(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 110050985 A
(43)申请公布日 2019.07.26

(21)申请号 201910417229.8

(22)申请日 2019.05.20

(71)申请人 左汶骏
地址 675000 云南省楚雄彝族自治州楚雄市环城西路256号

(72)发明人 左汶骏 刘福明 侯建刚 陶晓丹 谢世宏

(74)专利代理机构 昆明知道专利事务所(特殊普通合伙企业) 53116
代理人 姜开侠 蒋明

(51)Int.Cl.
A23L 27/60(2016.01)
A23L 31/00(2016.01)

权利要求书1页 说明书6页

(54)发明名称

一种牛肝菌酱及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种牛肝菌酱及其制备方法，所述的牛肝菌酱包括以下重量份的原料：牛肝菌油100~150份，豆瓣酱20~50份，油辣椒50~70份，食用油100~200份，味精1~2份。本发明使用牛肝菌作为主要原料，经过特殊的精细处理，不仅充分保持了牛肝菌特有的鲜香味，而且配合其他辅料，口感极佳，牛肝菌酱开胃爽口，清香鲜美，酱香浓郁。

CN 110050985 A

1.一种牛肝菌酱，其特征在于包括以下重量份的原料：牛肝菌油100~150份，豆瓣酱20~50份，油辣椒50~70份，食用油100~200份，味精1~2份。

2.根据权利要求1所述的牛肝菌酱，其特征在于所述的牛肝菌油的制备方法包括以下步骤：

A、新鲜牛肝菌处理：取新鲜、无腐坏、无虫蛀的牛肝菌，去除泥土，使用流动清水清洗干净，然后将牛肝菌切成15-25mm的片状，接着将牛肝菌片挤压脱水得到脱水牛肝菌，待用；

B、牛肝菌油炼制：按照食用油与脱水牛肝菌的重量比为1:1.5~2.5的比例，先取食用油，加热炼制油温达150~160℃，接着加入脱水牛肝菌，炸至锅内物料由浑浊变澄清，脱水牛肝菌水分炸干；最后依次加入生姜、花椒、草果，一同炼制8~12min，至锅内物料呈金黄色起锅，冷却至常温，即可得到牛肝菌油。

3.根据权利要求2所述的牛肝菌酱，其特征在于所述的生姜、花椒、草果的加入量为按照脱水牛肝菌与生姜、花椒、草果的重量比为100:2:1:3的比例进行加入。

4.根据权利要求1所述的牛肝菌酱，其特征在于所述的豆瓣酱的制备方法具体为先取蚕豆，先筛选去石，烘焙脱壳，再经过一次色选机挑选、二次色选机精选去除杂质，接着使用清水浸泡1-2h，接着沥干水分，加入小麦粉、种曲混合制曲，制曲培养结束后加入盐水，自然发酵8-12个月，即可得到豆瓣酱。

5.根据权利要求1所述的牛肝菌酱，其特征在于所述的油辣椒的制备方法包括：

A、取含水量8-12%的干辣椒，所述的干辣椒为丘北辣椒，接着将干辣椒去蒂、挑除杂质，粉碎并过2-4mm筛孔的网筛，得到筛下物为辣椒面，备用；

B、取食用油50份，加热炼制至油温180-200℃，接着依次在容器中放入花椒3份、草果5份、辣椒面50份，最后将炼制后的高温食用油迅速浇在容器内，并边加入边快速搅拌，加入后再搅拌30~60s，放置冷却至室温，即可。

6.根据权利要求1或2所述的牛肝菌酱，其特征在于所述的食用油为菜籽油。

7.一种根据权利要求1~6任一所述的牛肝菌酱的制备方法，其特征在于包括以下步骤：

1)原料前处理：

A、牛肝菌油的制备：先制备牛肝菌油，并取配方比例的牛肝菌油作为物料a备用；

B、豆瓣酱制备：制备豆瓣酱，并取配方比例的豆瓣酱作为物料b备用；

C、油辣椒制备：制备油辣椒，并取配方比例的油辣椒作为物料c备用；

2)调配：在调配缸中，把物料a倒入缸中，加入物料b，加入物料c，加入味精，混合搅拌均匀，即得。

8.根据权利要求7所述的牛肝菌酱的制备方法，其特征在于所述方法还包括步骤(3)灌装：将调配好的牛肝菌酱送入灌装机进行自动灌装，抽真空，上盖。

9.根据权利要求7所述的牛肝菌酱的制备方法，其特征在于所述方法还包括步骤(4)杀菌：将灌装后的产品入喷淋杀菌锅中进行杀菌，杀菌温度110~120℃，杀菌时间20~30分钟。

