



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 112753936 A

(43) 申请公布日 2021.05.07

(21) 申请号 202110239841.8

A23L 33/00 (2016.01)

(22) 申请日 2021.03.04

(71) 申请人 上海云间烟火互联网科技有限公司

地址 201612 上海市松江区新桥镇莘砖公路518号5幢4层

(72) 发明人 吴佳斌

(74) 专利代理机构 上海申蒙商标专利代理有限公司 31214

代理人 周宇凡

(51) Int. Cl.

A23L 7/109 (2016.01)

A23L 23/00 (2016.01)

A23L 31/00 (2016.01)

A23L 13/10 (2016.01)

A23L 13/20 (2016.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种菇卤面的制作方法

(57) 摘要

本发明涉及一种菇卤面的制作方法,采用鹿茸菌作为主要原料,鹿茸菌鲜味浓郁、营养丰富,口感鲜嫩脆爽。本发明利用鹿茸菌特有的鲜味且营养丰富的特点,先跟禽畜的骨头一起吊汤,用作制作面的高汤;然后再利用捞出的鹿茸菌跟禽畜的肉结合,用作面的打卤,一菇二用,从而创造一个特色鲜明的全新面品类。具体的讲,该鹿茸菌还可配合肉类和/或肉骨类或辅以其他菌菇类熬煮一定时间进一步提升高汤的风味和营养,之后将已经完成熬煮的高汤内的鹿茸菌取出,再将鹿茸菌与肉类共同进行一定时间的卤制或烧制,最后配合面条食用。本发明的优点是:高汤味道鲜美,可提供丰富且均衡的营养;打卤包含肉类和鹿茸菌,口感层次丰富且味道鲜美。

1. 一种菇卤面的制作方法,其特征在于:所述制作方法包括以下步骤:依次进行吊汤、打卤和浇制,其中所述吊汤包括纯汤的吊汤和复合汤的吊汤;

所述纯汤的吊汤是指将鹿茸菌跟其它菌类进行熬煮制备高汤;所述复合汤的吊汤是指采用鹿茸菌跟禽畜的骨头熬煮一定时间制备高汤;

在所述高汤熬煮时,所述鹿茸菌是在汤水沸腾后再行加入并持续熬煮一定时间;

所述的打卤是将已经制备好的所述高汤内的鹿茸菌取出,再将所述鹿茸菌与肉类混合进行卤制或烧制,制成卤料;

所述浇制,是将煮熟捞出的面条中入所述纯汤和卤料拌制,或者是将煮熟捞出的面条中加入复合汤和卤料拌制,或者是将煮熟捞出的面条中加入复合汤拌制。

2. 根据权利要求1所述的一种菇卤面的制作方法,其特征在于:复合汤的吊汤过程中,所述骨头的熬煮时间不低于4小时以后再加入所述鹿茸菌,之后的混合熬煮时间为1-2小时。

3. 根据权利要求1所述的一种菇卤面的制作方法,其特征在于:复合汤的吊汤过程中,所述骨头的加入量占汤水重量百分比为60%-70%。

4. 根据权利要求1所述的一种菇卤面的制作方法,其特征在于:在吊汤过程中,所述鹿茸菌的加入量占汤水重量百分比为30%-40%。

5. 根据权利要求1所述的一种菇卤面的制作方法,其特征在于:所述打卤内的肉类包括牛肉、羊肉、猪肉、猪蹄髀、鸡肉、鸡爪中的一种或两种及两种以上的组合。

6. 根据权利要求1或2所述的一种菇卤面的制作方法,其特征在于:所述骨头包括鸡骨、鸭骨、猪骨、牛骨、羊骨中的一种或两种及两种以上的组合。

一种菇卤面的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工制作技术领域,尤其是一种菇卤面的制作方法。

