



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105029330 A

(43) 申请公布日 2015. 11. 11

(21) 申请号 201510502561. 6

(22) 申请日 2015. 08. 14

(71) 申请人 四川五斗米食品开发有限公司

地址 629200 四川省遂宁市射洪县瞿河乡金  
龟寺村

(72) 发明人 王顺海

(74) 专利代理机构 成都正华专利代理事务所

(普通合伙) 51229

代理人 李蕊

(51) Int. Cl.

A23L 1/22(2006. 01)

A23L 1/226(2006. 01)

A23L 1/221(2006. 01)

权利要求书1页 说明书6页

(54) 发明名称

一种含有食用菌的调味料及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种含有食用菌的调味料,包括茶树菇 5 份~20 份;杏鲍菇 1 份~10 份;滑菇 1 份~10 份;鲍鱼菇 1 份~10 份;牛肝菌 1 份~5 份;香菇 5 份~20 份;老人头菇 1 份~10 份;虫草花 0. 1 份~2 份;生姜 1 份~10 份;葱油 10 份~30 份;植物油 40 份~60 份;红油 5 份~20 份;味精 1 份~10 份;白酒 1 份~5 份;菌类增味剂 0. 1 份~1 份。同时本发明还公开了该调味料的制备方法。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;味美醇厚、色泽自然,适合各种季节、各类人群食用。

1. 一种含有食用菌的调味料,包括以下重量组分:

茶树菇 5 份~20 份;杏鲍菇 1 份~10 份;滑菇 1 份~10 份;  
鲍鱼菇 1 份~10 份;牛肝菌 1 份~5 份;香菇 5 份~20 份;  
老人头菌 1 份~10 份;虫草花 0.1 份~2 份;生姜 1 份~10 份;  
葱油 10 份~30 份;植物油 40 份~60 份;红油 5 份~20 份;  
味精 1 份~10 份;白酒 1 份~5 份;菌类增味剂 0.1 份~1 份。

2. 如权利要求 1 所述的调味料,其特征在于:所述植物油为色拉油。

3. 如权利要求 1 所述的调味料,其特征在于:包括以下重量组分:

茶树菇 13 份;杏鲍菇 6 份;滑菇 8 份;  
鲍鱼菇 6 份;牛肝菌 1.2 份;香菇 12 份;  
老人头菌 6 份;虫草花 0.9 份;生姜 6 份;  
葱油 17 份;植物油 55 份;红油 12 份;  
味精 4 份;白酒 1.5 份;菌类增味剂 0.3 份。

4. 制备权利要求 1~3 中任意所述调味料的方法,包括以下步骤:

(1)、将干制的茶树菇、杏鲍菇、滑菇、鲍鱼菇、牛肝菌、香菇、老人头菌用水浸泡后清洗备用,得到菌类原料;

(2)、将植物油、葱油和红油混合均匀,加热至 120℃~140℃后加入配方量的菌类原料、虫草花和生姜炒制 20min~40min,然后加入味精、白酒和菌类增味剂炒制得到调味料;

(3)、将调味料分装、灭菌消毒、冷却。

5. 如权利要求 4 所述的方法,其特征在于:所述步骤(1)中的浸泡时间为 10h~15h。

6. 如权利要求 4 所述的方法,其特征在于:所述葱油的制备方法为:

在 400 份~600 份植物油中加入大葱 50 份~100 份、泡生姜 20 份~40 份、大蒜 10 份~40 份;加热熬制 1h~4h,去除其中的水分,逐渐升温至 200℃~250℃后过滤残渣。

7. 如权利要求 4 所述的方法,其特征在于:所述红油的制备方法为:

在 400 份~600 份植物油加热至 110℃~140℃,加入辣椒酱 120 份~140 份、花椒 1 份~20 份、八角 1 份~20 份、山奈 1 份~20 份、大葱 1 份~20 份、大蒜 1 份~20 份、生姜 1 份~20 份和糖 1 份~20 份熬制 2h~4h;水分熬干后过滤。