10.根据权利要求7所述的牛肝菌酱的制备方法，其特征在于所述方法还包括步骤(5)冷却：杀菌后迅速降温至45℃以下，出锅、清洗、沥干瓶身水分，即可。

一种牛肝菌酱及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品生产技术领域，具体涉及一种牛肝菌酱及其制备方法。

背景技术

[0002] 牛肝菌是野生而可以食用的野生菇菌类，主要有白、黄、黑牛肝菌。该菌菌体较大，肉肥厚，柄粗壮，含有人体必需的多种氨基酸，是森林中菌类功能齐全，食、药兼用的珍品。食味香甜可口，营养丰富，具有开胃、滋补、健康的属性，可作为主菜替代肉类食品。牛肝菌除新鲜的作菜外，大部分切片干燥、加工成各种小包装，用来配置汤料，也有的制成盐腌制品食用。牛肝菌在云南各地均有分布，产期为每年的6～9月，即牛肝菌的时令性强，因此如何能够将牛肝菌的美味长久保存是当下的研究重点。酱是中国传统的调味品，常见的调味酱分为以豆类为主要原料的豆瓣酱和以小麦粉为主要原料的甜面酱两大类;现在还发展还有肉酱、鱼酱和果酱等。

[0003] 但是目前现在市面未见牛肝菌酱，需在立足传统加工的基础上开发新型酱类制品，针对以上问题，有必要发明一种风味独特、满足大众需求、不含添加剂、食用安全的牛肝菌酱及其制备方法。

发明内容

[0004] 本发明的第一目的在于提供一种牛肝菌酱，第二目的在于提供一种牛肝菌酱的制备方法。

[0005] 本发明的第一目的是这样实现的，包括以下重量份的原料：牛肝菌油100~150份，豆瓣酱20~50份，油辣椒50~70份，食用油100~200份，味精1~2份。

[0006] 本发明的第二目的是这样实现的，包括以下步骤：

1)原料前处理：

A、牛肝菌油的制备：先制备牛肝菌油，并取配方比例的牛肝菌油作为物料a备用；

B、豆瓣酱制备：制备豆瓣酱，并取配方比例的豆瓣酱作为物料b备用；

C、油辣椒制备：制备油辣椒，并取配方比例的油辣椒作为物料c备用；

2)调配：在调配缸中，把物料a倒入缸中，加入物料b，加入物料c，加入味精，混合搅拌均匀，即得。

[0007] 与现有技术相比，本发明的有益效果：

1、本发明使用牛肝菌作为主要原料，经过特殊的精细处理，不仅充分保持了牛肝菌特有的鲜香味，而且配合其他辅料，口感极佳，牛肝菌酱开胃爽口，清香鲜美，酱香浓郁。

[0008] 2、本发明不适用任何防腐剂，食用安全，经过真空包装、高温杀菌能够有效延长保质期。

[0009] 3、本发明解决了牛肝菌每年仅在特殊地理位置特定时间产出的问题，经过精加工，充分保持了牛肝菌特有的鲜香味。

[0010] 4、本发明是即食产品，可直接食用，也可以作为烹饪、调味使用。

具体实施方式

[0011] 下面结合实施例对本发明作进一步的说明，但不以任何方式对本发明加以限制，基于本发明教导所作的任何变换或替换，均属于本发明的保护范围。

[0012] 本发明所述的牛肝菌酱，包括以下重量份的原料：牛肝菌油100~150份，豆瓣酱20~50份，油辣椒50~70份，食用油100~200份，味精1~2份。

[0013] 进一步的，所述的牛肝菌油的制备方法包括以下步骤：

A、新鲜牛肝菌处理：取新鲜、无腐坏、无虫蛀的牛肝菌，去除泥土，使用流动清水清洗干净，然后将牛肝菌切成15-25mm的片状，接着将牛肝菌片挤压脱水得到脱水牛肝菌，待用；

