



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103621949 A

(43) 申请公布日 2014. 03. 12

(21) 申请号 201310506761. X

(22) 申请日 2013. 10. 25

(71) 申请人 周良

地址 234000 安徽省宿州市埇桥区西关办事处汴河西路建筑3巷5号

(72) 发明人 周良

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理有限公司 34112

代理人 余成俊

(51) Int. Cl.

A23L 1/218(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种紫甘蓝鲜嫩酱菜及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种紫甘蓝鲜嫩酱菜及其制备方法,是由紫甘蓝、胡萝卜、蒜苔、鲜笋、嫩姜、熟芝麻、罗汉果、郁李仁、决明子、山楂、茯苓、二荆条辣椒、胡椒、豆瓣酱等原料组成。本发明有益效果为:酱菜中有乳酸菌等有益健康的物质,还具有特殊香味且便于贮存,是秋冬季深受人们喜爱的菜肴。酱菜在发酵过程中会产生乳酸菌,这对中老年人有助消化、调节肠胃功能的好作用。

1. 一种紫甘蓝鲜嫩酱菜,其特征在于,由以下重量份的原料组成:紫甘蓝 140-150、胡萝卜 30-32、蒜苔 50-54、鲜笋 40-44、嫩姜 18-20、熟芝麻 5-6、罗汉果 2-3、郁李仁 1-2、决明子 2-3、山楂 3-4、茯苓 1-2、二荆条辣椒 12-14、胡椒 10-12、食盐 23-25、白酒 18-20、冰糖 10-12、酿造酱油 24-26、豆瓣酱 80-82、营养添加剂 4-5、水适量。

2. 根据权利要求 1 所述的紫甘蓝鲜嫩酱菜的制备方法,其特征在于:包括如下步骤:

(1) 紫甘蓝、胡萝卜、蒜苔、鲜笋、嫩姜洗净切小丁,加入食盐、白酒腌制 2-4 天,拧去盐渍出的多余水分,得料 a;

(2) 二荆条辣椒、胡椒、罗汉果、郁李仁、决明子、山楂、茯苓加 5-8 倍量水煎煮 1-2 小时,过滤得浸提液为料 b;

(3) 料 b、冰糖、酿造酱油、豆瓣酱混合均匀,得料 c;

(4) 料 a 中均匀拌入营养添加剂、其他剩余成份后装入到布袋中,投入料 c 中酱制,每天捞出翻搅 2-3 次;

(5) 酱制 6-10 天后捞出均匀拌入熟芝麻,分瓶包装。

3. 根据权利要求 1 所述的营养保健添加剂,其特征在于,由下列重量份的原料制成:焦山楂 30-35、老鹰茶 10-12、小麦胚芽 2-3、葡萄籽 3-4、铁皮石斛 5-6、黄酒 7-8、花旗参 1-2、蜜桶花 5-6、薏仁油 1-2、仙灵脾 3-4、姬松茸 10-12、水适量;制备方法为:将焦山楂、老鹰茶、小麦胚芽、葡萄籽、铁皮石斛、花旗参、蜜桶花、仙灵脾、姬松茸、加适量水煎煮 1-2 小时,过滤得煎煮液;将其它剩余成分与所得的煎煮液混合,继续小火煮沸、搅拌 20-30 分钟,冷却、喷雾干燥,即得。

## 一种紫甘蓝鲜嫩酱菜及其制备方法

### 发明领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域,更确切地说是涉及一种酱菜及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 酱菜是将新鲜蔬菜经盐腌后进行脱盐,然后用甜面酱、豆酱、辣椒酱或酱油浸渍而成,其具有独特的风味,甜咸适中、脆嫩清香、酱味浓郁,有助于消化,还可以调节肠胃功能,一年四季深受广大消费者的喜爱。由于生活水平的不断提高,人们对吃的要求也越来越高,不但要吃得饱,更要吃得好,吃得健康。不仅仅包括传统饮食所要求的色香味俱全,在日益加快的生活节奏下,便于携带和保藏,也成为了目前菜品的要求之一,特别是对于辅助调味性质的配菜。但由于许多新鲜蔬果贮藏时间有限,制成干品后又会损失大量的营养物质,失去原有的风味和滋味,限制了开发及商用价值。将新鲜果蔬制作成酱菜,既满足了方便食用的要求,又避免了新鲜果蔬容易腐烂变质的问题。酱菜鲜咸爽口,酱味浓郁,保留了蔬果的天然营养成分,而且方便存贮和食用,满足不同人群的需求。酱菜或咸菜一般口味较重,含有大量对人体有害的亚硝酸盐、防腐剂和色素,不能多吃。目前,市面上有许多腌制品出售,但其营养成分含量低,且存在口味单一、制备周期长的缺点,尤其是制作过程添加防腐剂等,食用过多不利于消费者的身体健康。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的是在于提供一种紫甘蓝鲜嫩酱菜及其制备方法。

