(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107242533 A
(43)申请公布日 2017.10.13

(21)申请号 201710610587.1

(22)申请日 2017.07.24

(71)申请人 北京利民恒华农业科技有限公司
地址 102488 北京市房山区西潞街道安庄村北良坨路东侧

(72)发明人 张莉华 周明 傅成

(74)专利代理机构 北京细软智谷知识产权代理有限责任公司 11471
代理人 付登云

(51)Int.Cl.
A23L 27/60(2016.01)
A23L 33/10(2016.01)

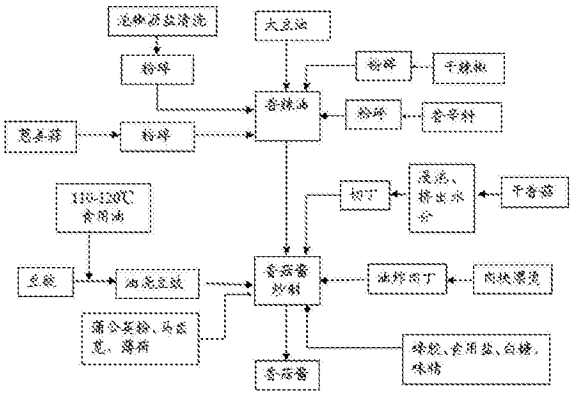
权利要求书1页 说明书5页 附图1页

(54)发明名称

一种香菇酱及其制作方法

(57)摘要

本发明提供的香菇酱以干香菇、大豆油、肉、豆豉、蜂胶、马齿苋、薄荷和蒲公英为主要原料制作而成，荤、素、菇三者相结合，均衡营养，避免作为单一佐餐食品食用时造成的营养不良；本发明提供的香菇酱中未加入任何人工防腐剂，食用安全；其中加入的蜂胶对病毒、病菌、霉菌有较强的抑制、杀灭作用，对正常细胞没有毒副作用，能够有效避免香菇酱在储存过程中发生变质；本发明提供的香菇酱中含有蒲公英粉、马齿苋和薄荷这些野菜，蒲公英具有清热解毒，消肿散结的作用，马齿苋具有清热解毒，凉血止血的功能，薄荷具有散风解热的作用，这些野菜在香菇酱中既增加了香菇酱的营养又提高人体的免疫力，避免了长期食用香菇酱引起的上火。



CN 107242533 A

1.一种香菇酱，其特征在于，包括以下重量份的组分：香菇丁35-45份，油炸肉丁10-15份，油浇豆豉10-15份，香辣油27-42份，蜂胶2-4份，蒲公英粉2-5份，马齿苋2-4份，薄荷0.5-1份，食用盐2-3份，味精1.5-2份和白糖1.5-2.5份。

2.根据权利要求1所述的香菇酱，其特征在于，还包括芝麻1-2份和花生粉1-2份。

3.根据权利要求2所述的香菇酱，其特征在于，所述香辣油由大豆油20-35份，葱1-2份，姜2-2.5份，蒜1-1.5份，干辣椒1-2份，泡椒1-2份和香辛料1-2份制成。

4.根据权利要求3所述的香菇酱，其特征在于，所述香辛料包括胡椒0.1-0.2份、花椒0.1-0.2份、肉桂0.1-0.2份、丁香0.1-0.2份、茴香0.1-0.2份、甘草0.1-0.2份、百里香0.1-0.2份、藏红花0.1-0.2份、肉豆蔻0.1-0.2份和陈皮0.1-0.2份。

5.根据权利要求3所述的香菇酱，其特征在于，所述香辣油的制作方法为：将所述香辛料、葱、姜和蒜分别粉碎，得到原料粉，将所述泡椒沥盐、清洗、粉碎，得到泡椒粉，将所述大豆油加热到125-135℃，加入所述泡椒粉和原料粉，炒制5-8min后，得到所述香辣油。

6.根据权利要求5所述的香菇酱，其特征在于，所述肉丁为鸡肉丁、猪肉丁和/或牛肉丁中的一种或多种。

7.制作权利要求1所述的香菇酱的方法，其特征在于，包括以下步骤：

(1)香菇丁的制作：将干制香菇浸泡60-75min后挤出水分，然后切制成丁，得到所述香菇丁；

(2)油炸肉丁的制作：将肉块用料酒腌制5-15min，然后漂烫，切制成肉丁，将食用油加热到110-120℃，加入切制好的肉丁，翻炒至八-九成熟，得到所述油炸肉丁；