## 一种含有食用菌的调味料及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食用调味料,具体涉及到一种含有食用菌的调味料及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 调味料,也称佐料,是指被用来少量加入其他食物中用来改善味道的食品成分。传统的调味料大多成份单一,例如食盐、酱油、蚝油、味精等,使用时多是根据烹调者的经验和口味加入,操作起来不好控制。为了解决这一问题,特别是随着人民生活水平的不断提高,各种调味料的新品种层出不穷,方便化、高档化、营养化、复合化成为当前调味料发展的新趋向。目前市场上最常见的是五香粉、十三香、鸡精等,这些调味料主要用于调节食物的味道,去除食物的腥味、异味、苦味等,对于改善食物的色香味具有很好的效果。但是这些常见的调味料,只具有单一的调味作用,一般不具有保健效果。尽管人们会在煮菜的时候加入一两味中草药制成药膳,但是这样的效力单一,保健效果差。

[0003] 虫草花是北冬虫草的简称,也叫蛹虫草或蛹草,俗名不老草,是虫、菌结合的药用真菌,现代珍稀中草药,北冬虫夏草属于真菌门,子囊菌纲,肉座菌目,麦角菌科,虫草属。它主要生长在我国的北方增加地区。北虫草不仅含有丰富的蛋白质和氨基酸,而且含有 30 多种人体所需的微量元素,是上等的滋补佳品。

[0004] 鲍鱼菇性微温,味甘,具有滋养、补脾胃、除温邪、驱风、散寒、舒筋活络的功效,可治腰腿疼痛、筋络不舒、手足麻木等症。现代医学研究证明,鲍鱼菇子实体中含有抗肿瘤细胞多糖体,能提高机体的免疫力,对肿瘤细胞有强的抑制作用。

[0005] 老人头菌味辛性温,微酸,可治心脾暴病,补脾益肾、滋阴壮阳、理气排毒、健骨强身之功效,还可治气血两亏、神疲乏力、腰膝酸软、面色无华等中老年易得之症。

[0006] 香菇,又名花菇、猴头菇、香蕈、香信、香菌、冬菇、香菰,为侧耳科植物香蕈的子实体。香菇中麦角甾醇含量很高,对防治佝偻病有效;香菇多糖能增强细胞免疫能力,从而抑制癌细胞的生长;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。

[0007] 调味料分为多种,简单可以分为炒菜用的调味料和炖料。炖料用于炖制汤料,然后在汤料中加入肉类制品或者蔬菜,即可以快速简单的完成食品的制作。现有技术中的炖料鲜味不够,色泽较差,口感不好;而且在制作红油汤底时,含有的辣椒素可能对食用人群造成肠胃刺激,也降低了对辣椒红油敏感度低的人群对炖料的喜爱和接收程度。

### 发明内容

[0008] 本发明的目的是提供一种含有食用菌的调味料,用于制作炖汤料,不仅保留了食用菌原有的色香味,而且可以减少红汤汤料中辣椒红油的辣度指数,降低对口腔和肠道的刺激,使得食用人群更广。

[0009] 为达上述目的,本发明的一个实施例中提供了一种含有食用菌的调味料,包括以下重量组分:

- [0010] 茶树菇 5 份~ 20 份 ;杏鲍菇 1 份~ 10 份 ;滑菇 1 份~ 10 份 ;
- [0011] 鲍鱼菇 1 份~ 10 份 ;牛肝菌 1 份~ 5 份 ;香菇 5 份~ 20 份 ;
- [0012] 老人头菌 1 份~ 10 份 ;虫草花 0.1 份~ 2 份 ;生姜 1 份~ 10 份 ;
- [0013] 葱油 10 份~ 30 份 ;植物油 40 份~ 60 份 ;红油 5 份~ 20 份 ;
- [0014] 味精 1 份~ 10 份 ;白酒 1 份~ 5 份 ;菌类增味剂 0.1 份~ 1 份。
- [0015] 其中,植物油为色拉油。
- [0016] 作为本发明的优化实施例,调味料包括以下重量组分 :
- [0017] 茶树菇 13 份 ;杏鲍菇 6 份 ;滑菇 8 份 ;
- [0018] 鲍鱼菇 6 份 ;牛肝菌 1.2 份 ;香菇 12 份 ;
- [0019] 老人头菌 6 份 ;虫草花 0.9 份 ;生姜 6 份 ;
- [0020] 葱油 17 份 ;植物油 55 份 ;红油 12 份 ;
- [0021] 味精 4 份 ;白酒 1.5 份 ;菌类增味剂 0.3 份 ;
- [0022] 其中,本发明所述的菌类增味剂是指市售的可以用于增加菌类汤料鲜度的产品,例如菌宝王调味料。
- [0023] 为了实施上述内容,本发明还公开了该调味料的制备方法,包括以下步骤 :
- [0024] (1)、将干制的茶树菇、杏鲍菇、滑菇、鲍鱼菇、牛肝菌、香菇、老人头菌用水浸泡 12 小时后使用气泡清洗机清洗备用,得到菌类原料 ;
- [0025] (2)、将植物油、葱油和红油混合均匀,加热至 120℃~ 140℃后加入配方量的菌类原料、虫草花和生姜炒制 20min ~ 40min,然后加入味精、白酒和菌类增味剂炒制得到调味料 ;
- [0026] (3)、将调味料分装、灭菌消毒、冷却。
- [0027] 其中,步骤 (1) 中的浸泡时间为 10h ~ 15h。
- [0028] 为了进一步实施本发明,本发明的另一个实施例中公开了葱油的制备方法为 :
- [0029] 在 400 份~ 600 份植物油中加入大葱 50 份~ 100 份、泡生姜 20 份~ 40 份、大蒜 10 份~ 40 份 ;加热熬制 1h ~ 4h,去除其中的水分,逐渐升温至 200℃~ 250℃后过滤残渣。
- [0030] 为了进一步实施本发明,本发明的另一个实施例中公开了红油的制备方法为 :
- [0031] 在 400 份~ 600 份植物油加热至 110℃~ 140℃,加入辣椒酱 120 份~ 140 份、花椒 1 份~ 20 份、八角 1 份~ 20 份、山奈 1 份~ 20 份、大葱 1 份~ 20 份、大蒜 1 份~ 20 份、生姜 1 份~ 20 份和糖 1 份~ 20 份熬制 2h ~ 4h ;水分熬干后过滤。
- [0032] 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、可以有效降低辣椒素对口腔黏膜和肠胃黏膜的刺激,有效降低产品的辣度 ;味美醇厚、色泽自然,适合各种季节、各类人群食用。

## 具体实施方式

[0033] 实施例 1 :

[0034] 制备葱油

[0035] 在 500 份植物油中加入新鲜大葱 60 份、泡生姜 25 份、大蒜 20 份 ;加热熬制 3h,去除其中的水分,逐渐升温至 250℃后过滤残渣 ;收集滤液得到葱油。

[0036] 制备红油

[0037] 在 500 份植物油加热至 125℃,加入辣椒酱 125 份、花椒 5 份、八角 3 份、山奈 5 份、大葱 10 份、大蒜 10 份、生姜 10 份和糖 3 份熬制 3h ;水分熬干后过滤。

[0038] 实施例 2

[0039] 准备配料

[0040] 茶树菇 6 份 ;杏鲍菇 3 份 ;滑菇 5 份 ;

[0041] 鲍鱼菇 7 份 ;牛肝菌 2 份 ;香菇 4 份 ;

[0042] 老人头菌 6 份 ;虫草花 0.3 份 ;生姜 3 份 ;

[0043] 葱油 15 份 ;植物油 50 份 ;红油 10 份 ;

[0044] 味精 2 份 ;白酒 2 份 ;菌类增味剂 0.3 份。

[0045] 制备方法 :

[0046] (1)、将干制的茶树菇、杏鲍菇、滑菇、鲍鱼菇、牛肝菌、香菇、老人头菌用水浸泡 13 小时后使用气泡清洗机清洗备用,得到菌类原料 ;

[0047] (2)、将色拉油、葱油和红油混合均匀,加热至 120℃~ 140℃后加入配方量的菌类原料、虫草花和生姜炒制 20min ~ 40min,然后加入味精、白酒和菌类增味剂炒制得到调味料 ;

[0048] (3)、将调味料分装、灭菌消毒、冷却。

[0049] 实施例 3

[0050] 准备配料

[0051] 茶树菇 15 份 ;杏鲍菇 8 份 ;滑菇 5 份 ;

[0052] 鲍鱼菇 7 份 ;牛肝菌 3 份 ;香菇 14 份 ;

[0053] 老人头菌 6 份 ;虫草花 1 份 ;生姜 3 份 ;

[0054] 葱油 20 份 ;植物油 50 份 ;红油 10 份 ;

[0055] 味精 2 份 ;白酒 2 份 ;菌类增味剂 0.5 份。

[0056] 制备方法 :

