



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104473113 A

(43) 申请公布日 2015. 04. 01

(21) 申请号 201410853022. 2

(22) 申请日 2014. 12. 29

(71) 申请人 梅州市金和田现代农业服务有限公司

地址 514021 广东省梅州市嘉应中路旭日花园 1 号

(72) 发明人 陈展明

(74) 专利代理机构 广州市越秀区海心联合专利代理事务所 (普通合伙)
44295

代理人 罗振国

(51) Int. Cl.

A23L 1/218(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种干菜的加工方法

(57) 摘要

本发明公开了一种干菜的加工方法,属于蔬菜干制工艺技术领域,其技术要点包括下述步骤:(1) 采摘成熟的蔬菜,在阳光下晒至能自然弯曲;(2) 将晒后的蔬菜收起晾挂于阴凉处至蔬菜含水量为 10-25%;(3) 将阴干的蔬菜搓揉至软熟后装入陶瓷坛中压实,蔬菜装至陶瓷坛容积的 85-90%;(4) 用塑料保鲜膜封住坛口,然后用泥土封住坛口;(5) 将陶瓷坛放置在阴凉处自然发酵干制;干制时间为 55-70 天,即得干菜;本发明旨在提供一种操作简便,能有效保持蔬菜原有营养成分的干菜的加工方法;用于蔬菜干制。

1. 一种干菜的加工方法,其特征在于,包括下述步骤:(1) 采摘成熟的蔬菜,在阳光下晒至能自然弯曲;(2) 将晒后的蔬菜收起晾挂于阴凉处至蔬菜含水量为 10-25%;(3) 将阴干的蔬菜搓揉至软熟后装入陶瓷坛中压实,蔬菜装至陶瓷坛容积的 85-90%;(4) 用塑料保鲜膜封住坛口,然后用泥土封住坛口;(5) 将陶瓷坛放置在阴凉处自然发酵干制;干制时间为 55-70 天,即得干菜。

2. 根据权利要求 1 所述的一种干菜的加工方法,其特征在于,步骤(1)中,在阳光下晒的时间为 4-7 小时。

3. 根据权利要求 1 所述的一种干菜的加工方法,其特征在于,步骤(3)中,陶瓷坛在使用前,需要清洗干净并在烈日下暴晒至干爽,然后放在阴凉处自然冷却至常温。

4. 根据权利要求 1 所述的一种干菜的加工方法,其特征在于,步骤(3)中,陶瓷坛的剩余容积用干稻草填满并露出坛颈部分,并用比坛口直径长的竹片卡住干稻草。

5. 根据权利要求 1 或 4 所述的一种干菜的加工方法,其特征在于,步骤(4)具体为,用比坛口大的塑料保鲜膜盖在坛口处并将塑料保鲜膜中部压入坛口内,取黄泥土剁碎,加入水和盐搅拌均匀并用力搓揉至成团为止,用搓好的黄泥团塞入坛内封住坛口,抹平坛口黄泥并将多余部分的塑料保鲜膜反贴在黄土上,再用一张保鲜膜盖住坛口并用麻绳扎牢。

6. 根据权利要求 5 所述的一种干菜的加工方法,其特征在于,所述盐的添加量为黄泥土重量的 5-10%。

7. 根据权利要求 1 所述的一种干菜的加工方法,其特征在于,步骤(3)中,在将蔬菜装处陶瓷坛中时,根据比例加入辅料,蔬菜与辅料的重量比为 1:0.01-0.3;所述辅料为辣椒或蒜头或天然植物香料中的任意一种或多种的组合。

8. 根据权利要求 1 或 3 或 4 所述的一种干菜的加工方法,其特征在于,步骤(3)中,装入陶瓷坛中的蔬菜为单一蔬菜或多种蔬菜的组合。

一种干菜的加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种蔬菜的加工方法,更具体地说,尤其涉及一种干菜的加工方法。

背景技术

[0002] 蔬菜采摘后,如果不及时食用就会很快腐烂。常规对蔬菜的保存方法是采用腌制保存,但是传统的腌制需要添加水和盐,在腌制过程中会反应生成不利于人体健康的亚硝酸盐,如果无法正常操作,会对食用者的身体健康造成不利影响。另外,传统的腌制方法,有些商家为缩短制备时间,提高保存期限,甚至还会添加防腐剂等危害人体健康的添加剂。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于针对上述现有技术的不足,提供一种操作简便,能有效保持蔬菜原有营养成分的干菜的加工方法。

[0004] 本发明的技术方案是这样实现的:一种干菜的加工方法,包括下述步骤:(1) 采摘成熟的蔬菜,在阳光下晒至能自然弯曲;(2) 将晒后的蔬菜收起晾挂于阴凉处至蔬菜含水量为 10-25%;(3) 将阴干的蔬菜搓揉至软熟后装入陶瓷坛中压实,蔬菜装至陶瓷坛容积的 85-90%;(4) 用塑料保鲜膜封住坛口,然后用泥土封住坛口;(5) 将陶瓷坛放置在阴凉处自然发酵干制;干制时间为 55-70 天,即得干菜。

