-0.08MPa,加热至沸腾,沸腾入味时间为30-40分钟,得到榄钱半成品;

(4) 包装、杀菌:将步骤(3)制得的榄钱半成品冷却后包装,杀菌,即可制得榄钱清真即食产品。

7. 如权利要求6所述的榄钱清真即食产品的加工方法,其特征在于:步骤(3)中,调节真空度为0.04-0.06MPa,加热至沸腾,沸腾入味时间共计40分钟,得到榄钱半成品。

8. 如权利要求6所述的榄钱清真即食产品的加工方法,其特征在于:在步骤(3)进行的低温沸腾过程中,加入微波梯度熟化步骤,榄钱混合物每沸腾入味10分钟,将榄钱从调味液中取出进行微波熟化0-5分钟。

9. 如权利要求8所述的榄钱清真即食产品的加工方法,其特征在于:所述微波梯度熟化的具体操作为:在步骤(3)将榄钱混合物进行低温沸腾入味的过程中,利用不同功率的微波辅助榄钱熟化,即:榄钱混合物沸腾入味时间共计40分钟,具体步骤如下:榄钱混合物沸腾入味10分钟→取出榄钱在常压下以200W的功率微波熟化0-5分钟→将榄钱放回调味液沸腾

入味10分钟→取出榄钱在常压下以350W的功率微波熟化0-3分钟→将榄钱放回调味液沸腾入味10分钟→取出榄钱在常压下以510W的功率微波熟化0-1分钟→将榄钱放回调味液沸腾入味10分钟→取出榄钱在常压下以600W的功率微波熟化0-0.5分钟。

10. 如权利要求9所述的榄钱清真即食产品的加工方法,其特征在于:所述微波梯度熟化的具体操作为:榄钱混合物沸腾入味10分钟后,取出榄钱在常压下以200W的功率微波熟化0.5分钟,再将榄钱放回调味液进行沸腾入味10分钟后,取出榄钱在常压下以350W的功率微波熟化2分钟,再将榄钱放回调味液进行沸腾入味10分钟后,取出榄钱在常压下以510W的功率微波熟化1分钟,再将榄钱放回调味液沸腾入味10分钟后,取出榄钱在常压下600W的功率微波熟化0.5分钟。

一种榄钱清真即食产品及其加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域,具体涉及一种榄钱清真即食产品及其加工方法。

背景技术

[0002] 榄钱是白骨壤果实的俗称,白骨壤是我国红树林中的先锋树种,在我国广东、广西、福建、海南四省以及港、澳、台地区沿海滩涂的低潮至高潮带常有分布,全国年产量估计在30万t以上。榄钱营养成分丰富,其含有较高的可溶性总糖、粗淀粉、粗纤维含量,同时粗脂肪、粗蛋白、果胶含量较低,单宁含量较为理想,在民间长期作为药用,具有治疗风湿、天花、溃疡和皮肤病等功能,食用价值较高。但是由于受到加工技术的制约,现阶段榄钱的利用率很低,几乎没有市场化的成熟产品,特别是即食产品。现阶段,即食休闲食品越来越受到消费者的追捧,将榄钱开发为即食休闲食品必将提高其综合利用率,减少资源浪费。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种榄钱清真即食产品及其加工方法,以榄钱为原料,加工出健康美味,老少皆宜,储运和食用方便的休闲产品。

[0004] 为实现上述目的,本发明采用的技术方案为:

[0005] 一种榄钱清真即食产品,由榄钱和调味液加工而成,其中,榄钱与调味液的重量比为1:2-10;所述调味液是用调味料与纯净水按照重量比1:8-40调制而成;

[0006] 所述调味料为紫苏粉,绿茶粉,罗汉果粉,丁香粉,八角粉,桂皮粉,陈皮粉,豆蔻粉,孜然粉,花椒粉,大蒜粉,葱粉,姜粉,甘草粉,洋葱粉,香叶粉,白砂糖,碘盐,辣椒粉,胡椒粉,料酒,鸡肉粉,味精中的至少一种。

[0007] 作为优选,所述调味料由以下重量份数的原料配置而成:八角粉8-10份,桂皮粉1.5-2份,花椒粉0.8-1份,香叶粉2-3份,姜粉0.3-0.5份,豆蔻粉0.8-1份,甘草粉0.5-1份,罗汉果粉1.5-2份,碘盐0.7-1份,鸡肉粉0.8-1份,料酒1.5-2份和纯净水250份。