背景技术

[0002] 我国是一个历史悠久的美食大国,尤其是当下,各种菜肴创新层出不穷,但传统的面条品类创新却很鲜见,都是诸如北京炸酱面、兰州牛肉面、武汉热干面、重庆小面、河南烩面等都是多少年来老面孔,而且这些面往往重视口味,而忽视营养的搭配。人们期待面条领域会像其它菜肴一样,有新的好吃且又有营养的品种或品类出现,从而使面类领域更加丰富多彩。

发明内容

[0003] 本发明的目的是根据上述现有技术的不足,提供了一种菇卤面的制作方法,通过鹿茸菌来作为吊汤和打卤的原料,经过烧制工艺控制,使熬制的高汤和卤料的鲜度在不使用味精或其他调味品的情况下,也可完全满足食客鲜度要求,同时实现口感脆爽的作用。

[0004] 本发明目的实现由以下技术方案完成:

一种菇卤面的制作方法,其特征在于:所述制作方法包括以下步骤:依次进行吊汤、打卤和浇制,其中所述吊汤包括纯汤的吊汤和复合汤的吊汤;

所述纯汤的吊汤是指将鹿茸菌跟其它菌类进行熬煮制备高汤;所述复合汤的吊汤是指采用鹿茸菌跟禽畜的骨头熬煮一定时间制备高汤;

在所述高汤熬煮时,所述鹿茸菌是在汤水沸腾后再行加入并持续熬煮一定时间;

所述的打卤是将已经制备好的所述高汤内的鹿茸菌取出,再将所述鹿茸菌与肉类混合进行卤制或烧制,制成卤料;

所述浇制,是将煮熟捞出的面条中入所述纯汤和卤料拌制,或者是将煮熟捞出的面条中加入复合汤和卤料拌制,或者是将煮熟捞出的面条中加入复合汤拌制。

[0005] 复合汤的吊汤过程中,所述骨头的熬煮时间不低于4小时以后再加入所述鹿茸菌,之后的混合熬煮时间为1-2小时。

[0006] 复合汤的吊汤过程中,所述骨头的加入量占汤水重量百分比为60%-70%。

[0007] 在吊汤过程中,所述鹿茸菌的加入量占汤水重量百分比为30%-40%。

[0008] 所述打卤内的肉类包括牛肉、羊肉、猪肉、猪蹄髀、鸡肉、鸡爪中的一种或两种及两种以上的组合。

[0009] 所述骨头包括鸡骨、鸭骨、猪骨、牛骨、羊骨中的一种或两种及两种以上的组合。

[0010] 本发明的优点是:卤料高汤可提供丰富且均衡的营养,且绿色环保不加任何提鲜调味料,口感脆爽、层次丰富且味道鲜美;高汤、卤料组合选择多样,可满足不同食客的选择需要;制作过程较为方便,便于在面馆内的现场加工制作,适于推广。

具体实施方式

[0011] 以下通过实施例对本发明特征及其它相关特征作进一步详细说明,以便于同行业技术人员的理解:

实施例:本实施例中的菇卤面的制作方法,可实现菇卤面的制作,“菇卤面”中的“菇”所指的是一种作为菌菇的鹿茸菌,而“卤”则是体现在对鹿茸菌的一种烹调方式,可以萃取出鹿茸菌本身所具有的独特鲜味,还可利用鹿茸菌所具有的“脆”的口感。该鹿茸菌本身是一种名贵山珍。它蛋白质含量高、糖分少,质地细腻、味道鲜美、清香可口。

[0012] 具体而言,本实施例中的菇卤面的制作方法包括如下步骤:

1)首先,采用鹿茸菌配合肉类和/或肉骨类熬煮一定时间进行高汤的制作,在高汤熬煮时,鹿茸菌是在已加入肉类和/或肉骨类进行熬煮的高汤沸腾后再行加入并持续熬煮一定时间。一般而言,由肉类和/或肉骨类所熬煮4小时的骨汤作为汤底,其中肉类和/或肉骨类在汤水中重量占比65%左右,然后在骨汤沸腾的情况下加入鹿茸菌,加入量在汤水中重量占比35%左右,并继续熬煮2小时。