[0057] (1)、将干制的茶树菇、杏鲍菇、滑菇、鲍鱼菇、牛肝菌、香菇、老人头菌用水浸泡 12 小时后使用气泡清洗机清洗备用,得到菌类原料 ;

[0058] (2)、将色拉油、葱油和红油混合均匀,加热至 120℃~ 140℃后加入配方量的菌类原料、虫草花和生姜炒制 20min ~ 40min,然后加入味精、白酒和菌类增味剂炒制得到调味料 ;

[0059] (3)、将调味料分装、灭菌消毒、冷却。

[0060] 实施例 4

[0061] 准备配料

[0062] 茶树菇 13 份 ;杏鲍菇 6 份 ;滑菇 8 份 ;

[0063] 鲍鱼菇 6 份 ;牛肝菌 1.2 份 ;香菇 12 份 ;

[0064] 老人头菌 6 份 ;虫草花 0.9 份 ;生姜 6 份 ;

[0065] 葱油 17 份 ;植物油 55 份 ;红油 12 份 ;

[0066] 味精 4 份 ;白酒 1.5 份 ;菌类增味剂 0.3 份。

[0067] 制备方法 :

[0068] (1)、将干制的茶树菇、杏鲍菇、滑菇、鲍鱼菇、牛肝菌、香菇、老人头菌用水浸泡 12 小时后使用气泡清洗机清洗备用,得到菌类原料;

[0069] (2)、将植物油、葱油和红油混合均匀,加热至 120℃~140℃后加入配方量的菌类原料、虫草花和生姜炒制 20min~40min,然后加入味精、白酒和菌类增味剂炒制得到调味料;

[0070] (3)、将调味料分装、灭菌消毒、冷却。

[0071] 实施例 5

[0072] 准备配料

[0073] 茶树菇 13 份;杏鲍菇 6 份;滑菇 8 份;

[0074] 鲍鱼菇 6 份;牛肝菌 1.2 份;香菇 12 份;

[0075] 老人头菌 6 份;生姜 6 份;

[0076] 葱油 17 份;植物油 55 份;红油 12 份;

[0077] 味精 4 份;白酒 1.5 份;菌类增味剂 0.3 份。

[0078] 制备方法:

[0079] (1)、将干制的茶树菇、杏鲍菇、滑菇、鲍鱼菇、牛肝菌、香菇、老人头菌用水浸泡 12 小时后使用气泡清洗机清洗备用,得到菌类原料;

[0080] (2)、将植物油、葱油和红油混合均匀,加热至 120℃~140℃后加入配方量的菌类原料、虫草花和生姜炒制 20min~40min,然后加入味精、白酒和菌类增味剂炒制得到调味料;

[0081] (3)、将调味料分装、灭菌消毒、冷却。

[0082] 实施例 6

[0083] 准备配料

[0084] 茶树菇 13 份;杏鲍菇 6 份;滑菇 8 份;

[0085] 鲍鱼菇 6 份;牛肝菌 1.2 份;香菇 12 份;

[0086] 虫草花 0.9 份;生姜 6 份;

[0087] 葱油 17 份;植物油 55 份;红油 12 份;

[0088] 味精 4 份;白酒 1.5 份;菌类增味剂 0.3 份。

[0089] 制备方法:

[0090] (1)、将干制的茶树菇、杏鲍菇、滑菇、鲍鱼菇、牛肝菌、香菇、老人头菌用水浸泡 12 小时后使用气泡清洗机清洗备用,得到菌类原料;

[0091] (2)、将植物油、葱油和红油混合均匀,加热至 120℃~140℃后加入配方量的菌类原料、虫草花和生姜炒制 20min~40min,然后加入味精、白酒和菌类增味剂炒制得到调味料;

[0092] (3)、将调味料分装、灭菌消毒、冷却。

[0093] 实施例 7

[0094] 准备配料

[0095] 茶树菇 13 份;杏鲍菇 6 份;滑菇 8 份;

[0096] 鲍鱼菇 6 份;牛肝菌 1.2 份;香菇 12 份;

[0097] 老人头菌 6 份;虫草花 0.9 份;

[0098] 葱油 17 份 ;植物油 55 份 ;红油 12 份 ;

[0099] 味精 4 份 ;白酒 1.5 份 ;菌类增味剂 0.3 份。

[0100] 制备方法 :

