



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105614821 A

(43) 申请公布日 2016.06.01

(21) 申请号 201510363558.0

(22) 申请日 2015.06.29

(71) 申请人 开平市水口镇卡摩商行

地址 529321 广东省江门市开平水口镇大福  
区永福路5号第4幢首层4号铺位

(72) 发明人 李盈学

(74) 专利代理机构 广州嘉权专利商标事务所有  
限公司 44205

代理人 江侧燕

(51) Int. Cl.

A23L 27/50(2016.01)

A23L 31/00(2016.01)

A23L 27/10(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种香菇葱油酱

(57) 摘要

本发明公开了一种香菇葱油酱,其特征在于:包括香葱、生姜、大蒜、洋葱、香菇和香叶、桂皮、生油,先将各原料清洗干净,将香葱和香菇切碎成末,把生姜、大蒜和洋葱去皮去根后再切碎;然后将处理后的香葱、生姜、大蒜、洋葱和香菇经过高温干锅快速爆炒拌匀;将生油倒入锅中加热至160-190℃,然后将香葱、生姜、大蒜、洋葱和香菇的混合材料按照相对于生油1:5~8的比例加入煮制15~30分钟成葱油酱;将香叶和桂皮一同捣碎成粉末,以相对于生油1:25~35的比例加入到煮制完成后葱油酱中;将葱油酱冷却后灭菌灌装封存。本成品葱油酱清新淡雅、口感醇厚、味道芳香,非常有效地丰富了日常膳食调味选择。

1. 一种香菇葱油酱,其特征在于:包括香葱、生姜、大蒜、洋葱、香菇和香叶、桂皮、生油,先将各原料清洗干净,将香葱和香菇切碎成末,把生姜、大蒜和洋葱去皮去根后再切碎;然后将处理后的香葱、生姜、大蒜、洋葱和香菇经过高温干锅快速爆炒拌匀;将生油倒入锅中加热至 160—190℃,然后将香葱、生姜、大蒜、洋葱和香菇的混合材料按照相对于生油 1:5~8 的比例加入煮制 15~30 分钟成葱油酱;将香叶和桂皮一同捣碎成粉末,以相对于生油 1:25~35 的比例加入到煮制完成后葱油酱中;将葱油酱冷却后灭菌灌装封存。

2. 根据权利要求 1 所述的一种香菇葱油酱,其特征在于:所述葱油酱煮制完成并加入香叶和桂皮粉末后,将葱油酱放入到滚转搅拌机中以 1000~1500 r/min 转速离心搅匀。

3. 根据权利要求 1 所述的一种香菇葱油酱,其特征在于:所述生油为植物油。

4. 根据权利要求 1 所述的一种香菇葱油酱,其特征在于:所述葱油酱煮制后,在冷却前加入 0.3~1.2% 微量的多聚果糖、叶黄素和葡萄籽提取物。

## 一种香菇葱油酱

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域,具体是一种香菇葱油酱。

### 背景技术

[0002] 葱油酱是一种非常普遍的食品调味辅料,其一般常见于一些特定菜式的辅料当中,通常有厨师随同菜式一同烹煮,材料和制法都非常简单,一般只为搭配跟随的菜式所用,味道和分量非常局限;香菇在日常煮食中深受人们的喜爱,许多菜式的拌料中都会使用到香菇,因此可以将葱油和香菇结合,通过恰当的烹煮或调制,使葱油酱充分发挥香葱和香菇的特色味道,更好地供人们日常膳食使用。

### 发明内容

[0003] 为了克服现有技术的不足,本发明提供一种可容易搭配不同菜式,口味清新淡雅的香菇葱油酱。

[0004] 本发明解决其技术问题所采用的技术方案是:

一种香菇葱油酱,其特征在于:包括香葱、生姜、大蒜、洋葱、香菇和香叶、桂皮、生油,先将各原料清洗干净,将香葱和香菇切碎成末,把生姜、大蒜和洋葱去皮去根后再切碎;然后将处理后的香葱、生姜、大蒜、洋葱和香菇经过高温干锅快速爆炒拌匀;将生油倒入锅中加热至 160—190℃,然后将香葱、生姜、大蒜、洋葱和香菇的混合材料按照相对于生油 1:5~8 的比例加入煮制 15~30 分钟成葱油酱;将香叶和桂皮一同捣碎成粉末,以相对于生油 1:25~35 的比例加入到煮制完成后葱油酱中;将葱油酱冷却后灭菌灌装封存。