[0004] 为解决这一问题,本发明所采取的技术方案为:紫甘蓝鲜嫩酱菜由以下重量份的原料组成:紫甘蓝 140-150、胡萝卜 30-32、蒜苔 50-54、鲜笋 40-44、嫩姜 18-20、熟芝麻 5-6、罗汉果 2-3、郁李仁 1-2、决明子 2-3、山楂 3-4、茯苓 1-2、二荆条辣椒 12-14、胡椒 10-12、食盐 23-25、白酒 18-20、冰糖 10-12、酿造酱油 24-26、豆瓣酱 80-82、营养添加剂 4-5、水适量。其中营养添加剂由以下重量份的原料组成:焦山楂 30-35、老鹰茶 10-12、小麦胚芽 2-3、葡萄籽 3-4、铁皮石斛 5-6、黄酒 7-8、花旗参 1-2、蜜桶花 5-6、薏仁油 1-2、仙灵脾 3-4、姬松茸 10-12、水适量。

[0005] 本发明的紫甘蓝鲜嫩酱菜制备过程按以下步骤进行:

(1) 紫甘蓝、胡萝卜、蒜苔、鲜笋、嫩姜洗净切小丁,加入食盐、白酒腌制 2-4 天,拧去盐渍出的多余水分,得料 a;

(2) 二荆条辣椒、胡椒、罗汉果、郁李仁、决明子、山楂、茯苓加 5-8 倍量水煎煮 1-2 小时,过滤得浸提液为料 b;

(3) 料 b、冰糖、酿造酱油、豆瓣酱混合均匀,得料 c;

(4) 料 a 中均匀拌入营养添加剂、其他剩余成份后装入到布袋中,投入料 c 中酱制,每天捞出翻搅 2-3 次;

(5) 酱制 6-10 天后捞出均匀拌入熟芝麻,分瓶包装。

[0006] 另外,营养添加剂的制作方法为:将焦山楂、老鹰茶、小麦胚芽、葡萄籽、铁皮石斛、

花旗参、蜜桶花、仙灵脾、姬松茸、加适量水煎煮 1-2 小时,过滤得煎煮液;将其它剩余成分与所得的煎煮液混合,继续小火煮沸、搅拌 20-30 分钟,冷却、喷雾干燥,即得。

[0007] 本发明的有益效果:酱菜中有乳酸菌等有益健康的物质,还具有特殊香味且便于贮存,是秋冬季深受人们喜爱的菜肴。酱菜在发酵过程中会产生乳酸菌,这对中老年人有助消化、调节肠胃功能的好作用。

### 具体实施方式

[0008] 紫甘蓝鲜嫩酱菜,由以下重量份(kg)的原料组成:

紫甘蓝 150、胡萝卜 30、蒜苔 54、鲜笋 40、嫩姜 20、熟芝麻 6、罗汉果 2、郁李仁 1、决明子 3、山楂 3、茯苓 2、二荆条辣椒 14、胡椒 12、食盐 25、白酒 18、冰糖 10、酿造酱油 25、豆瓣酱 80、营养添加剂 5、水适量。

[0009] 其中营养添加剂由以下重量份(kg)的原料组成:焦山楂 30、老鹰茶 10、小麦胚芽 3、葡萄籽 4、铁皮石斛 6、黄酒 8、花旗参 2、蜜桶花 6、薏仁油 2、仙灵脾 4、姬松茸 12、水适量。

[0010] 制备方法,包括如下步骤:

(1)紫甘蓝、胡萝卜、蒜苔、鲜笋、嫩姜洗净切小丁,加入食盐、白酒腌制 4 天,拧去盐渍出的多余水分,得料 a;

(2)二荆条辣椒、胡椒、罗汉果、郁李仁、决明子、山楂、茯苓加 8 倍量水煎煮 1 小时,过滤得浸提液为料 b;

(3)料 b、冰糖、酿造酱油、豆瓣酱混合均匀,得料 c;

(4)料 a 中均匀拌入营养添加剂、其他剩余成份后装入到布袋中,投入料 c 中酱制,每天捞出翻搅 2 次;

(5)酱制 6 天后捞出均匀拌入熟芝麻,分瓶包装。

[0011] 另外,营养添加剂的制作方法为:将焦山楂、老鹰茶、小麦胚芽、葡萄籽、铁皮石斛、花旗参、蜜桶花、仙灵脾、姬松茸、加适量水煎煮 1 小时,过滤得煎煮液;将其它剩余成分与所得的煎煮液混合,继续小火煮沸、搅拌 30 分钟,冷却、喷雾干燥,即得。