[0101] (1)、将干制的茶树菇、杏鲍菇、滑菇、鲍鱼菇、牛肝菌、香菇、老人头菌用水浸泡 12 小时后使用气泡清洗机清洗备用,得到菌类原料 ;

[0102] (2)、将植物油、葱油和红油混合均匀,加热至 120℃~140℃后加入配方量的菌类原料、虫草花和生姜炒制 20min~40min,然后加入味精、白酒和菌类增味剂炒制得到调味料 ;

[0103] (3)、将调味料分装、灭菌消毒、冷却。

[0104] 实施例 8

[0105] 准备配料

[0106] 茶树菇 13 份 ;杏鲍菇 6 份 ;滑菇 8 份 ;

[0107] 牛肝菌 1.2 份 ;香菇 12 份 ;

[0108] 老人头菌 6 份 ;虫草花 0.9 份 ;生姜 6 份 ;

[0109] 葱油 17 份 ;植物油 55 份 ;红油 12 份 ;

[0110] 味精 4 份 ;白酒 1.5 份 ;菌类增味剂 0.3 份。

[0111] 制备方法 :

[0112] (1)、将干制的茶树菇、杏鲍菇、滑菇、鲍鱼菇、牛肝菌、香菇、老人头菌用水浸泡 12 小时后使用气泡清洗机清洗备用,得到菌类原料 ;

[0113] (2)、将植物油、葱油和红油混合均匀,加热至 120℃~140℃后加入配方量的菌类原料、虫草花和生姜炒制 20min~40min,然后加入味精、白酒和菌类增味剂炒制得到调味料 ;

[0114] (3)、将调味料分装、灭菌消毒、冷却。

[0115] 将实施例 2~实施例 8 中所述方法制备的调味料进行烹饪,每千克调味料中加入 5kg 的水熬制 30 分钟制成汤底,在汤底中加入 20g 同品牌的辣椒油,烧开后混合均匀。

[0116] 采用斯高威尔方法来计量汤底中的斯高威尔指数。从实际检测情况来看,实施例 2~实施例 4 中的指数最低,这三个实施例中的指数无显著性差异。实施例 5 和实施例 6 中的指数与实施例 4 相比指数上升,且具有显著性差异 ;实施例 7 和实施例 8 的指数数值与实施例 4 相差较小,无显著性差异 ;说明本发明在加入了虫草花和老人头菌后,熬制的汤底内的辣椒素辣度降低,即本发明的调味料中加入了虫草花和老人头菌这两种菌类物质,可以显著降低红油中辣椒素对口腔和肠胃的刺激,达到香而不辣的效果 ;口感强烈丰富、回味长,口味厚 ;味美醇厚、色泽自然,适合各种季节、各类人群食用。

[0117] 实施例 9

[0118] 对照组 1 :在 5kg 热水中加入 20g 辣椒油,制成白汤底。

[0119] 对照组 2 :将虫草花 1kg 加入 5kg 的水中熬制成汤底,在汤底中加入 20g 辣椒油。

[0120] 虫草花的有效成分主要为虫草素、虫草多糖、超氧化物歧化酶 SOD、腺苷、虫草酸 D- 甘露醇等多种生物活性物质。

[0121] 对照组 3 :取部分对照组 1 中的白汤底分成 3 份,分别加入 10g 虫草素、超氧化物歧化酶 SOD、D- 甘露醇。

[0122] 将对照组 1 ~ 对照组 3 中的多分试验品进行检验汤底中的辣度指数,以对照组 1 测得的辣度指数为基准值进行对比,其余对照组的辣度指数为相对值;具体检验结构如表 1:

[0123] 表 1:各实验组的辣度指数对比结果

[0124]

组别	相对辣度指数
对照组 1	10000
对照组 2	2763
虫草素组	9768
超氧化物歧化酶 SOD 组	4563
D- 甘露醇	3789

[0125] 从表 1 得知:对照组 1 中的白汤底为经过任何处理,其辣度指数最高,说明其辛辣程度最高。对照组 2 中的辣度指数最低。加入虫草素组的辣度指数与对照组 1 相当,不具备显著性差异;加入超氧化物歧化酶 SOD 和 D- 甘露醇均均有一定的降低辣度指数的作用,但是均比对照组 2 高;说明这两种物质单独使用时具有一定的作用,虫草花内的其他物质也具有一定的促进作用。