(3)油浇豆豉的制作：将食用油加热到110-120℃，迅速浇淋到豆豉上，得到所述油浇豆豉；

(4)炒制：将所述香辣油加热到150-180℃，加入步骤(1)得到的所述香菇丁炒制10-13min，然后加入步骤(2)得到的所述油炸肉丁、步骤(3)得到的所述油浇豆豉、马齿苋、薄荷和蒲公英粉，继续炒制7-10min，待沸腾后加入蜂胶、食用盐、味精和白糖，搅拌3-5min，冷却，得到所述香菇酱。

8.根据权利要求5所述的制作香菇酱的方法，其特征在于，步骤(1)中，所述香菇丁的各边长均为0.5-0.7cm。

9.根据权利要求5所述的制作香菇酱的方法，其特征在于，步骤(2)中，所述漂烫的温度为70-75℃，时间为4-5min。

10.根据权利要求5所述的制作香菇酱的方法，其特征在于，步骤(2)中，所述肉丁的各边长均为0.5-0.7cm。

一种香菇酱及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及农产品加工领域，具体涉及一种香菇酱及其制作方法。

背景技术

[0002] 随着生活水平的提高，人们对酱类产品的要求也越来越高，除了要求产品美味，要求产品制作及其原料更加健康外，人们对产品的种类、风味的多样化也提出了更高的要求。酱菜产品广泛应用于饮食、烹饪和食品加工中，但主要起到调和滋味和气味的作用，一直是主菜的补充和点缀，充当着餐桌上的配角。目前市面上的香菇酱主要存在以下问题：1、营养成分的种类单一或者营养成分含量微薄，极易造成其营养不均衡等问题；1、由于香菇酱需要长期保存，目前市场上的香菇酱多添加人工防腐剂，由于人们对食品安全意识的提高，人工防腐剂被大部分人所排斥；3、目前香菇酱中大多数使用辣椒，长期食用容易引起上火。

发明内容

[0003] 为了解决以上问题，本发明提供一种不使用人工防腐剂，长期食用不易上火，荤、素的相结合的营养型佐餐香菇酱及其制作方法。

[0004] 本发明的目的是提供一种香菇酱。

[0005] 本发明的另一目的是提供上述香菇酱的制作方法。

[0006] 根据本发明具体实施方式的香菇酱，包括以下重量份的组分：香菇丁35-45份，油炸肉丁10-15份，油浇豆豉10-15份，香辣油17-41份，蜂胶1-4份，蒲公英粉1-5份，马齿苋1-4份，薄荷0.5-1份，食用盐1-3份，味精1.5-1份和白糖1.5-1.5份。

[0007] 根据本发明的具体实施方式的香菇酱，优选地，还包括芝麻1-1份和花生粉1-1份。

[0008] 根据本发明的具体实施方式的香菇酱，优选地，所述香辣油由大豆油10-35份，葱1-1份，姜1-1.5份，蒜1-1.5份，干辣椒1-1份，泡椒1-1份和香辛料1-1份制成。

[0009] 根据本发明的具体实施方式的香菇酱，优选地，所述香辣油的制作方法为：将所述干辣椒、香辛料、葱、姜和蒜分别粉碎，得到干辣椒粉、香辛料粉、葱粉、姜粉和蒜粉，将所述泡椒沥盐、清洗、粉碎，得到泡椒粉，将所述大豆油加热到115-135℃，加入所述泡椒粉、干辣椒粉、香辛料粉、葱粉、姜粉和蒜粉，炒制5-8min待炒香后，得到所述香辣油。

[0010] 根据本发明的具体实施方式的香菇酱，优选地，所述香辛料由胡椒0.1-0.1份、花椒0.1-0.1份、肉桂0.1-0.1份、丁香0.1-0.1份、茴香0.1-0.1份、甘草0.1-0.1份、百里香0.1-0.1份、藏红花0.1-0.1份、肉豆蔻0.1-0.1份和陈皮0.1-0.1份制成。