B、牛肝菌油炼制：按照食用油与脱水牛肝菌的重量比为1:1.5~2.5的比例，先取食用油，加热炼制油温达150~160℃，接着加入脱水牛肝菌，炸至锅内物料由浑浊变澄清，脱水牛肝菌水分炸干；最后依次加入生姜、花椒、草果，一同炼制8~12min，至锅内物料呈金黄色起锅，冷却至常温，即可得到牛肝菌油。

[0014] 进一步的，所述的生姜、花椒、草果的加入量为按照脱水牛肝菌与生姜、花椒、草果的重量比为100:2:1:3的比例进行加入。

[0015] 进一步的，所述的豆瓣酱的制备方法具体为先取蚕豆，先筛选去石，烘焙脱壳，再经过一次色选机挑选、二次色选机精选去除杂质，接着使用清水浸泡1-2h，接着沥干水分，加入小麦粉、种曲混合制曲，制曲培养结束后加入盐水，自然发酵8-12个月，即可得到豆瓣酱。

[0016] 进一步的，所述的油辣椒的制备方法包括：

A、取含水量8-12%的干辣椒，所述的干辣椒为丘北辣椒，接着将干辣椒去蒂、挑除杂质，粉碎并过2-4mm筛孔的网筛，得到筛下物为辣椒面，备用；

B、取食用油50份，加热炼制至油温180-200℃，接着依次在容器中放入花椒3份、草果5份、辣椒面50份，最后将炼制后的高温食用油迅速浇在容器内，并边加入边快速搅拌，加入后再搅拌30~60s，放置冷却至室温，即可。

[0017] 进一步的，所述的食用油为菜籽油。

[0018] 本发明所述的牛肝菌酱的制备方法，包括以下步骤：

1)原料前处理：

A、牛肝菌油的制备：先制备牛肝菌油，并取配方比例的牛肝菌油作为物料a备用；

B、豆瓣酱制备：制备豆瓣酱，并取配方比例的豆瓣酱作为物料b备用；

C、油辣椒制备：制备油辣椒，并取配方比例的油辣椒作为物料c备用；

2)调配：在调配缸中，把物料a倒入缸中，加入物料b，加入物料c，加入味精，混合搅拌均匀，即得。

[0019] 进一步的，所述方法还包括步骤(3)灌装：将调配好的牛肝菌酱送入灌装机进行自动灌装，抽真空，上盖。

[0020] 进一步的，所述方法还包括步骤(4)杀菌：将灌装后的产品入喷淋杀菌锅中进行杀菌，杀菌温度110~120℃，杀菌时间20~30分钟。

[0021] 进一步的，所述方法还包括步骤(5)冷却：杀菌后迅速降温至45℃以下，出锅、清洗、沥干瓶身水分，即可。

[0022] 实施例1

一种牛肝菌酱，包括以下重量份的原料：牛肝菌油100份，豆瓣酱20份，油辣椒50份，食用油100份，味精1份。

[0023] 所述的牛肝菌油的制备方法包括以下步骤：

A、新鲜牛肝菌处理：取新鲜、无腐坏、无虫蛀的牛肝菌，去除泥土，使用流动清水清洗干净，然后将牛肝菌切成15mm的片状，接着将牛肝菌片挤压脱水得到脱水牛肝菌，待用；

B、牛肝菌油炼制：按照食用油与脱水牛肝菌的重量比为1:1.5的比例，先取食用油，加热炼制油温达150℃，接着加入脱水牛肝菌，炸至锅内物料由浑浊变澄清，脱水牛肝菌水分炸干；最后依次加入生姜、花椒、草果，一同炼制8min，至锅内物料呈金黄色起锅，冷却至常温，即可得到牛肝菌油。所述的生姜、花椒、草果的加入量为按照脱水牛肝菌与生姜、花椒、草果的重量比为100:2:1:3的比例进行加入。

[0024] 所述的豆瓣酱的制备方法具体为先取蚕豆，先筛选去石，烘焙脱壳，再经过一次色选机挑选、二次色选机精选去除杂质，接着使用清水浸泡1h，接着沥干水分，加入小麦粉、种曲混合制曲，制曲培养结束后加入盐水，自然发酵8个月，即可得到豆瓣酱。