[0005] 作为上述技术方案的改进,所述葱油酱煮制完成并加入香叶和桂皮粉末后,将葱油酱放入到滚转搅拌机中以 1000~1500 r/min 转速离心搅匀。

[0006] 作为上述技术方案的进一步改进,所述生油为植物油。

[0007] 进一步,所述葱油酱煮制后,在冷却前加入 0.3~1.2% 微量的多聚果糖、叶黄素和葡萄籽提取物。

[0008] 本发明的有益效果是:本葱油酱从原料到制作都比较简单,生产成本低、效率高;精心的原料选择和特定的处理方式,保证香葱和香菇等原材料特有的清香味能很好的浸润到油中;成品葱油酱清新淡雅、口感醇厚、味道芳香,可直接应用在许多常见家常菜的拌料,或进行其它调味配合食用,非常有效地丰富了日常膳食调味选择。

### 具体实施方式

[0009] 本发明的一种香菇葱油酱,常规实施例 1:

准备新鲜的香葱、生姜、大蒜、洋葱、香菇和香叶、桂皮、生油,先将各原料清洗干净,将香葱和香菇切碎成末,把生姜、大蒜和洋葱去皮去根后再切碎;

然后将处理后的香葱、生姜、大蒜、洋葱和香菇经过高温干锅快速爆炒拌匀;

将生油倒入锅中加热至 180℃,然后将香葱、生姜、大蒜、洋葱和香菇的混合材料按照相

对于生油 1:5 的比例加入煮制 20 分钟成葱油酱；

将香叶和桂皮一同捣碎成粉末，以相对于生油 1:30 的比例加入到煮制完成后葱油酱中；将葱油酱冷却后灭菌灌装封存。

[0010] 所述葱油酱煮制完成并加入香叶和桂皮粉末后，将葱油酱放入到滚转搅拌机中以 1500 r/min 转速离心搅匀。

[0011] 所述生油优选为植物油。

[0012] 所述葱油酱煮制后，在冷却前加入 0.6% 微量的多聚果糖、叶黄素和葡萄籽提取物。

[0013] 实施例 2：

准备新鲜的香葱、生姜、大蒜、洋葱、香菇和香叶、桂皮、生油，先将各原料清洗干净，将香葱和香菇切碎成末，把生姜、大蒜和洋葱去皮去根后再切碎；

然后将处理后的香葱、生姜、大蒜、洋葱和香菇经过高温干锅快速爆炒拌匀；

将生油倒入锅中加热至 190℃，然后将香葱、生姜、大蒜、洋葱和香菇的混合材料按照相对于生油 1:7 的比例加入煮制 30 分钟成葱油酱；

将香叶和桂皮一同捣碎成粉末，以相对于生油 1:35 的比例加入到煮制完成后葱油酱中；将葱油酱冷却后灭菌灌装封存。

[0014] 所述葱油酱煮制完成并加入香叶和桂皮粉末后，将葱油酱放入到滚转搅拌机中以 1000 r/min 转速离心搅匀。

[0015] 所述生油优选为植物油。

[0016] 所述葱油酱煮制后，在冷却前加入 1.0% 微量的多聚果糖、叶黄素和葡萄籽提取物。

[0017] 通用地，新鲜材料中，香葱占 20%，生姜占 20%，大蒜占 20%，洋葱占 20%，香菇占 20%；香叶和桂皮两种香料相对上述 4 种材料大概只需 3~5% 的比例即可。

[0018] 通过将各主要原料的加工和有机混合，有效地将几种主要味道有层次地恰当结合，形成一种清新、淡雅、丰富独特的风味，可以匹配应用在许多日常的家庭菜式，特别是本身调料较少，味道较轻的菜肴。

[0019] 通过加入微量多聚果糖、叶黄素和葡萄籽提取物，可适当改善人体肠道功能，补充体内所需营养，提高人体健康状态并且延缓衰老。

[0020] 以上所述，只是本发明的较佳实施方式而已，但本发明并不限于上述实施例，只要其以任何相同或相似手段达到本发明的技术效果，都应落入本发明的保护范围之内。