[0011] 根据本发明的具体实施方式的香菇酱，优选地，所述肉丁包括鸡肉丁、猪肉丁和/或牛肉丁中的一种或多种。

[0012] 根据本发明的具体实施方式的制备所述香菇酱的方法，包括以下步骤：

[0013] (1)香菇丁的制作：将干制香菇浸泡60-75min后挤出水分，然后切制成丁，得到所述香菇丁；

[0014] (1)油炸肉丁的制作：将肉块用料酒腌制5-15min，然后漂烫，切制成肉丁，将食用

油加热到110-110℃，加入切制好的肉丁，翻炒至八-九成熟，得到所述油炸肉丁；

[0015] (3)油浇豆豉的制作：将食用油加热到110-110℃，迅速浇淋到豆豉上，得到所述油浇豆豉；

[0016] (4)炒制：将所述香辣油加热到150-180℃，加入步骤(1)得到的所述香菇丁炒制10-13min，然后加入步骤(1)得到的所述油炸肉丁和步骤(3)得到的所述油浇豆豉、马齿苋、薄荷和蒲公英粉，继续炒制7-10min，待沸腾后加入蜂胶、食用盐、味精和白糖，搅拌3-5min，冷却，得到所述香菇酱。

[0017] 根据本发明的具体实施方式的制备所述香菇酱的方法，优选地，步骤(1)中所述香菇丁的各边长均为0.5-0.7cm。

[0018] 根据本发明的具体实施方式的制备所述香菇酱的方法，优选地，步骤(1)中所述漂烫的温度为70-75℃，时间为4-5min。

[0019] 根据本发明的具体实施方式的制备所述香菇酱的方法，优选地，步骤(1)中所述肉丁的各边长均为0.5-0.7cm。

[0020] 本发明的有益效果为：

[0021] 1.本发明提供的香菇酱以干香菇、大豆油、肉、豆豉、蜂胶、马齿苋、薄荷和蒲公英为主要原料制作而成，本发明提供的香菇酱荤、素、菇三者相结合，均衡营养，避免作为单一佐餐食品食用时造成的营养不良。

[0022] 1.本发明提供的香菇酱中未加入任何人工防腐剂，食用安全；其中加入的蜂胶对病毒、病菌、霉菌有较强的抑制、杀灭作用，对正常细胞没有毒副作用，能够有效避免香菇酱在储存过程中发生变质。

[0023] 3.本发明提供的香菇酱中含有蒲公英粉、马齿苋和薄荷这些野菜，蒲公英具有清热解毒，消肿散结的作用，马齿苋具有清热解毒，凉血止血的功能，薄荷具有散风解热的作用，这些野菜在香菇酱中既增加了香菇酱的营养又提高人体的免疫力，避免了长期食用香菇酱引起的上火。

[0024] 4.本发明提供的香菇酱的制作方法，将干香菇复水切丁处理，将肉丁经油炸处理制备油炸肉丁，将豆豉用110-110℃的食用油浇制，制备油浇豆豉，将香辣油与制备好的香菇丁、油炸肉丁、油浇豆豉和蒲公英粉一起炒制，然后加入蜂胶、食用盐、味精和白糖，最终得到水分≤45％的香菇酱，其制备方法简单，操作方便，得到的香菇酱味道鲜美，香味浓郁，且最大程度保留了原料的营养。

附图说明

[0025] 为了更清楚地说明本发明实施例或现有技术中的技术方案，下面将对实施例或现有技术描述中所需要使用的附图作简单地介绍，显而易见地，下面描述中的附图仅仅是本发明的一些实施例，对于本领域普通技术人员来讲，在不付出创造性劳动的前提下，还可以根据这些附图获得其他的附图。

[0026] 图1是本发明香菇酱的制作流程。

具体实施方式

[0027] 为使本发明的目的、技术方案和优点更加清楚，下面将对本发明的技术方案进行

详细的描述。显然，所描述的实施例仅仅是本发明一部分实施例，而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例，本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动的前提下所得到的所有其它实施方式，都属于本发明所保护的范围。

[0028] 实施例1

[0029] 香菇酱包括以下重量份的组分：香菇丁350g，油炸肉丁100g，油浇豆豉100g，香辣油170g，蜂胶10g，蒲公英粉10g，马齿苋10g，薄荷5g，食用盐10g，味精15g和白糖15g；其中所述香辣油由大豆油100g，葱10g，姜10g，蒜10g，干辣椒10g，泡椒10g、胡椒1g、花椒1g、肉桂1g、丁香1g、茴香1g、甘草1g、百里香1g、藏红花1g、肉豆蔻1g和陈皮1g制成。