[0008] 作为优选,所述调味料由以下重量份数的原料配置而成:孜然粉25-30份,桂皮粉0.3-0.5份,香叶粉2-3份,陈皮粉0.5-1份,姜粉0.5-1份,豆蔻粉0.5-1份,蒜粉0.5-1份,白砂糖1-2份,碘盐0.5-1份,鸡肉粉0.5-1份,料酒1-2份、辣椒粉3-5份和纯净水500份。

[0009] 作为优选,所述调味料由以下重量份数的原料配置而成:辣椒粉40-45份,陈皮粉1-2份,姜粉2-4份,胡椒粉1-2份,蒜粉1-2份,白砂糖5-7份,碘盐3-4份,鸡肉粉1-2份,味精1-2份,料酒2-3份、丁香粉3-5份、豆蔻粉3-5份和纯净水2500份。

[0010] 作为优选,所述调味料由以下重量份数的原料配置而成:洋葱粉20-25份,白砂糖2-3份,葱粉10-13份,碘盐3-4份,鸡肉粉3-4份,味精1-2份,料酒2-3份、丁香粉3-5份、绿茶粉2-5份、罗汉果粉5-7份和纯净水1500份。

[0011] 上述的榄钱清真即食产品的加工方法,包括如下步骤:

[0012] (1)清洗去皮:将榄钱清洗干净,加入沸水中漂汤3-5分钟,冷却后去皮,再在常温下的清水中浸泡36-48小时,直至没有苦涩味,沥干水分备用;

[0013] (2) 配制调味液:将调味料和纯净水按照重量比搅拌均匀,配置成调味液备用;

[0014] (3) 低温沸腾入味:将步骤(1)中沥干水分的榄钱与步骤(2)配制得到的调味液按照比例混合均匀,得到榄钱混合物,将榄钱混合物置于真空蒸煮器中,调节真空度为0.04-0.08MPa,加热至沸腾,沸腾入味时间为30-40分钟,得到榄钱半成品;本操作步骤中通过特别设定的真空度和沸腾入味时间相结合,既能够保证榄钱的营养物质和药用成分能很大程度的保留,又能使调味液能充分溶入到榄钱内,使加工成的榄钱食品的口感更好,味道更足。

[0015] (4) 包装、杀菌:将步骤(3)制得的榄钱半成品冷却后包装,杀菌,即可制得榄钱清真即食产品。

[0016] 上述加工方法,作为优选,步骤(3)中,调节真空度为0.04-0.06MPa,加热至沸腾,沸腾入味时间为40分钟,得到榄钱半成品。

[0017] 上述加工方法,作为优选,在步骤(3)进行的低温沸腾过程中,加入微波梯度熟化步骤,每沸腾入味10分钟,将榄钱混合物取出进行微波熟化0-5分钟。

[0018] 上述加工方法,所述微波梯度熟化的具体操作为:在步骤(3)将榄钱混合物进行低温沸腾入味的同时,利用不同功率的微波辅助其熟化,即:榄钱混合物沸腾入味时间为40分钟,榄钱混合物沸腾入味10分钟→取出榄钱在常压下以200W的功率微波熟化0-5分钟→将榄钱放回调味液沸腾入味10分钟→取出榄钱在常压下以350W的功率微波熟化0-3分钟→将榄钱放回调味液沸腾入味10分钟→取出榄钱在常压下以510W的功率微波熟化0-1分钟→将榄钱放回调味液沸腾入味10分钟→取出榄钱在常压下以600W的功率微波熟化0-0.5分钟。本操作步骤中,利用低温沸腾入味与微波辅助熟化相结合的方式,其中所设定的沸腾入味时间及间隔时间、微波功率及时间均有严格的要求。因为如果设置的时间或者微波功率不适宜,则不仅会大大降低榄钱的营养价值,而且会严重影响榄钱食品的成品口味和外观。如果微波功率过大,熟化时间过长,则可能造成榄钱食品颜色过深甚至变黑,影响视觉感受,进而降低消费者的食用欲望;如果微波功率过小,熟化时间过短,则可能导致调味液无法溶入榄钱中,从而导致成品的口感不佳。

