



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104431977 A

(43) 申请公布日 2015. 03. 25

(21) 申请号 201410702822. 4

(22) 申请日 2014. 11. 29

(71) 申请人 灵璧县九家味食品有限公司

地址 234000 安徽省宿州市灵城东灵光村经
济开发区灵璧县九家味食品有限公司

(72) 发明人 付克梧

(74) 专利代理机构 安徽省蚌埠博源专利商标事
务所 34113

代理人 李浩

(51) Int. Cl.

A23L 1/24(2006. 01)

A23L 1/29(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种山药牛蒡酱及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种山药牛蒡酱,由以下重量份组成:黄豆酱 15~20、大豆油 10~15、辣椒酱 15~20、牛蒡 40~50、山药 5~10、白砂糖 0~5、食盐 2~5、味精 0.5~1、花椒 0.1~0.2、八角 0.02~0.04、山梨酸钾 0.02~0.04、红烧酱油 8~10,并公开了其制备方法。本发明将牛蒡切丁并腌渍,将山药压滤取汁后与本发明其他组分结合,制备出具有良好口感的山药牛蒡酱,同时制备方法能有效地保留山药牛蒡酱中各种原料的营养成分,减少原料的营养流失,从而保证人体可以通过日常食用的酱食品摄入所需的营养成分。

1. 一种山药牛蒡酱,其特征在于:由以下重量份组成:黄豆酱 15~20、大豆油 10~15、辣椒酱 15~20、牛蒡 40~50、山药 5~10、白砂糖 0~5、食盐 2~5、味精 0.5~1、花椒 0.1~0.2、八角 0.02~0.04、山梨酸钾 0.02~0.04、红烧酱油 8~10。

2. 根据权利要求 1 所述的山药牛蒡酱,其特征在于:由以下重量份原料组成:黄豆酱 17、大豆油 13、辣椒酱 18、牛蒡 45、山药 8、白砂糖 3、食盐 3、味精 0.6、花椒 0.15、八角 0.03、山梨酸钾 0.03、红烧酱油 9。

3. 如权利要求 1 或 2 所述的山药牛蒡酱,其制备方法,其特征在于,步骤如下:

一、制备原料:牛蒡根洗净,经切丁机切成 4~6mm 见方的丁,经开水漂烫护色 13~17 秒,后沥干水;牛蒡根丁用酱油腌渍 22~26 小时;山药洗净打浆压滤取汁;

二、炒制红油:向搅拌锅内加入大豆油,在 115~125℃加热 10~15 分钟,然后加入辣椒酱、花椒、八角,保持沸腾,炸制 10~15 分钟,使炸制后的辣椒酱呈深红色,匀速搅拌,无糊锅发黑现象;

三、制备原料酱:将黄豆酱绞细,使其达到无整豆颗粒,然后加入水进行混合,在搅拌锅内 0.1~0.2MPa 的压力下熬至沸腾,静置 1~3 分钟,将混合液中杂质过滤掉;

四、制备山药牛蒡酱:将步骤二中制备的红油、步骤三中制备的原料酱、步骤一中处理后的牛蒡、山药浆以及白砂糖、水、食盐在搅拌锅中混合,在 0.12~0.15MPa 的压力下,加热至微沸腾,熬制 15 分钟;向锅中加入味精和山梨酸钾,搅拌均匀;将搅拌后的酱料倒出,静置使其温度回到常温,制成山药牛蒡酱。

4. 根据权利要求 3 所述的山药牛蒡酱的制备方法,其特征在于:所述搅拌锅为自动搅拌夹层锅。

一种山药牛蒡酱及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种山药牛蒡酱及其制备方法,属于食品技术领域。

背景技术

[0002] 山药是人们日常食用的一种蔬菜,其味甘,性平,归脾、肺、肾经。具有补脾养胃,生津益肺,补肾涩精。用于脾虚食少,久泻不止,肺虚喘咳,肾虚遗精,带下,尿频,虚热消渴。