[0025] 所述的油辣椒的制备方法包括：

A、取含水量8%的干辣椒，所述的干辣椒为丘北辣椒，接着将干辣椒去蒂、挑除杂质，粉碎并过2mm筛孔的网筛，得到筛下物为辣椒面，备用；

B、取食用油50份，加热炼制至油温180℃，接着依次在容器中放入花椒3份、草果5份、辣椒面50份，最后将炼制后的高温食用油迅速浇在容器内，并边加入边快速搅拌，加入后再搅拌30s，放置冷却至室温，即可。

[0026] 一种牛肝菌酱的制备方法，包括以下步骤：

1)原料前处理：

A、牛肝菌油的制备：先制备牛肝菌油，并取配方比例的牛肝菌油作为物料a备用；

B、豆瓣酱制备：制备豆瓣酱，并取配方比例的豆瓣酱作为物料b备用；

C、油辣椒制备：制备油辣椒，并取配方比例的油辣椒作为物料c备用；

2)调配：在调配缸中，把物料a倒入缸中，加入物料b，加入物料c，加入味精，混合搅拌均匀，即得。

[0027] 实施例2

一种牛肝菌酱，包括以下重量份的原料：牛肝菌油150份，豆瓣酱50份，油辣椒70份，食用油200份，味精2份。

[0028] 所述的牛肝菌油的制备方法包括以下步骤：

A、新鲜牛肝菌处理：取新鲜、无腐坏、无虫蛀的牛肝菌，去除泥土，使用流动清水清洗干净，然后将牛肝菌切成25mm的片状，接着将牛肝菌片挤压脱水得到脱水牛肝菌，待用；

B、牛肝菌油炼制：按照食用油与脱水牛肝菌的重量比为1:2.5的比例，先取食用油，加热炼制油温达160℃，接着加入脱水牛肝菌，炸至锅内物料由浑浊变澄清，脱水牛肝菌水分炸干；最后依次加入生姜、花椒、草果，一同炼制12min，至锅内物料呈金黄色起锅，冷却至常温，即可得到牛肝菌油。所述的生姜、花椒、草果的加入量为按照脱水牛肝菌与生姜、花椒、草果的重量比为100:2:1:3的比例进行加入。

[0029] 所述的豆瓣酱的制备方法具体为先取蚕豆，先筛选去石，烘焙脱壳，再经过一次色选机挑选、二次色选机精选去除杂质，接着使用清水浸泡2h，接着沥干水分，加入小麦粉、种

曲混合制曲，制曲培养结束后加入盐水，自然发酵12个月，即可得到豆瓣酱。

[0030] 所述的油辣椒的制备方法包括：

A、取含水量12%的干辣椒，所述的干辣椒为丘北辣椒，接着将干辣椒去蒂、挑除杂质，粉碎并过4mm筛孔的网筛，得到筛下物为辣椒面，备用；

B、取食用油50份，加热炼制至油温200℃，接着依次在容器中放入花椒3份、草果5份、辣椒面50份，最后将炼制后的高温食用油迅速浇在容器内，并边加入边快速搅拌，加入后再搅拌60s，放置冷却至室温，即可。