[0019] 作为优选,所述微波梯度熟化的具体操作为:榄钱混合物沸腾入味10分钟后,取出榄钱在常压下以200W的功率微波熟化0.5分钟,将榄钱放回调味液中进行沸腾入味10分钟后,取出榄钱在常压下以350W的功率微波熟化2分钟,再将榄钱放回调味液进行沸腾入味10分钟后,取出榄钱在常压下以510W的功率微波熟化1分钟,再将榄钱放回调味液沸腾入味10分钟后,取出榄钱在常压下600W的功率微波熟化0.5分钟。

[0020] 本发明所用到的原料均可以从市场直接购买,调味料中的各种粉料均是由各原料制作而成的粉末。

[0021] 有益效果:

[0022] 1、本发明的榄钱即食产品通过调味液与榄钱的相互配合,不仅能提高榄钱的口感,增加榄钱的产品种类,而且能发挥榄钱与调味料的药效,营养价值和药用价值高,并且开袋即食,方便食用,老少皆宜,可作为风味零食或者保健品使用。

[0023] 2、本发明的榄钱加工过程是使用低温沸腾入味,减少了传统高温加工对榄钱营养成分和功能成分的破坏,使产品的营养性和功能性得到了很好的保留,不仅保障了本榄钱即食产品的安全,而且使得本榄钱产品具有一定的功能性。

[0024] 3、采用微波梯度熟化技术生产的榄钱休闲食品,不仅口感更佳,而且成品是低油脂产品,更符合现代人,特别是“三高”特殊人群的饮食的需求。

[0025] 4、采用本发明的技术加工榄钱,工艺简单,成本低,质量稳定,便于推广。

具体实施方式

[0026] 下面结合具体的实施例对本发明作进一步说明。

[0027] 实施例1

[0028] 一种榄钱清真即食产品,由重量比为榄钱:调味液=1:2.29加工而成;所述调味液是用调味料与纯净水按照重量比为1:10.2调制而成;

[0029] 所述调味料由以下重量份数的原料配置而成:八角粉10份,桂皮粉2份,花椒粉1份,香叶粉3份,姜粉0.5份,豆蔻粉1份,甘草粉1份,罗汉果粉2份,碘盐1份,鸡肉粉1份,料酒2份和纯净水250份。

[0030] 上述的榄钱清真即食产品的加工方法,包括如下步骤:

[0031] (1)清洗去皮:将榄钱清洗干净,加入沸水中漂烫3分钟,冷却后去皮,常温下清水中浸泡48小时,直至没有苦涩味,沥干水分备用;

[0032] (2)配制调味液:取100g八角粉,20g桂皮粉,10g花椒粉,30g香叶粉,5g姜粉,10g豆蔻粉,10g甘草粉,20g罗汉果粉,10g碘盐,10g鸡肉粉,20g料酒和2500g纯净水混匀,配置成调味液备用;

[0033] (3)低温沸腾入味:取步骤(1)中沥干水分的1.2kg榄钱与步骤(2)配制得到的调味液混合均匀,得到榄钱混合物,将榄钱混合物置于真空蒸煮器中,调节真空度为0.05MPa,加热至沸腾,沸腾入味时间共计40分钟,其中每沸腾入味10分钟,将榄钱取出进行微波熟化0-1分钟;即:将榄钱混合物沸腾入味10分钟→取出榄钱在常压下以200W的功率微波熟化1分钟→将榄钱放回调味液沸腾入味10分钟→取出榄钱在常压下以350W的功率微波熟化1分钟→将榄钱放回调味液沸腾入味10分钟→取出榄钱在常压下以510W的功率微波熟化0.2分钟→将榄钱放回调味液沸腾入味10分钟→取出榄钱在常压下600W的功率微波熟化0.2分钟,即可得到榄钱半成品;

[0034] (4)包装、杀菌:将步骤(3)制得的榄钱半成品冷却后包装,杀菌,即可制得榄钱清真即食产品。

[0035] 本实施例是使用八角粉,桂皮粉,花椒粉,香叶粉,姜粉,豆蔻粉,甘草粉,罗汉果粉,碘盐,鸡肉粉,料酒和纯净水进行调配调料液,所使用的部分原料的性能如下:

[0036] 八角,具强烈香味,八角是制作冷菜及炖、焖菜肴中不可少的调味品,其作用为其他香料所不及,也是加工五香粉的主要原料,具有增添芳香气味,并可调剂口味,有增进食欲的作用。需要注意的是,八角的香味浓,加入量要适宜,不然会抢味。