[0030] 上述香菇酱的制作方法，包括以下步骤：

[0031] (1)香菇丁的制作：将干制香菇浸泡60min后挤出水分，然后切制成边长均为0.6cm的丁，得到所述香菇丁；

[0032] (1)油炸肉丁的制作：将肉块用料酒腌制5min，然后在71℃漂烫4min，，切制成边长均为0.6cm的肉丁，将食用油加热到110℃，加入切制好的肉丁，翻炒至八成熟，得到所述油炸肉丁；

[0033] (3)油浇豆豉的制作：将食用油加热到110℃，迅速浇淋到豆豉上，得到所述油浇豆豉；

[0034] (4)香辣油的制作：将所述干辣椒、胡椒、花椒、肉桂、丁香、茴香、甘草、百里香、藏红花、肉豆蔻、陈皮、葱、姜和蒜分别粉碎，得到原料粉，将所述泡椒沥盐、清洗、粉碎，得到泡椒粉，将所述大豆油加热到115℃，加入所述泡椒粉和原料粉，炒制5min待炒香后，得到所述香辣油；

[0035] (5)炒制：将所述香辣油加热到150℃，加入步骤(1)得到的所述香菇丁炒制10min，然后加入步骤(1)得到的所述油炸肉丁、步骤(3)得到的所述油浇豆豉、马齿苋、薄荷和蒲公英粉，继续炒制7min，待沸腾后加入蜂胶、食用盐、味精和白糖，搅拌3min，冷却，得到所述香菇酱。

[0036] 实施例1

[0037] 香菇酱包括以下重量份的组分：香菇丁450g，油炸肉丁150g，油浇豆豉150g，香辣油410g，蜂胶40g，蒲公英粉50g，马齿苋40g，薄荷10g，食用盐30g，味精10g和白糖15g；其中所述香辣油由大豆油350g，葱10g，姜15g，蒜15g，干辣椒10g，泡椒10g、胡椒1g、花椒1g、肉桂1g、丁香1g、茴香1g、甘草1g、百里香1g、藏红花1g、肉豆蔻1g和陈皮1g制成。

[0038] 上述香菇酱的制作方法，包括以下步骤：

[0039] (1)香菇丁的制作：将干制香菇浸泡75min后挤出水分，然后切制成边长均为0.5cm的丁，得到所述香菇丁；

[0040] (1)油炸肉丁的制作：将肉块用料酒腌制15min，然后在75℃漂烫5min，切制成边长均为0.5cm的肉丁，将食用油加热到110℃，加入切制好的肉丁，翻炒至九成熟，得到所述油炸肉丁；

[0041] (3)油浇豆豉的制作：将食用油加热到110℃，迅速浇淋到豆豉上，得到所述油浇豆豉；

[0042] (4)香辣油的制作：将所述干辣椒、胡椒、花椒、肉桂、丁香、茴香、甘草、百里香、藏红花、肉豆蔻、陈皮、葱、姜和蒜分别粉碎，得到原料粉，将所述泡椒沥盐、清洗、粉碎，得到泡

椒粉，将所述大豆油加热到135℃，加入所述泡椒粉和原料粉，炒制8min待炒香后，得到所述香辣油；

[0043] (5)炒制：将所述香辣油加热到180℃，加入步骤(1)得到的所述香菇丁炒制13min，然后加入步骤(1)得到的所述油炸肉丁、步骤(3)得到的所述油浇豆豉、马齿苋、薄荷和蒲公英粉，继续炒制10min，待沸腾后加入蜂胶、食用盐、味精和白糖，搅拌5min，冷却，得到所述香菇酱。

[0044] 实施例3

[0045] 香菇酱包括以下重量份的组分：香菇丁400g，油炸肉丁110g，油浇豆豉110g，香辣油300g，蜂胶15g，蒲公英粉30g，马齿苋15g，薄荷6g，芝麻10g，花生粉10g，食用盐15g，味精18g和白糖10g；其中所述香辣油由大豆油180g，葱18g，姜11g，蒜11g，干辣椒15g，泡椒15g、胡椒1.5g、花椒1.5g、肉桂1.5g、丁香1.5g、茴香1.5g、甘草1.5g、百里香1.5g、藏红花1.5g、肉豆蔻1.5g和陈皮1.5g制成。