[0013] 在高汤的吊制过程中,鹿茸菌本身的味道及营养可在熬煮时进入骨汤,同时鹿茸菌也同时吸附了骨汤的风味和营养成分,二者的风味组合以后,使经由鹿茸菌配合肉类和/或肉骨类所熬煮出的高汤具有了独特的鲜香味道,既不同于骨汤鲜味,也不同于菌菇鲜味,进而使该高汤无需再加入额外的提鲜调味品,例如鸡精、味精等均无需添加。当然,鹿茸菌的营养成分也与骨汤内的营养成分不同,从而使高汤在鲜美的同时具备均衡且丰富的营养,更值得注意的是,鹿茸菌经过久煮,仍然保持了脆爽的外形材质,保证了汤色的纯正。

[0014] 2)接着,将已经完成熬煮的高汤内的鹿茸菌从高汤内捞出,并将鹿茸菌与肉类共同进行一定时间的卤制或烧制,以进行打卤的制作,其中卤制或烧制的时间,以肉类达到食用要求为准。

[0015] 在打卤过程时,先把糖和油炒出糖色,之后放入葱、姜、香辛料、生抽、老抽并放入肉类以及鹿茸菌,然后加入大量水进行卤制;该卤制过程可配合卤肉锅进行焖煮,可提高肉类的口感,尤其是酥软度。

[0016] 此时,由于鹿茸菌和肉类采用共同卤制,因此肉类在卤制时,其产生的卤汁可充分地被鹿茸菌所吸收,使得该鹿茸菌在保持有其脆嫩的口感的同时,又产生了特殊的鲜香味,可以大大激发食客的味蕾。

[0017] 3)最后,浇制面条;将煮熟的面条捞出并放入碗中。将鹿茸菌和肉类所组合构成的打卤以及卤制时的卤汁加在面条之上,肉类的选择可根据食客的点餐需要进行选择,而鹿茸菌可大量地加入以提升整碗面条的味道以及香味。之后再加入步骤1)所制作的高汤,高汤的加入量一般以淹没面条为基准,该高汤配合卤汁形成面条的汤底,不但营养丰富,且卤汁的鲜味和高汤的鲜味又相得益彰,大大丰富了菇卤面的汤底风味。最后,加入绿叶菜,例如青菜、香菜、葱等进行点缀,从而完成菇卤面的制作。当然将面条与高汤混合构成打卤面,依然会产生风味独特的效果。

[0018] 本实施例中的菇卤面,其汤底具有众不同的独特鲜香味,而作为面条卤汁的打卤料,则具有营养丰富的鹿茸菌以及共同卤制的肉类构成独特鲜香味道和脆爽口感,既可丰富食客口感并且保证食客的均衡,食品安全可靠,不使用任何提鲜调味剂。

[0019] 本实施例在具体实施时:鹿茸菌在骨汤内的加入时间可根据实际情况进行调整,

但其熬煮时间的控制应保证其口感不受影响的要求,避免鹿茸菌熬煮时间过长而导致其失去脆、鲜的风味。

[0020] 打卤内的肉类包括牛肉、羊肉、猪肉、猪蹄髈、猪脚、鸡肉、鸡爪中的一种或两种及两种以上的组合,也可根据食客和市场的需要选择不同的肉类进行卤制。同样地,除了鹿茸菌以外,同时也可卤制一些其他配菜以丰富搭配,例如豆制品类、其他菌菇类。

[0021] 肉骨类所熬煮的高汤指的是鸡汤、猪骨汤、牛骨汤、羊汤中的一种或两种及两种以上的组合,例如其中鸡汤可采用整鸡进行熬煮,既包含肉类又包含骨类。骨汤的熬煮原料也可根据食客和市场的需要进行选择和改变。同时,在高汤熬煮时,也可辅以其他各种菌菇类进行熬煮,以进一步提高高汤的营养和风味。