[0005] 上述的一种干菜的加工方法中,步骤(1)中,在阳光下晒的时间为 4-7 小时。

[0006] 上述的一种干菜的加工方法中,步骤(3)中,陶瓷坛在使用前,需要清洗干净并在烈日下暴晒至干爽,然后放在阴凉处自然冷却至常温。

[0007] 上述的一种干菜的加工方法中,陶瓷坛的剩余容积用干稻草填满并露出坛颈部分,并用比坛口直径长的竹片卡住干稻草。

[0008] 上述的一种干菜的加工方法中,步骤(4)具体为,用比坛口大的塑料保鲜膜盖在坛口处并将塑料保鲜膜中部压入坛口内,取黄泥土剁碎,加入水和盐搅拌均匀并用力搓揉至成团为止,用搓好的黄泥团塞入坛内封住坛口,抹平坛口黄泥并将多余部分的塑料保鲜膜反贴在黄土上,再用一张保鲜膜盖住坛口并用麻绳扎牢。

[0009] 上述的一种干菜的加工方法中,所述盐的添加量为黄泥土重量的 5-10%。

[0010] 上述的一种干菜的加工方法中,在将蔬菜装处陶瓷坛中时,根据比例加入辅料,蔬菜与辅料的重量比为 1:0.01-0.3;所述辅料为辣椒或蒜头或天然植物香料中的任意一种或多种的组合。

[0011] 上述的一种干菜的加工方法中,步骤(3)中,装入陶瓷坛中的蔬菜为单一蔬菜或多种蔬菜的组合。

[0012] 本发明采用上述方法后,与现有工艺相比,具有下述的优点:

[0013] (1) 整个制备过程不添加任何防腐剂和调料,保证了食物的安全性;

[0014] (2) 整个制备过程中不加水和盐,有效避免了亚硝酸盐的生成,有利于人体健康;

[0015] (3) 在黄泥土中加入少许盐分,可以让黄土吸取空气中的水分,保持湿润,保证了

菜坛中蔬菜的密封性；

[0016] 采用本方法干制的蔬菜可以在自然环境下保存 2-3 年；并且干制完成的蔬菜呈金黄色，具有特殊的芳香味，有很好的口感；非常重要的，本加工方法基本上保持了原有蔬菜的营养成分。

具体实施方式

[0017] 下面结合具体实施例对本发明作进一步的详细说明，但并不构成对本发明的任何限制。

[0018] 本发明的一种干菜的加工方法，包括下述步骤：

[0019] (1) 采摘成熟的蔬菜，在阳光下晒 4-7 个小时，至能自然弯曲；晒的时间根据不同蔬菜而有所不同；

[0020] (2) 将晒后的蔬菜收起晾挂于阴凉处至蔬菜含水量为 10-25%；

[0021] (3) 将陶瓷坛清洗干净并在烈日下暴晒至干爽，然后放在阴凉处自然冷却至常温；然后将阴干的蔬菜搓揉至软熟后装入陶瓷坛中压实，蔬菜装至陶瓷坛容积的 85-90%；为使蔬菜保持紧实，可用干稻草填满陶瓷坛的剩余容积并露出坛颈部分，再用比坛口直径长的竹片卡住干稻草，防止干稻草在蔬菜的干制过程中，发生外拱；干稻草既可以辅助挤紧蔬菜，也可以吸收蔬菜干制过程中陶瓷坛内的湿气，使干制效果更佳；同时，装入陶瓷坛中的蔬菜为单一蔬菜或多种蔬菜的组合，这样可以使干制后蔬菜具有不同的风味，适合不同人的口味需要。

[0022] 另外，在将蔬菜装处陶瓷坛中时，还可以根据比例加入辅料，蔬菜与辅料的重量比为 1:0.01-0.3；所述辅料为辣椒或蒜头或天然植物香料中的任意一种或多种的组合。添加量根据需要进行选定。

[0023] (4) 用比坛口大的塑料保鲜膜盖在坛口处并将塑料保鲜膜中部压入坛口内，取黄泥土剁碎，加入水和盐搅拌均匀并用力搓揉至成团为止，盐的添加量为黄泥土重量的 5-10%；用搓好的黄泥团塞入坛内封住坛口，抹平坛口黄泥并将多余部分的塑料保鲜膜反贴在黄土上，再用一张保鲜膜盖住坛口并用麻绳扎牢；

[0024] (5) 将陶瓷坛放置在阴凉处自然发酵干制；干制时间为 55-70 天，即得干菜。

[0025] 实施例 1 干制芥菜之一

[0026] 具体步骤如下：

[0027] (1) 采摘成熟的大芥菜，在阳光下晒 4 个小时，至能自然弯曲；

[0028] (2) 将晒后的芥菜收起晾挂于阴凉处至蔬菜含水量为 10-25%；

[0029] (3) 将陶瓷坛清洗干净并在烈日下暴晒至干爽，然后放在阴凉处自然冷却至常温；然后将阴干的芥菜搓揉至软熟后装入陶瓷坛中压实，芥菜装至陶瓷坛容积的 85%；