[0003] 牛蒡的肉质根含有丰富的营养价值。每 100 克鲜菜中含水分约 87 克,蛋白质 4.1 ~ 4.7 克,碳水化合物 3.0 ~ 3.5 克,脂肪 0.1 克,纤维素 1.3 ~ 1.5 克。胡萝卜素高达 390 毫克,比胡萝卜高 280 倍。维生素 C 1.9 毫克。在矿物质元素中含钙 240 毫克,磷 106 毫克,铁 7.6 毫克,并含有其它多种营养素。

[0004] 随着社会的发展,人们对于自身的健康越来越注重,食品作为人们每天需要摄入能量的主要来源,如何能保证吃到的食品既健康又富有各种人体所需的营养,是现在的食品业的发展方向,山药、牛蒡作为食材在食品中应用是有的,而用于酱食品,同时保证原料中的营养成分在加工过程中不流失的制备方法未见报道。

发明内容

[0005] 针对上述现有技术存在的问题,本发明提供一种具有良好口感的山药牛蒡酱及其制备方法,在加工过程中能有效减少原料的营养流失,从而有利于人体健康。

[0006] 为了实现上述目的,本发明采用的技术方案是:一种山药牛蒡酱,由以下重量份组成:黄豆酱 15 ~ 20、大豆油 10 ~ 15、辣椒酱 15 ~ 20、牛蒡 40 ~ 50、山药 5 ~ 10、白砂糖 0 ~ 5、食盐 2 ~ 5、味精 0.5 ~ 1、花椒 0.1 ~ 0.2、八角 0.02 ~ 0.04、山梨酸钾 0.02 ~ 0.04、红烧酱油 8 ~ 10。

[0007] 上述山药牛蒡酱的制备方法,其具体步骤如下:

一、制备原料:牛蒡根洗净,经切丁机切成 4 ~ 6mm 见方的丁,经开水漂烫护色 13 ~ 17 秒,后沥干水;牛蒡根丁用酱油腌渍 22 ~ 26 小时;山药洗净打浆压滤取汁;

二、炒制红油:向搅拌锅内加入大豆油,在 115 ~ 125℃ 加热 10 ~ 15 分钟,然后加入辣椒酱、花椒、八角,保持沸腾,炸制 10 ~ 15 分钟,使炸制后的辣椒酱呈深红色,匀速搅拌,无糊锅发黑现象;

三、制备原料酱:将黄豆酱绞细,使其达到无整豆颗粒,然后加入水进行混合,在搅拌锅内 0.1 ~ 0.2MPa 的压力下熬至沸腾,静置 1 ~ 3 分钟,将混合液中杂质过滤掉;

四、制备山药牛蒡酱:将步骤二中制备的红油、步骤三中制备的原料酱、步骤一中处理后的牛蒡、山药浆以及白砂糖、水、食盐在搅拌锅中混合,在 0.12 ~ 0.15MPa 的压力下,加热至微沸腾,熬制 15 分钟;向锅中加入味精和山梨酸钾,搅拌均匀;将搅拌后的酱料倒出,静置使其温度回到常温,制成山药牛蒡酱。

[0008] 进一步的,所述搅拌锅为自动搅拌夹层锅。

[0009] 本发明的有益技术效果是:将牛蒡切丁并腌渍,将山药压滤取汁后与本发明其他

组分结合,制备出具有良好口感的山药牛蒡酱,同时制备方法能有效地保留山药牛蒡酱中各种原料的营养成分,减少原料的营养流失,从而保证人体可以通过日常食用的酱食品摄入所需的营养成分。

具体实施方式

[0010] 下面结合实施例对本发明作进一步阐述说明。

[0011] 实施例 1

一种山药牛蒡酱,由以下重量份组成:黄豆酱 15、大豆油 10、辣椒酱 15、牛蒡 40、山药 5、白砂糖 0、食盐 2、味精 0.5、花椒 0.1、八角 0.02、山梨酸钾 0.02、红烧酱油 8。