[0031] 所述的食用油为菜籽油。

[0032] 一种牛肝菌酱的制备方法，包括以下步骤：

1)原料前处理：

A、牛肝菌油的制备：先制备牛肝菌油，并取配方比例的牛肝菌油作为物料a备用；

B、豆瓣酱制备：制备豆瓣酱，并取配方比例的豆瓣酱作为物料b备用；

C、油辣椒制备：制备油辣椒，并取配方比例的油辣椒作为物料c备用；

2)调配：在调配缸中，把物料a倒入缸中，加入物料b，加入物料c，加入味精，混合搅拌均匀，即得。

[0033] 3)灌装：将调配好的牛肝菌酱送入灌装机进行自动灌装，抽真空，上盖。

[0034] 4)杀菌：将灌装后的产品入喷淋杀菌锅中进行杀菌，杀菌温度110℃，杀菌时间20分钟。

[0035] 5)冷却：杀菌后迅速降温至45℃以下，出锅、清洗、沥干瓶身水分，即可。

[0036] 实施例3

一种牛肝菌酱，包括以下重量份的原料：牛肝菌油120份，豆瓣酱40份，油辣椒60份，食用油150份，味精1份。

[0037] 所述的牛肝菌油的制备方法包括以下步骤：

A、新鲜牛肝菌处理：取新鲜、无腐坏、无虫蛀的牛肝菌，去除泥土，使用流动清水清洗干净，然后将牛肝菌切成20mm的片状，接着将牛肝菌片挤压脱水得到脱水牛肝菌，待用；

B、牛肝菌油炼制：按照食用油与脱水牛肝菌的重量比为1:2的比例，先取食用油，加热炼制油温达155℃，接着加入脱水牛肝菌，炸至锅内物料由浑浊变澄清，脱水牛肝菌水分炸干；最后依次加入生姜、花椒、草果，一同炼制10min，至锅内物料呈金黄色起锅，冷却至常温，即可得到牛肝菌油。所述的生姜、花椒、草果的加入量为按照脱水牛肝菌与生姜、花椒、草果的重量比为100:2:1:3的比例进行加入。

[0038] 所述的豆瓣酱的制备方法具体为先取蚕豆，先筛选去石，烘焙脱壳，再经过一次色选机挑选、二次色选机精选去除杂质，接着使用清水浸泡1.5h，接着沥干水分，加入小麦粉、种曲混合制曲，制曲培养结束后加入盐水，自然发酵10个月，即可得到豆瓣酱。

[0039] 所述的油辣椒的制备方法包括：

A、取含水量10%的干辣椒，所述的干辣椒为丘北辣椒，接着将干辣椒去蒂、挑除杂质，粉碎并过3mm筛孔的网筛，得到筛下物为辣椒面，备用；

B、取食用油50份，加热炼制至油温190℃，接着依次在容器中放入花椒3份、草果5份、辣椒面50份，最后将炼制后的高温食用油迅速浇在容器内，并边加入边快速搅拌，加入后再搅拌45s，放置冷却至室温，即可。

[0040] 所述的食用油为菜籽油。

[0041] 一种牛肝菌酱的制备方法，包括以下步骤：

1)原料前处理：

A、牛肝菌油的制备：先制备牛肝菌油，并取配方比例的牛肝菌油作为物料a备用；

B、豆瓣酱制备：制备豆瓣酱，并取配方比例的豆瓣酱作为物料b备用；

C、油辣椒制备：制备油辣椒，并取配方比例的油辣椒作为物料c备用；

2)调配：在调配缸中，把物料a倒入缸中，加入物料b，加入物料c，加入味精，混合搅拌均匀，即得。

[0042] 3)灌装：将调配好的牛肝菌酱送入灌装机进行自动灌装，抽真空，上盖。

[0043] 4)杀菌：将灌装后的产品入喷淋杀菌锅中进行杀菌，杀菌温度115℃，杀菌时间25分钟。

[0044] 5)冷却：杀菌后迅速降温至45℃以下，出锅、清洗、沥干瓶身水分，即可。

[0045] 实施例4

一种牛肝菌酱，包括以下重量份的原料：牛肝菌油110份，豆瓣酱30份，油辣椒55份，食用油120份，味精1.5份。

[0046] 所述的牛肝菌油的制备方法包括以下步骤：

A、新鲜牛肝菌处理：取新鲜、无腐坏、无虫蛀的牛肝菌，去除泥土，使用流动清水清洗干净，然后将牛肝菌切成18mm的片状，接着将牛肝菌片挤压脱水得到脱水牛肝菌，待用；

B、牛肝菌油炼制：按照食用油与脱水牛肝菌的重量比为1:1.5的比例，先取食用油，加热炼制油温达152℃，接着加入脱水牛肝菌，炸至锅内物料由浑浊变澄清，脱水牛肝菌水分炸干；最后依次加入生姜、花椒、草果，一同炼制9min，至锅内物料呈金黄色起锅，冷却至常温，即可得到牛肝菌油。所述的生姜、花椒、草果的加入量为按照脱水牛肝菌与生姜、花椒、草果的重量比为100:2:1:3的比例进行加入。

[0047] 所述的豆瓣酱的制备方法具体为先取蚕豆，先筛选去石，烘焙脱壳，再经过一次色选机挑选、二次色选机精选去除杂质，接着使用清水浸泡1-h，接着沥干水分，加入小麦粉、种曲混合制曲，制曲培养结束后加入盐水，自然发酵9个月，即可得到豆瓣酱。

