



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103039798 A

(43) 申请公布日 2013. 04. 17

(21) 申请号 201210503766. 2

(22) 申请日 2012. 12. 02

(71) 申请人 天津泰达酒店有限公司

地址 300457 天津市滨海新区经济技术开发区第三大街 16 号

申请人 天津恩泽人预防医学工程研究中心
臧筑华
天津滨海管理科学研究院

(72) 发明人 李济云 臧今楠 曹福虹 张洪生
臧筑华 魏德立 杨永安 姚凯
张海周 肖端

(51) Int. Cl.

A23L 1/10(2006. 01)

A23L 1/212(2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

蔬菜炒饭方法

(57) 摘要

一种蔬菜炒饭方法,由两种固态半成品和两种液体半成品组成,半成品为根茎类蔬菜加工为彩色颗粒;熟米饭放入冷温液浸泡后风干为米饭原料;蔬菜鲜榨汁为色彩汁;蔬菜皮、叶、根混合物和榨菜皮、黑豆芽、绿豆芽、香菇根茎及佐料开锅熬制后降温后放入在 10℃ 以下冷藏为汤汁;方法为:炒制蔬菜颗粒、放入风干米饭颗粒,添加色彩汁、添加汤汁使炒饭入色、入味;米饭富含蔬菜汁液和营养成分,白米饭和颗粒蔬菜色彩斑斓,颗粒有滋味且颗粒不粘连;适用于快餐食品、半成品的工业化、标准化、通用化、系列化生产,属于食品加工和餐饮领域。

1. 一种蔬菜炒饭方法,其特征是:由四种固态、液体半成品组成,两种固态半成品为根茎类蔬菜加工的彩色蔬菜颗粒,熟米饭放入冷温液浸泡后风干的米饭颗粒;蔬菜鲜榨汁、水果汁及其两者组合的色彩汁;蔬菜皮、叶、根混合物和榨菜皮、黑豆芽、绿豆芽、香菇根茎及佐料开锅熬制后降温后放入在 10℃的汤汁;方法为:炒制蔬菜颗粒、放入风干米饭颗粒,添加色彩汁、添加汤汁入色、入味。

2. 根据权利要求 1 所述的蔬菜炒饭方法,其特征是:色彩汁和汤汁分制或独立包装,彩色蔬菜颗粒和米饭颗粒不含汤汁。

蔬菜炒饭方法

技术领域

[0001] 本发明公开了一种蔬菜炒饭方法,由两种固态半成品和两种液体半成品组成,半成品为根茎类蔬菜加工为彩色颗粒;熟米饭放入冷温液浸泡后风干为米饭原料;蔬菜鲜榨汁、水果汁及其两者组合为色彩汁;蔬菜皮、叶、根混合物和榨菜皮、黑豆芽、绿豆芽、香菇根茎及佐料开锅熬制后降温后放入在 10℃ 以下冷藏为汤汁,属于食品加工和餐饮领域。

背景技术

[0002] 现在米饭半成品或速食品加工方法是浸泡法,烹饪的炒饭方法米饭不能入色、入味,未见采用蔬菜鲜榨汁、水果汁及其两者组合为色彩汁;也未见采用蔬菜皮、叶、根混合物和榨菜皮、黑豆芽、绿豆芽、香菇根茎及佐料开锅熬制后降温后放入在 10℃ 以下冷藏为汤汁的炒饭研究和信息报道。

发明内容

[0003] 本发明公开的蔬菜炒饭方法,预制的固态半成品和液体半成品按照炒制蔬菜颗粒、放入风干米饭颗粒,添加色彩汁、添加汤汁使炒饭入色、入味;米饭富含蔬菜汁液和营养成分,白米饭和颗粒蔬菜色彩斑斓,粒粒有滋味且颗粒不粘连;适用于快餐食品、半成品的工业化、标准化、通用化、系列化生产。

[0004] 本发明具有以下特征:

1. 由四种固态、液体半成品组成。

[0005] 2. 两种固态半成品为根茎类蔬菜加工的彩色蔬菜颗粒,熟米饭放入冷温液浸泡后风干的米饭颗粒;蔬菜鲜榨汁、水果汁及其两者组合的色彩汁;蔬菜皮、叶、根混合物和榨菜皮、黑豆芽、绿豆芽、香菇根茎及佐料开锅熬制后降温后放入在 10℃ 的汤汁。

[0006] 3. 方法为:炒制蔬菜颗粒、放入风干米饭颗粒,添加色彩汁、添加汤汁入色、入味。

[0007] 4. 色彩汁和汤汁分制或独立包装,彩色蔬菜颗粒和米饭颗粒不含汤汁。

具体实施方式

[0008] 彩色蔬菜颗粒的实施方式:

根茎类或果实类彩色蔬菜加工成颗粒状态,例如:黄瓜、紫菜头切成黄豆粒大小的蔬菜丁。

[0009] 按照通用的方法炒制,不得添加食盐,防止出汤。

[0010] 用漏勺捞出,放在纱布底下放有炒制后的麦麸托盘上,吸收汤油。

[0011] 麦麸炒至焦黄为吸油原料。

[0012] 色彩汁实施方式:

鲜榨蔬菜、水果及其两者的组合。

[0013] 汤汁的实施方式:

蔬菜皮、叶、根混合物和榨菜皮、黑豆芽、绿豆芽、香菇根茎及佐料开锅熬制后降温后放

入在 10℃ 的汤汁,原料配比因人而异,原料和水的比例为 1:3,开锅熬制为 1:1 的比例后采用通用的方法取出汤汁,避免沉渣进入。

[0014] 米饭颗粒的实施方式:

通用的方法加工米饭,放在开口盆中用筷子充分打开,放入冷温 10℃ 以下食盐水中浸泡 1 分钟后风干米饭颗粒。

[0015] 采用风扇直接吹干米饭或者放入 60℃ 的烘箱烘干。

[0016] 现场烹饪采用将米饭浸泡在低温汤汁中。

[0017] 风干程度:颗粒手感无水。

[0018] 烘干程度:烘干后的米饭为生米重量的 1.2 倍。

[0019] 加工熟制的原则:

烹制的淀粉质的蔬菜和果实、根茎类蔬菜之比以小于 1。

[0020] 辛辣香味的蔬菜和无味的蔬菜之比以小于 2。

[0021] 蔬菜和米饭之比大于 1。

[0022] 每一炒饭要根茎、果实、叶子、搭配,各种蔬菜削皮入菜。

[0023] 液体的含量,炒饭时,以米饭无汤为标准,菜泡饭,以汤和饭菜的比例大于 3 为宜。

[0024] 佐料添加原则:

各种佐料以过油或者煮沸后捞出为宜,保持蔬菜原色为宜,米饭熟制后以色彩斑斓,满足食欲为宜,不得放入添加剂和防腐剂,炒熟后放盐

烹制例 1 洋葱豌豆炒饭:洋葱切成小丁,豌豆分成两半,温油将洋葱炒制金黄捞出,放入豌豆和其他佐料炒熟捞出,将抄好的两种蔬菜放入锅内,水开后加入米饭。

[0025] 烹制例 2 土豆黄瓜炒饭:土豆和黄瓜切成小丁,温油将葱姜蒜佐料炸制金黄色,用漏勺捞出,放入土豆、黄瓜丁炒熟,加入开水,放入米饭。

[0026] 烹制例 3 青菜叶泡饭:应季的叶绿蔬菜叶,加入其他的根茎和果实的蔬菜丁,炒熟煮沸后放入米饭。

[0027] 发明效果:不用防腐剂和任何添加剂,烹调时具有快捷和营养丰富,口味无穷变化的操作空间,经过初级加工冷藏或常温干燥贮存。

[0028] 本发明的吸油方法有效地降低食用炒饭摄入过量油脂的危害。

[0029] 本发明适应当前快节奏工作人们食用米饭同步摄入必须的维生素和营养成分的需求,在餐饮店、单位食堂买回半成品,即可快速烹调,不含添加剂防腐剂,使用口感可个人调整。