



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107660729 A

(43)申请公布日 2018.02.06

(21)申请号 201610609609.8

(22)申请日 2016.07.29

(71)申请人 陈露

地址 530000 广西壮族自治区南宁市青秀区桂春路15号四区熙庭轩四单元501号房

(72)发明人 不公告发明人

(51)Int.Cl.

A23L 17/60(2016.01)

A23L 33/105(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种海木耳营养酱菜及其制备方法

(57)摘要

一种海木耳营养酱菜及其制备方法,其包括海木耳50-75份、植物油15-20份、黄豆酱30-45份、食盐2-3份、辅料21-30份、油菜5-10份、包菜5-10份、苋菜5-10份、生菜5-10份、水适量。本发明提供的海木耳酱菜由富含多种营养物质的海木耳作为主料制备而成,制作工艺简单环保,酱制时间短,含盐量少,营养更丰富;添加多种功效显著的中药成分,具有营养保健的作用,有益健康,使营养更均衡。

1. 一种海木耳营养酱菜及其制备方法,其特征在于,主要原材料包括海木耳50-75份、植物油15-20份、黄豆酱30-45份、食盐2-3份、辅料21-30份、油菜5-10份、包菜5-10份、苋菜5-10份、生菜5-10份、水适量。

2. 如权利要求1中所述的海木耳营养酱菜,其特征在于,所述植物油为大豆油。

3. 如权利要求2中所述的海木耳营养酱菜,其特征在于,所述辅料包括黄芪3-5份、冬虫夏草2-4份、灵芝2-3份、西洋参3-5份、甘草2-3份、杏仁5-8份、陈皮4-7份、茴香3-4份;制备方法如下:将黄芪、冬虫夏草、灵芝、西洋参、甘草、杏仁、陈皮、茴香混合加适量水煎煮2-3h,过滤,取滤渣加水煎煮1-2h,过滤,合并两次滤液得辅料浸提液,备用。

4. 如权利要求1至3中所述的海木耳营养酱菜,其特征在于,所述海木耳营养酱菜的制备方法如下:(1)将油菜、包菜、苋菜、生菜混合加适量水,粉碎榨汁,过滤,取滤渣继续加适量水,二次过滤,取两次滤液混合,喷雾干燥得蔬菜剂;将海木耳洗净切段,长度为3-4cm,加入食盐腌制2-3天,拧去盐渍出的多余水分,备用;(2)往步骤(1)中制得的腌制物料中加入辅料浸提液、蔬菜剂混合均匀搅拌,装入细网状布袋中,投入到黄豆酱中酱制8-10天,期间每隔10小时翻搅1次;(3)捞出布袋,真空灭菌,包装即可。

一种海木耳营养酱菜及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品制备领域,具体涉及一种海木耳营养酱菜及其制备方法。

背景技术

[0002] 酱菜是将新鲜蔬菜经盐腌后进行脱盐,然后用酱料浸渍而成具有独特的风味的食品,广受大家的喜爱。传统的酱菜一般口味较重,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,市面上有许多腌制酱菜出售,但其营养成分含量低,且口味单一、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] 本发明所要解决的技术问题是提供一种海木耳营养酱菜及其制备方法。

[0004] 为实现本发明的目的,本发明所采用的技术方案是:

一种海木耳营养酱菜及其制备方法,包括海木耳50-75份、植物油15-20份、黄豆酱30-45份、食盐2-3份、辅料21-30份、油菜5-10份、包菜5-10份、苋菜5-10份、生菜5-10份、水适量。

[0005] 进一步的,所述植物油为大豆油。

[0006] 进一步的,所述辅料包括黄芪3-5份、冬虫夏草2-4份、灵芝2-3份、西洋参3-5份、甘草2-3份、杏仁5-8份、陈皮4-7份、茴香3-4份;制备方法如下:将黄芪、冬虫夏草、灵芝、西洋参、甘草、杏仁、陈皮、茴香混合加适量水煎煮2-3h,过滤,取滤渣加水煎煮1-2h,过滤,合并两次滤液得辅料浸提液,备用。

[0007] 一种海木耳营养酱菜的制备方法如下:(1)将油菜、包菜、苋菜、生菜混合加适量水,粉碎榨汁,过滤,取滤渣继续加适量水,二次过滤,取两次滤液混合,喷雾干燥得蔬菜剂;将海木耳洗净切段,长度为3-4cm,加入食盐腌制2-3天,拧去盐渍出的多余水分,备用;(2)往步骤(1)中制得的腌制物料中加入辅料浸提液、蔬菜剂混合均匀搅拌,装入细网状布袋中,投入到黄豆酱中酱制8-10天,期间每隔10小时翻搅1次;(3)捞出布袋,真空灭菌,包装即可。

[0008] 本发明的有益效果:本发明提供的酱菜由富含多种营养物质的海木耳作为主料制备而成,制作工艺简单环保,酱制时间短,含盐量少,营养更丰富。添加多种功效显著的中药成分,具有营养保健的作用,有益健康;添加健康无害的蔬菜作为添加剂,富含多种维生素,具有蔬菜的清香,使营养更均衡。

具体实施方式

[0009] 下列对本发明的实施作进一步的说明,以便本领域的技术人员能够更好的理解并实施。

[0010] 实施例1

海木耳60份、植物油15份、黄豆酱30份、食盐2份、辅料21份、油菜6份、包菜6份、苋菜6

份、生菜6份、水适量。

[0011] 其中辅料包括黄芪3份、冬虫夏草2份、灵芝2份、西洋参3份、甘草2份、杏仁5份、陈皮4份、茴香3份；制备方法如下：将黄芪、冬虫夏草、灵芝、西洋参、甘草、杏仁、陈皮、茴香混合加适量水煎煮2-3h，过滤，取滤渣加水煎煮1-2h，过滤，合并两次滤液得辅料浸提液。

[0012] 制备方法如下：(1)将油菜、包菜、苋菜、生菜混合加适量水，粉碎榨汁，过滤，取滤渣继续加适量水，二次过滤，取两次滤液混合，喷雾干燥得蔬菜剂；将海木耳洗净切段，长度为3cm，加入食盐腌制2天，拧去盐渍出的多余水分，备用；(2)往步骤(1)中制得的腌制物料中加入辅料浸提液、蔬菜剂混合均匀搅拌，装入细网状布袋中，投入到黄豆酱中酱制8天，期间每隔10小时翻搅1次；(3)捞出布袋，真空灭菌，包装即可。