[0037] 桂皮,因含有挥发油而香气馥郁,可使肉类菜肴祛腥解腻,芳香可口,进而令人食欲大增。在日常饮食中适量添加桂皮,有助于预防或延缓因年老而引起的II型糖尿病。桂皮能够重新激活脂肪细胞对胰岛素的反应能力,大大加快葡萄糖的新陈代谢。桂皮还具有暖胃祛寒活血舒筋、通脉止痛和止泻的功能。

[0038] 花椒,有浓厚的香味,味麻微辣,能调起食用者的味觉,增进食欲;花椒温中散寒,有除湿,止痛,杀虫,解鱼腥毒的作用,能治积食停饮,心腹冷痛等。

[0039] 香叶,即桂树之叶,香气浓郁味,可增香去异味,促进食欲。多用于酱类菜肴或汤类的调味,此外,煲仔菜亦多使用;干叶亦可作罐头的矫味剂;为西餐常用芳香调味料之一;但因它的味道很重,所以不能加太多,否则会盖住食物的原味。

[0040] 豆蔻,为姜科植物白豆蔻或爪哇白豆蔻的干燥成熟果实;可用于化湿消痞,行气温中,开胃消食;用于湿浊中阻,不思饮食,湿温初起,胸闷不饥,寒湿呕逆,胸腹胀痛,食积不消;豆蔻气味苦香,味道辛凉微苦,烹调中可去异味、增辛香。

[0041] 甘草,具有补脾益气,清热解毒,祛痰止咳,缓急止痛,调和诸药的作用;用于脾胃虚弱,倦怠乏力,心悸气短,咳嗽痰多,脘腹、四肢挛急疼痛,痈肿疮毒,缓解药物毒性、烈性。

[0042] 罗汉果,含有罗汉果甜苷、多种氨基酸和维生素等药用成分,主治肺热痰火咳嗽、咽喉炎、扁桃体炎、急性胃炎、便秘等。罗汉果因其甜度高、热量低而作为甜味剂广泛使用,常作为肥胖者和糖尿病患者的代用糖。

[0043] 鸡肉粉,是用新鲜鸡肉通过温和生物酶解提取或熬煮提取,然后浓缩,喷雾干燥后成为鸡肉粉,最大特点是能溶入水。有效保留天然鸡肉的风味、滋味和营养成分,蛋白质含量高,是生产中高档鸡精、鸡粉、鸡汁调味品最理想的鸡肉风味原料,其浓郁的鲜甜味、天然鸡脂香,鸡肉香、肉香是其他香精香料不能代替的。

[0044] 本实施例利用以上原料配置调味液,合理的调配了各原料的香味,对榄钱的增香效果好,卤香味足,能提高消费者的食欲,同时能发挥各原料的药用效果,适合各类人群食用,也适合“三高”特殊人群食用。

[0045] 本实施例的产品特点:卤香浓郁,老少皆宜,回味无穷。

[0046] 实施例2

[0047] 一种榄钱清真即食产品,由重量比为榄钱:调味液=1:3.43加工而成;所述调味液是用调味料与纯净水按照重量比1:10.3调制而成;

[0048] 所述调味料由以下重量份数的原料配置而成:孜然粉30份,桂皮粉0.5份,香叶粉3份,陈皮粉1份,姜粉1份,豆蔻粉1份,蒜粉1份,白砂糖2份,碘盐1份,鸡肉粉1份,料酒2份、辣椒粉5份和纯净水500份。

[0049] 上述的榄钱清真即食产品的加工方法,包括如下步骤:

[0050] (1)清洗去皮:将榄钱清洗干净,加入沸水中漂烫4分钟,冷却后去皮,常温下清水中浸泡48小时,直至没有苦涩味,沥干水分备用;

[0051] (2)配制调味液:取300g孜然粉,5g桂皮粉,30g香叶粉,10g陈皮粉,10g姜粉,10g豆蔻粉,10g蒜粉,20g白砂糖,10g碘盐,10g鸡肉粉,20g料酒、50g辣椒粉和5kg纯净水混匀,配置成调味液备用;

[0052] (3)低温沸腾入味:取步骤(1)中沥干水分的1.6kg榄钱与步骤(2)配制得到的调味液混合均匀,得到榄钱混合物,将榄钱混合物置于真空蒸煮器中,调节真空度为0.04MPa,加热至沸腾,沸腾入味时间共计30分钟,其中每沸腾入味10分钟,将榄钱取出进行微波熟化0-1分钟;即:将榄钱混合物沸腾入味10分钟→取出榄钱在常压下以200W的功率微波熟化1分钟→将榄钱放回调味液进行沸腾入味10分钟→取出榄钱在常压下以350W的功率微波熟化0.5分钟→将榄钱放回调味液进行沸腾入味10分钟→取出榄钱在常压下600W的功率微波熟化0.5分钟,即可得到榄钱半成品;