[0012] 实施例 2

一种山药牛蒡酱,由以下重量份组成:黄豆酱 20、大豆油 15、辣椒酱 20、牛蒡 50、山药 10、白砂糖 5、食盐 5、味精 1、花椒 0.2、八角 0.04、山梨酸钾 0.04、红烧酱油 10。

[0013] 实施例 3

一种山药牛蒡酱,由以下重量份组成:黄豆酱 17、大豆油 13、辣椒酱 18、牛蒡 45、山药 8、白砂糖 3、食盐 3、味精 0.6、花椒 0.15、八角 0.03、山梨酸钾 0.03、红烧酱油 9。

[0014] 实施例 4

上述实施例中山药牛蒡酱的制备方法,其具体步骤如下:

一、制备原料:牛蒡根洗净,经切丁机切成 4~6mm 见方的丁,经开水漂烫护色 13~17 秒,后沥干水;牛蒡根丁用酱油腌渍 22~26 小时;山药洗净打浆压滤取汁;

二、炒制红油:向搅拌锅内加入大豆油,在 115~125℃加热 10~15 分钟,然后加入辣椒酱、花椒、八角,保持沸腾,炸制 10~15 分钟,使炸制后的辣椒酱呈深红色,匀速搅拌,无糊锅发黑现象;

三、制备原料酱:将黄豆酱绞细,使其达到无整豆颗粒,然后加入水进行混合,在搅拌锅内 0.1~0.2MPa 的压力下熬至沸腾,静置 1~3 分钟,将混合液中杂质过滤掉;

四、制备山药牛蒡酱:将步骤二中制备的红油、步骤三中制备的原料酱、步骤一中处理后的牛蒡、山药浆以及白砂糖、水、食盐在搅拌锅中混合,在 0.12~0.15MPa 的压力下,加热至微沸腾,熬制 15 分钟;向锅中加入味精和山梨酸钾,搅拌均匀;将搅拌后的酱料倒出,静置使其温度回到常温,制成山药牛蒡酱。

[0015] 实施例 5

上述实施例 3 所述山药牛蒡酱的制备方法,其具体步骤是:

一、制备原料:牛蒡根洗净,经切丁机切成 0.5cm 见方的丁,经开水漂烫护色 15 秒,后沥干水,牛蒡根丁用酱油腌渍 24 小时;山药洗净打浆压滤取汁。

[0016] 二、炒制红油:向自动搅拌夹层锅内加入大豆油,在 120℃加热 10~15 分钟,然后加入辣椒酱,香辛料,保持沸腾,炸制 10~15 分钟,使炸制后的辣椒酱呈深红色,匀速搅拌,无糊锅发黑现象;

三、制备原料酱:将黄豆酱进行绞细,使其达到无整豆颗粒,然后加入水进行混合,在夹层锅内低于 0.2MPa 的压力下熬至沸腾,静置 2 分钟,将混合液中杂质过滤掉;

四、制备山药牛蒡酱:将原料红油~辣椒酱、原料黄豆酱、牛蒡粒、山药浆,白砂糖、水、食盐在自动搅拌夹层锅中进行混合,在 0.12~0.15MPa 的压力下,加热至微沸腾,熬制 15

分钟；向锅中加入味精和山梨酸钾，进行搅拌均匀；将搅拌后的酱料倒出，静置使其温度回到常温，制成山药牛蒡酱。

[0017] 本发明将牛蒡切丁并腌渍，将山药压滤取汁后与本发明其他组分结合，制备出具有良好口感的山药牛蒡酱，同时制备方法能有效地保留山药牛蒡酱中各种原料的营养成分，减少原料的营养流失，从而保证人体可以通过日常食用的酱食品摄入所需的营养成分。

[0018] 本发明所公开的实施例不作为对本发明技术范围的限定，本领域技术人员在本发明公开的技术特征的基础上无创造性的变更均在本发明的保护范围内。