



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106072213 A

(43)申请公布日 2016. 11. 09

(21)申请号 201610573177.X

(22)申请日 2016.07.20

(71)申请人 夏爱华

地址 314200 浙江省平湖市新仓镇新枫苑
56号

(72)发明人 夏爱华

(51)Int.Cl.

A23L 19/20(2016.01)

A23B 7/02(2006.01)

A23B 7/005(2006.01)

A23B 7/154(2006.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种风味生姜干的制作方法

(57)摘要

本发明公开了一种风味生姜干的制作方法,加入野菊花、蜂蜜和柠檬酸改善生姜的口味;通过先将生姜片用开水焯一下进行杀菌并加入野菊花,可以有效杀灭病菌,包装前控制含水率再进行巴氏灭菌处理,整个生产过程中不使用食品防腐剂即可达到杀菌防腐的效果,是一种具有一定保健作用的健康食品。

1. 一种风味生姜干的制作方法,其特征在于,包括如下步骤:

A、原料准备:将新鲜生姜洗净后切成片状,用开水焯1-2分钟后备用;

B、配置腌制液体:将蜂蜜、食盐、野菊花和柠檬酸,搅拌均匀后,静置3-5小时,备用;

C、将晾干后的新鲜生姜放入腌制液体中,腌制8-12小时;

D、调味包装:将腌制好的生姜取出后,在红外加热与热风循环的双重作用下迅速失水,密封包装,进行巴氏灭菌处理,得到风味生姜干。

2. 如权利要求1所述的风味生姜干的制作方法,其特征在于,所述的步骤B中,各原料的重量百分比为:食盐 2-3%、野菊花 15-20%、柠檬酸0.5-1%、蜂蜜 余量。

3. 如权利要求1所述的风味生姜干的制作方法,其特征在于,所述的步骤C中,新鲜生姜与腌制液体的重量比例为1:2-3。

4. 如权利要求1所述的风味生姜干的制作方法,其特征在于,所述的步骤D中,包装时生姜干的含水量为5-8%。

5. 如权利要求1所述的风味生姜干的制作方法,其特征在于,包括如下步骤:

A、原料准备:将新鲜生姜洗净后切成片状,用开水焯1.5分钟后备用;

B、配置腌制液体:将蜂蜜、食盐、野菊花和柠檬酸,搅拌均匀后,静置4小时,备用;

C、将晾干后的新鲜生姜放入腌制液体中,腌制10小时;

D、调味包装:将腌制好的生姜取出后,在红外加热与热风循环的双重作用下迅速失水,密封包装,进行巴氏灭菌处理,得到风味生姜干;

所述的步骤B中,各原料的重量百分比为:食盐 2.5%、野菊花 17%、柠檬酸0.8%、蜂蜜 余量;

所述的步骤C中,新鲜生姜与腌制液体的重量比例为1:2.5;

所述的步骤D中,包装时生姜干的含水量为7%。

一种风味生姜干的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域,尤其涉及一种风味生姜干的制作方法。

背景技术

[0002] “冬吃萝卜夏吃姜,不用医生开药方”。自古以来中医学家和民间有“生姜治百病”之说。因为姜中含有姜醇、姜烯、水芹烯、半夏醛和芳香等油性的挥发油;还有姜辣素、树脂、淀粉和纤维等。所以,姜在炎热时节有兴奋、排汗降温、提神等作用;可缓解疲劳、乏力、厌食、失眠、腹胀、腹痛等症状;生姜还有健胃增进食欲的作用,夏令气候炎热,唾液、胃液的分泌会减少,因而影响人的食欲,如果在吃饭时食用几片生姜,会增进食欲;生姜对胃痛亦有缓解或止痛作用,胃炎及胃十二指肠溃疡所发生的疼痛、呕吐、泛酸、饥饿感等用生姜50克煎水喝,可使症状迅速消除。

[0003] 夏季,细菌生长繁殖异常活跃,容易污染食物而引起急性肠胃炎,但是适当吃些生姜或用干姜加茶沸水冲泡后饮之,能起到防治作用。科学家通过研究发现,生姜能起到某些抗菌素的作用,尤其对沙门氏菌效果明显。生姜还有杀灭口腔致病菌和肠道致病菌的作用,用生姜水含漱治疗口臭和牙周炎,疗效显著。