[0053] (4)包装、杀菌:将步骤(3)制得的榄钱半成品冷却后包装,杀菌,即可制得榄钱清

真即食产品。

[0054] 本实施例是使用孜然粉,桂皮粉,香叶粉,陈皮粉,姜粉,豆蔻粉,蒜粉,白砂糖,碘盐,鸡肉粉,料酒、辣椒粉和纯净水进行调配调料液,所使用的部分原料的性能如下:

[0055] 孜然,口感风味极为独特,富有油性,气味芳香而浓烈,适宜肉类烹调,理气开胃,并可驱风止痛。孜然具有醒脑通脉、平肝等功效,能祛寒除湿,理气开胃,祛风止痛的功效,对消化不良、胃寒疼痛、肾虚便秘均有疗效。患有胃寒的人,平时可以在炒菜或烤肉的时候放点孜然,以祛除胃中的寒气。用孜然调味菜肴还能防腐杀菌。

[0056] 陈皮,带有独特香味,具有一定药用功效的调味料,合理搭配能提升食物的鲜味和香味。陈皮具有健脾开胃,提升香味的作用;陈皮所含挥发油,对胃肠道有温和的刺激作用,可促进消化液的分泌,排除肠管内积气,有芳香健胃和驱风下气的效用。

[0057] 本实施例利用以上原料调配调味液,合理的调配了各原料的香味,对榄钱的增香效果好,口味独特,能提高消费者的食欲,同时能发挥各原料的药用效果,深受喜欢吃烧烤的人群喜爱。

[0058] 本实施例的产品特点:酥脆可口,孜然香浓,具有烧烤味,回味无穷。

[0059] 实施例3

[0060] 一种榄钱清真即食产品,由重量比为榄钱:调味液=1:5.13加工而成;所述调味液是用调味料与纯净水按照重量比1:39.7调制而成;

[0061] 所述调味料由以下重量份数的原料配置而成:辣椒粉40份,陈皮粉1份,姜粉2份,胡椒粉1份,蒜粉1份,白砂糖5份,碘盐3份,鸡肉粉1份,味精1份,料酒2份、丁香粉3份、豆蔻粉3份和纯净水2500份。

[0062] 上述的榄钱清真即食产品的加工方法,包括如下步骤:

[0063] (1)清洗去皮:将榄钱清洗干净,加入沸水中漂烫5分钟,冷却后去皮,常温下清水中浸泡43小时,直至没有苦涩味,沥干水分备用;

[0064] (2)配制调味液:取40g的辣椒粉,1g陈皮粉,2g姜粉,1g胡椒粉,1g蒜粉,5g白砂糖,3g碘盐,1g鸡肉粉,1g味精,2g料酒、3g丁香粉、3g豆蔻粉和2.5kg纯净水混匀,配置成调味液备用;

[0065] (3)低温沸腾入味:取步骤(1)中沥干水分的0.5kg榄钱与步骤(2)配制得到的调味液混合均匀,得到榄钱混合物,将榄钱混合物置于真空蒸煮器中,调节真空度为0.06MPa,加热至沸腾,沸腾入味时间共计40分钟,其中每沸腾入味10分钟,取出榄钱进行微波熟化0-2分钟;即:将榄钱混合物沸腾入味10分钟→取出榄钱在常压下以200W的功率微波熟化0.5分钟→将榄钱放回调味液沸腾入味10分钟→取出榄钱在常压下以350W的功率微波熟化0.5分钟→将榄钱放回调味液沸腾入味10分钟→取出榄钱在常压下以510W的功率微波熟化2分钟→将榄钱放回调味液沸腾入味10分钟→取出榄钱在常压下600W的功率微波熟化0.5分钟,即可得到榄钱半成品;

[0066] (4)包装、杀菌:将步骤(3)制得的榄钱半成品冷却后包装,杀菌,即可制得榄钱清真即食产品。

[0067] 本实施例利用以上原料配置调味液,合理的调配了各原料的香味,能提高消费者的食欲,在配方中加入了一定量的辣椒粉进行调配,成品具有独特的劲辣味,喜欢辣味的试吃者对于本实施例制得的榄钱即食产品均表示满意。