[0030] (4) 用比坛口大的塑料保鲜膜盖在坛口处并将塑料保鲜膜中部压入坛口内，取黄泥土剁碎，加入水和盐搅拌均匀并用力搓揉至成团为止，盐的添加量为黄泥土重量的 5%；用搓好的黄泥团塞入坛内封住坛口，抹平坛口黄泥并将多余部分的塑料保鲜膜反贴在黄土上，再用一张保鲜膜盖住坛口并用麻绳扎牢；

[0031] (5) 将陶瓷坛放置在阴凉处自然发酵干制；干制时间为 55 天，即得干菜。

[0032] 实施例 2 干制芥菜之二

[0033] 具体步骤如下：

[0034] (1) 采摘成熟的芥菜，在阳光下晒 6 个小时，至能自然弯曲；

[0035] (2) 将晒后的芥菜收起晾挂于阴凉处至蔬菜含水量为 10-25%；

[0036] (3) 将陶瓷坛清洗干净并在烈日下暴晒至干爽，然后放在阴凉处自然冷却至常温；然后将阴干的芥菜搓揉至软熟后，混入蒜头装入陶瓷坛中压实，芥菜与蒜头的重量比为 1 : 0.3；芥菜装至陶瓷坛容积的 90%；再用干稻草填满陶瓷坛的剩余容积并露出坛颈部分，然后用比坛口直径长的竹片卡住干稻草；

[0037] (4) 用比坛口大的塑料保鲜膜盖在坛口处并将塑料保鲜膜中部压入坛口内，取黄泥土剁碎，加入水和盐搅拌均匀并用力搓揉至成团为止，盐的添加量为黄泥土重量的 6%；用搓好的黄泥团塞入坛内封住坛口，抹平坛口黄泥并将多余部分的塑料保鲜膜反贴在黄土上，再用一张保鲜膜盖住坛口并用麻绳扎牢；

[0038] (5) 将陶瓷坛放置在阴凉处自然发酵干制；干制时间为 65 天，即得干菜。

[0039] 实施例 3 干制萝卜

[0040] 具体步骤如下：

[0041] (1) 采摘成熟的萝卜，在阳光下晒 7 个小时，至能自然弯曲；

[0042] (2) 将晒后的萝卜收起晾挂于阴凉处至蔬菜含水量为 10-25%；

[0043] (3) 将陶瓷坛清洗干净并在烈日下暴晒至干爽，然后放在阴凉处自然冷却至常温；然后将阴干的萝卜搓揉至软熟后，混入辣椒装入陶瓷坛中压实，萝卜与辣椒的重量比为 1 : 0.01；萝卜装至陶瓷坛容积的 86%；再用干稻草填满陶瓷坛的剩余容积并露出坛颈部分，然后用比坛口直径长的竹片卡住干稻草；

[0044] (4) 用比坛口大的塑料保鲜膜盖在坛口处并将塑料保鲜膜中部压入坛口内，取黄泥土剁碎，加入水和盐搅拌均匀并用力搓揉至成团为止，盐的添加量为黄泥土重量的 8%；用搓好的黄泥团塞入坛内封住坛口，抹平坛口黄泥并将多余部分的塑料保鲜膜反贴在黄土上，再用一张保鲜膜盖住坛口并用麻绳扎牢；

[0045] (5) 将陶瓷坛放置在阴凉处自然发酵干制；干制时间为 70 天，即得干菜。

[0046] 实施例 4 混合干制豆角萝卜

[0047] 具体步骤如下：

[0048] (1) 采摘成熟的豆角和萝卜，在阳光下晒 5 个小时，至能自然弯曲；

[0049] (2) 将晒后的豆角和萝卜收起晾置于阴凉处至蔬菜含水量为 10-25%；

[0050] (3) 将陶瓷坛清洗干净并在烈日下暴晒至干爽，然后放在阴凉处自然冷却至常温；然后将阴干的萝卜和萝卜分别搓揉至软熟后，混入辣椒装入陶瓷坛中压实，萝卜 : 豆角 : 辣椒的重量比为 1 : 1 : 0.05；蔬菜装至陶瓷坛容积的 90%；再用干稻草填满陶瓷坛的剩余容积并露出坛颈部分，然后用比坛口直径长的竹片卡住干稻草；

[0051] (4) 用比坛口大的塑料保鲜膜盖在坛口处并将塑料保鲜膜中部压入坛口内，取黄泥土剁碎，加入水和盐搅拌均匀并用力搓揉至成团为止，盐的添加量为黄泥土重量的 10%；用搓好的黄泥团塞入坛内封住坛口，抹平坛口黄泥并将多余部分的塑料保鲜膜反贴在黄土上，再用一张保鲜膜盖住坛口并用麻绳扎牢；

[0052] (5) 将陶瓷坛放置在阴凉处自然发酵干制；干制时间为 60 天，即得干菜。