[0048] 所述的油辣椒的制备方法包括：

A、取含水量9%的干辣椒，所述的干辣椒为丘北辣椒，接着将干辣椒去蒂、挑除杂质，粉碎并过2mm筛孔的网筛，得到筛下物为辣椒面，备用；

B、取食用油50份，加热炼制至油温185℃，接着依次在容器中放入花椒3份、草果5份、辣椒面50份，最后将炼制后的高温食用油迅速浇在容器内，并边加入边快速搅拌，加入后再搅拌50s，放置冷却至室温，即可。

[0049] 所述的食用油为菜籽油。

[0050] 一种牛肝菌酱的制备方法，包括以下步骤：

1)原料前处理：

A、牛肝菌油的制备：先制备牛肝菌油，并取配方比例的牛肝菌油作为物料a备用；

B、豆瓣酱制备：制备豆瓣酱，并取配方比例的豆瓣酱作为物料b备用；

C、油辣椒制备：制备油辣椒，并取配方比例的油辣椒作为物料c备用；

2)调配：在调配缸中，把物料a倒入缸中，加入物料b，加入物料c，加入味精，混合搅拌均

匀,即得。

[0051] 3)灌装:将调配好的牛肝菌酱送入灌装机进行自动灌装,抽真空,上盖。

[0052] 4)杀菌:将灌装后的产品入喷淋杀菌锅中进行杀菌,杀菌温度120℃,杀菌时间30分钟。

[0053] 5)冷却:杀菌后迅速降温至45℃以下,出锅、清洗、沥干瓶身水分,即可。

[0054] 实施例5

一种牛肝菌酱,包括以下重量份的原料:牛肝菌油140份,豆瓣酱45份,油辣椒65份,食用油180份,味精2份。

[0055] 所述的牛肝菌油的制备方法包括以下步骤:

A、新鲜牛肝菌处理:取新鲜、无腐坏、无虫蛀的牛肝菌,去除泥土,使用流动清水清洗干净,然后将牛肝菌切成22mm的片状,接着将牛肝菌片挤压脱水得到脱水牛肝菌,待用;

B、牛肝菌油炼制:按照食用油与脱水牛肝菌的重量比为1:2.2的比例,先取食用油,加热炼制油温达158℃,接着加入脱水牛肝菌,炸至锅内物料由浑浊变澄清,脱水牛肝菌水分炸干;最后依次加入生姜、花椒、草果,一同炼制11min,至锅内物料呈金黄色起锅,冷却至常温,即可得到牛肝菌油。所述的生姜、花椒、草果的加入量为按照脱水牛肝菌与生姜、花椒、草果的重量比为100:2:1:3的比例进行加入。

[0056] 所述的豆瓣酱的制备方法具体为先取蚕豆,先筛选去石,烘焙脱壳,再经过一次色选机挑选、二次色选机精选去除杂质,接着使用清水浸泡2h,接着沥干水分,加入小麦粉、种曲混合制曲,制曲培养结束后加入盐水,自然发酵11个月,即可得到豆瓣酱。

[0057] 所述的油辣椒的制备方法包括:

A、取含水量11%的干辣椒,所述的干辣椒为丘北辣椒,接着将干辣椒去蒂、挑除杂质,粉碎并过3mm筛孔的网筛,得到筛下物为辣椒面,备用;

B、取食用油50份,加热炼制至油温195℃,接着依次在容器中放入花椒3份、草果5份、辣椒面50份,最后将炼制后的高温食用油迅速浇在容器内,并边加入边快速搅拌,加入后再搅拌55s,放置冷却至室温,即可。

[0058] 所述的食用油为菜籽油。

[0059] 一种牛肝菌酱的制备方法,包括以下步骤:

1)原料前处理:

A、牛肝菌油的制备:先制备牛肝菌油,并取配方比例的牛肝菌油作为物料a备用;

B、豆瓣酱制备:制备豆瓣酱,并取配方比例的豆瓣酱作为物料b备用;

C、油辣椒制备:制备油辣椒,并取配方比例的油辣椒作为物料c备用;

2)调配:在调配缸中,把物料a倒入缸中,加入物料b,加入物料c,加入味精,混合搅拌均匀,即得。

[0060] 3)灌装:将调配好的牛肝菌酱送入灌装机进行自动灌装,抽真空,上盖。

[0061] 4)杀菌:将灌装后的产品入喷淋杀菌锅中进行杀菌,杀菌温度115℃,杀菌时间25分钟。

[0062] 5)冷却:杀菌后迅速降温至45℃以下,出锅、清洗、沥干瓶身水分,即可。