[0068] 本实施例的产品特点:劲辣爽口,越吃越过瘾。

[0069] 实施例4

[0070] 一种榄钱清真即食产品,由重量比为榄钱:调味液=1:5.17加工而成;所述调味液是用调味料与纯净水按照重量比1:29.4调制而成;

[0071] 所述调味料由以下重量份数的原料配置而成:洋葱粉20份,白砂糖2份,葱粉10份,碘盐3份,鸡肉粉3份,味精1份,料酒2份、丁香粉3份、绿茶粉2份、罗汉果粉5份和纯净水1500份。

[0072] 上述的榄钱清真即食产品的加工方法,包括如下步骤:

[0073] (1)清洗去皮:将榄钱清洗干净,加入沸水中漂烫4分钟,冷却后去皮,常温下清水中浸泡46小时,直至没有苦涩味,沥干水分备用;

[0074] (2)配制调味液:取20g洋葱粉,2g白砂糖,10g葱粉,3g碘盐,3g鸡肉粉,1g味精,2g料酒、3g丁香粉、2g绿茶粉、5g罗汉果粉和1500g纯净水混匀,配置成调味液备用;

[0075] (3)低温沸腾入味:取步骤(1)中沥干水分的300g榄钱与步骤(2)配制得到的调味液混合均匀,得到榄钱混合物,将榄钱混合物置于真空蒸煮器中,调节真空度为0.06MPa,加热至沸腾,沸腾入味时间共计40分钟,其中每沸腾入味10分钟,取出榄钱进行微波熟化0-2.5分钟;即:将榄钱混合物沸腾入味10分钟→取出榄钱在常压下以200W的功率微波熟化1分钟→将榄钱放回调味液沸腾入味10分钟→取出榄钱在常压下以350W的功率微波熟化0.5分钟→将榄钱放回调味液沸腾入味10分钟→取出榄钱在常压下以510W的功率微波熟化2分钟→将榄钱放回调味液沸腾入味10分钟→取出榄钱在常压下600W的功率微波熟化0.5分钟,即可得到榄钱半成品;

[0076] (4)包装、杀菌:将步骤(3)制得的榄钱半成品冷却后包装,杀菌,即可制得榄钱清真即食产品。

[0077] 本实施例是使用洋葱粉,白砂糖,葱粉,碘盐,鸡肉粉,味精,料酒、丁香粉、绿茶粉、罗汉果粉和纯净水进行调配调料液,所使用的部分原料的性能如下:

[0078] 洋葱粉,是用洋葱制成的粉末。洋葱粉既可应用到调料添加剂中,也可以制成保健食品。洋葱粉本身具有防治骨质疏松症,其大蒜素具有很强的杀菌能力,可预防感冒,降血压,预防血栓形成等功效。经常食用对高血压,高血脂和心脑血管病人都有保健作用。洋葱粉性温,味辛甘;有祛痰、利尿、健胃润肠、解毒杀虫等功能;可治食欲不振、大便不畅、痢疾、肠炎、虫积腹痛、创伤溃疡、赤白带下等病症。洋葱粉所含前列腺素A,具有明显降压作用,所含甲磺丁脲类似物质有一定降血糖功效;能抑制高脂肪饮食引起的血脂升高,可防止和治疗动脉硬化症。

[0079] 葱粉,是用大葱制成的粉末。大葱味辛,性微温,具有发表通阳,解毒调味的作用。主要用于风寒感冒、恶寒发热、头痛鼻塞,阴寒腹痛,痢疾泄泻,虫积内阻,乳汁不通,二便不利等。葱粉能增进食欲:大葱含烯丙基硫醚,会刺激胃液的分泌,有助于食欲的增进。

[0080] 绿茶粉,是用绿茶制成的粉末。绿茶中芳香族化合物能溶解脂肪、化浊去腻、防止脂肪积滞体内,维生素B1、C能促进胃液分泌,有助消化于消脂。绿茶还可以增加体液营养和热量的新陈代谢,强化微血管循环,降低脂肪的沉积。

[0081] 本实施例的产品特点:自然洋葱味,入口甘甜,男女老少皆宜。

[0082] 虽然本发明已以较佳实施例揭示如上,然其并非用以限制本发明,任何本领域技

术人员,在不脱离本发明的精神和范围内,当可做些许的修改和完善,因此本发明的保护范围当以权利要求书所界定的为准。