[0004] 夏天,人们好贪凉,喜爱电扇空调对着用,很容易感受风寒,引起伤风感冒。这时及时喝点姜糖水,将有助于驱逐体内风寒。中医认为生姜能“通神明”,即提神醒脑。夏季中暑昏厥不省人事时,用姜汁一杯灌下,能使病人很快醒过来。对一般暑热,表现为头昏、心悸及胸闷恶心的病人,适当吃点生姜汤大有裨益。

[0005] 姜的吃法很多,例如,喝姜汤,吃姜粥,煮菜热油时放点姜丝,炖肉、煎鱼加姜片,制扁食、水饺馅时加点姜碎,既能使味道鲜美,又有助醒胃开脾,提神,促进食欲,帮助消化和有助胃肠对营养成分的吸收。

[0006] 姜具有解毒杀菌的作用,生姜中的姜辣素进入体内,能产生一种抗氧化本酶,它有很强的对付氧自由基的本领,比维生素E还要强得多。姜能刺激胃粘膜,引起血管运动中枢及交感神经的反射性兴奋,促进血液循环,振奋胃功能,达到健胃、止痛、发汗、解热的作用。姜还能增强胃液的分泌和肠壁的蠕动,从而帮助消化;生姜中的姜烯、姜酮还有明显的止呕吐作用。姜具有显著抑制皮肤真菌和杀死阴道滴虫的功效,可治疗各种痈肿疮毒。姜有抑制癌细胞活性、降低癌的毒害作用,可以起到防癌的功效。姜具有发汗解表,温肺止咳,解毒的功效,可治外感风寒、胃寒呕吐、风寒咳嗽、腹痛腹泻、中鱼蟹毒等病症。

[0007] 生姜味辛辣,一般人对生姜的口味无法适应,故有必要研发一种风味生姜干来改善生姜的口味。

发明内容

[0008] 基于背景技术存在的技术问题,本发明提出了一种风味生姜干的制作方法。

[0009] 一种风味生姜干的制作方法,包括如下步骤:

A、原料准备:将新鲜生姜洗净后切成片状,用开水焯1-2分钟后备用;

B、配置腌制液体:将蜂蜜、食盐、野菊花和柠檬酸,搅拌均匀后,静置3-5小时,备用;

C、将晾干后的新鲜生姜放入腌制液体中,腌制8-12小时;

D、调味包装:将腌制好的生姜取出后,在红外加热与热风循环的双重作用下迅速失水,密封包装,进行巴氏灭菌处理,得到风味生姜干。

[0010] 优选的,所述的步骤B中,各原料的重量百分比为:食盐 2-3%、野菊花 15-20%、柠檬酸0.5-1%、蜂蜜 余量。

[0011] 优选的,所述的步骤C中,新鲜生姜与腌制液体的重量比例为1:2-3。

[0012] 优选的,所述的步骤D中,包装时生姜干的含水量为5-8%。

[0013] 将生姜片在开水中焯一下,有益于将生姜中的细菌杀灭,在后续的腌制过程中不容易发生腐败变质。

[0014] 加入野菊花,一方面可以提升食品的香味,另一方面野菊花具有清热解毒的功效,加入到风味生姜干中抗菌效果好,持续时间长。

[0015] 加入蜂蜜可以有效改善生姜的口味,同时也有利于野菊花中的有益成分浸入生姜中。

[0016] 生姜干的含水量控制在5-8%,一方面可以提升生姜干的口感,不会太硬也不会太软;另一方面生姜干的含水率低有利于保存。

[0017] 本发明的风味生姜干的制作方法,加入野菊花、蜂蜜和柠檬酸改善生姜的口味;通过先将生姜片用开水焯一下进行杀菌并加入野菊花,可以有效杀灭病菌,包装前再进行巴氏灭菌处理,整个生产过程中不使用食品防腐剂即可达到杀菌防腐的效果,是一种具有一定保健作用的健康食品。

具体实施方式

[0018] 实施例1:

一种风味生姜干的制作方法,包括如下步骤:

A、原料准备:将新鲜生姜洗净后切成片状,用开水焯1.5分钟后备用;

B、配置腌制液体:将蜂蜜、食盐、野菊花和柠檬酸,搅拌均匀后,静置4小时,备用;

C、将晾干后的新鲜生姜放入腌制液体中,腌制10小时;

D、调味包装:将腌制好的生姜取出后,在红外加热与热风循环的双重作用下迅速失水,密封包装,进行巴氏灭菌处理,得到风味生姜干。

[0019] 所述的步骤B中,各原料的重量百分比为:食盐 2.5%、野菊花 17%、柠檬酸0.8%、蜂蜜 余量。

[0020] 所述的步骤C中,新鲜生姜与腌制液体的重量比例为1:2.5。

[0021] 所述的步骤D中,包装时生姜干的含水量为7%。

[0022] 实施例2:

一种风味生姜干的制作方法,包括如下步骤:

A、原料准备:将新鲜生姜洗净后切成片状,用开水焯2分钟后备用;

B、配置腌制液体:将蜂蜜、食盐、野菊花和柠檬酸,搅拌均匀后,静置3小时,备用;

C、将晾干后的新鲜生姜放入腌制液体中,腌制12小时;

D、调味包装:将腌制好的生姜取出后,在红外加热与热风循环的双重作用下迅速失水,

密封包装,进行巴氏灭菌处理,得到风味生姜干。

[0023] 所述的步骤B中,各原料的重量百分比为:食盐 2%、野菊花 20%、柠檬酸0.5%、蜂蜜余量。

[0024] 所述的步骤C中,新鲜生姜与腌制液体的重量比例为1:3。

[0025] 所述的步骤D中,包装时生姜干的含水量为5%。

[0026] 实施例3:

一种风味生姜干的制作方法,包括如下步骤:

A、原料准备:将新鲜生姜洗净后切成片状,用开水焯1分钟后备用;

B、配置腌制液体:将蜂蜜、食盐、野菊花和柠檬酸,搅拌均匀后,静置5小时,备用;

C、将晾干后的新鲜生姜放入腌制液体中,腌制8小时;

D、调味包装:将腌制好的生姜取出后,在红外加热与热风循环的双重作用下迅速失水,密封包装,进行巴氏灭菌处理,得到风味生姜干。

[0027] 所述的步骤B中,各原料的重量百分比为:食盐 3%、野菊花 15%、柠檬酸1%、蜂蜜余量。

[0028] 所述的步骤C中,新鲜生姜与腌制液体的重量比例为1:2。

[0029] 所述的步骤D中,包装时生姜干的含水量为8%。

[0030] 实施例4:

一种风味生姜干的制作方法,包括如下步骤:

A、原料准备:将新鲜生姜洗净后切成片状,用开水焯1.5分钟后备用;

B、配置腌制液体:将蜂蜜、食盐和柠檬酸,搅拌均匀后,静置4小时,备用;

C、将晾干后的新鲜生姜放入腌制液体中,腌制10小时;

D、调味包装:将腌制好的生姜取出后,在红外加热与热风循环的双重作用下迅速失水,密封包装,进行巴氏灭菌处理,得到风味生姜干。

[0031] 所述的步骤B中,各原料的重量百分比为:食盐 2.5%、柠檬酸0.8%、蜂蜜 余量。

[0032] 所述的步骤C中,新鲜生姜与腌制液体的重量比例为1:2.5。

[0033] 所述的步骤D中,包装时生姜干的含水量为7%。

[0034] 实施例5:

一种风味生姜干的制作方法,包括如下步骤:

A、原料准备:将新鲜生姜洗净后切成片状,用开水焯1.5分钟后备用;

B、配置腌制液体:将蜂蜜、食盐、野菊花和柠檬酸,搅拌均匀后,静置4小时,备用;

C、将晾干后的新鲜生姜放入腌制液体中,腌制10小时;

D、调味包装:将腌制好的生姜取出后,在红外加热与热风循环的双重作用下迅速失水,密封包装,进行巴氏灭菌处理,得到风味生姜干。

[0035] 所述的步骤B中,各原料的重量百分比为:食盐 2.5%、野菊花 17%、柠檬酸0.8%、蜂蜜 余量。

[0036] 所述的步骤C中,新鲜生姜与腌制液体的重量比例为1:2.5。

[0037] 所述的步骤D中,包装时生姜干的含水量为15%。

[0038] 将实施例1-5的风味生姜干进行测试其保质期,得到如下数据(测试条件为40℃,湿度为75%R.H.):

	保质期
实施例1	35天
实施例2	33天
实施例3	35天
实施例4	12天
实施例5	7天

由实施例1-4可以知道,加入野菊花,有利于提升生姜干的保质期,控制生姜干的含水率也有利于提升生姜干的保质期,。

[0039] 以上实施例所述,仅为本发明较佳的具体实施方式,但本发明的保护范围并不局限于此,任何熟悉本技术领域的技术人员在本发明揭露的技术范围内,根据本发明的技术方案及其发明构思加以等同替换或改变,都应涵盖在本发明的保护范围之内。