[0022] 为了提高鹿茸菌的风味,其高汤熬制时,所加入的禽畜的骨头与鹿茸菌是以一定比例进行。其中,骨头的加入量占汤水重量百分比的60%-70%,此处的汤水指的是水,而鹿茸菌的加入量占加入时的汤水重量百分比的30%-40%,此处的汤水指的是将骨头进行熬制后所制得的骨汤;通过禽畜骨头与鹿茸菌之间的比例调整,可在保证高汤风味的同时,有效提高鹿茸菌本身的风味。

[0023] 本实施例的最优实施例为:禽畜的骨头的加入量占汤水重量百分比为65%重量比;鹿茸菌的加入量占汤水重量百分比的35%。当采用如上配比时,其炖煮出的高汤处于最佳的风味,且有效保证高汤的营养价值。

[0024] 具体而言,本实施例中所采用的鹿茸菌可采用鲜味评价指标EUC进行评价,EUC指标是根据食用菌中各鲜味氨基酸和呈味核苷酸的数值计算得到,反应了食用菌的鲜味程度。目前常见的食用菌的EUC指标如下:

香菇37.16gMSG/100g、杏鲍菇18.64gMSG/100g、金针菇31.81gMSG/100g、草菇29.30gMSG/100g、平菇19.36gMSG/100g、茶树菇22.78gMSG/100g、双孢菇26.86gMSG/100g。以香菇为例,其EUC指标为37.16gMSG/100g,代表的是每100g香菇所具有的鲜味强度相当于37.16g味精所产生的鲜味强度,而味精的阈值为0.03g/100mL,即每100ml液体(汤)内含有0.03g或以上的味精时,该液体(汤)会出现味精所提供的鲜味,随着味精的含量提高,液体(汤)的鲜味会逐渐上升,但当上升到一定阈值后,液体(汤)会产生一定的苦味,使食用者只能通过大量的饮水才能缓解这种情况。将上述这些菌菇类逐一配合肉骨类进行复合汤的吊汤时,其鲜味强度一般在1.77g/100mL至5.24g/100mL之间,且其香味大部分均为菌菇类所带来的菌菇香。

[0025] 而在本实施例中,鹿茸菌其EUC指标为61.07gMSG/100g,其在熬煮时所提供的鲜味强度远高于常见的食用菌,这样一来,才可实现在无需其他额外调味品的基础上进行高汤的吊制,在健康的前提下提高高汤的鲜美度,不会引起“发苦”的现象。同时,由于包含本实施例中的鹿茸菌在内的食用菌的脂肪含量较低,适于各类人群食用。

[0026] 在5L水内以1950g牛骨和1050g鹿茸菌为熬煮原料进行高汤的吊制,完成后其汤内的鲜度强度为8.77g/100mL,其远超阈值的0.03g/100mL;同时,该鲜味强度是由鹿茸菌本身所提取出,而非调味料的添加所致,所以并不会使食用者的味觉产生“发苦”现象。在本实施例中,在配比范围内,随着鹿茸菌的加入量的增多或减少可使该鲜味强度进一步提高或降低,具体加入量可根据食客的口味进行相应的改变,但须注意鹿茸菌的加入量并非无限提高,因为当提高到一定程度后,其鲜味强度不但不会显著增长,同时还会容易引起过鲜而带

来“发苦”。

[0027] 本实施例的有益效果在于：高汤味道鲜美，可提供丰富且均衡的营养；打卤包含肉类和鹿茸菌，口感层次丰富且味道鲜美；打卤选择多样，可满足不同食客的选择需要；制作过程较为方便，便于在面馆内的现场加工制作，适于推广。

[0028] 虽然以上实施例已经对本发明目的的构思和实施例做了详细说明，但本领域普通技术人员可以认识到，在没有脱离权利要求限定范围的前提下，仍然可以对本发明作出各种改进和变换，故在此不一一赘述。