[0046] 上述香菇酱的制作方法，包括以下步骤：

[0047] (1)香菇丁的制作：将干制香菇浸泡65min后挤出水分，然后切制成各边长均为0.7cm的丁，得到所述香菇丁；

[0048] (1)油炸肉丁的制作：将肉块用料酒腌制10min，然后在70℃漂烫4min，切制成各边长均为0.7cm的肉丁，将食用油加热到115℃，加入切制好的肉丁，翻炒至九成熟，得到所述油炸肉丁；

[0049] (3)油浇豆豉的制作：将食用油加热到115℃，迅速浇淋到豆豉上，得到所述油浇豆豉；

[0050] (4)香辣油的制作：将所述干辣椒、胡椒、花椒、肉桂、丁香、茴香、甘草、百里香、藏红花、肉豆蔻、陈皮、葱、姜和蒜分别粉碎，得到原料粉，将所述泡椒沥盐、清洗、粉碎，得到泡椒粉，将所述大豆油加热到130℃，加入所述泡椒粉和原料粉，炒制6min待炒香后，得到所述香辣油；

[0051] (5)炒制：将所述香辣油加热到160℃，加入步骤(1)得到的所述香菇丁炒制11min，然后加入步骤(1)得到的所述油炸肉丁、步骤(3)得到的所述油浇豆豉、马齿苋、薄荷和蒲公英粉，继续炒制8min，待沸腾后加入花生粉、芝麻、蜂胶、食用盐、味精和白糖，搅拌4min，冷却，得到所述香菇酱。

[0052] 实施例4

[0053] 香菇酱包括以下重量份的组分：香菇丁400g，油炸肉丁110g，油浇豆豉110g，香辣油300g，蜂胶15g，蒲公英粉30g，马齿苋15g，薄荷6g，芝麻10g，花生粉10g，食用盐15g，味精18g和白糖10g；其中所述香辣油由大豆油180g，葱18g，姜11g，蒜11g，干辣椒15g，泡椒15g、胡椒1.5g、花椒1.5g、肉桂1.5g、丁香1.5g、茴香1.5g、甘草1.5g、百里香1.5g、藏红花1.5g、肉豆蔻1.5g和陈皮1.5g制成。

[0054] 上述香菇酱的制作方法，包括以下步骤：

[0055] (1)香菇丁的制作：将干制香菇浸泡65min后挤出水分，然后切制成各边长均为0.7cm的丁，得到所述香菇丁；

[0056] (1)油炸肉丁的制作：将肉块用料酒腌制10min，然后在70℃漂烫4min，切制成各边长均为0.7cm的肉丁，将食用油加热到115℃，加入切制好的肉丁，翻炒至九成熟，得到所述

油炸肉丁；

[0057] (3)油浇豆豉的制作：将食用油加热到115℃，迅速浇淋到豆豉上，得到所述油浇豆豉；

[0058] (4)香辣油的制作：将所述干辣椒、胡椒、花椒、肉桂、丁香、茴香、甘草、百里香、藏红花、肉豆蔻、陈皮、葱、姜和蒜分别粉碎，得到原料粉，将所述泡椒沥盐、清洗、粉碎，得到泡椒粉，将所述大豆油加热到130℃，加入所述泡椒粉和原料粉，炒制6min待炒香后，得到所述香辣油；

[0059] (5)炒制：将所述香辣油加热到160℃，加入步骤(1)得到的所述香菇丁炒制11min，然后加入步骤(1)得到的所述油炸肉丁、步骤(3)得到的所述油浇豆豉、马齿苋、薄荷和蒲公英粉，继续炒制8min，待沸腾后加入花生粉、芝麻、蜂胶、食用盐、味精和白糖，搅拌4min，冷却，得到所述香菇酱。

[0060] 以上所述，仅为本发明的具体实施方式，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，可轻易想到变化或替换，都应涵盖在本发明的保护范围之内。因此，本发明的保护范围应以所述权利要求的保护范围为准。

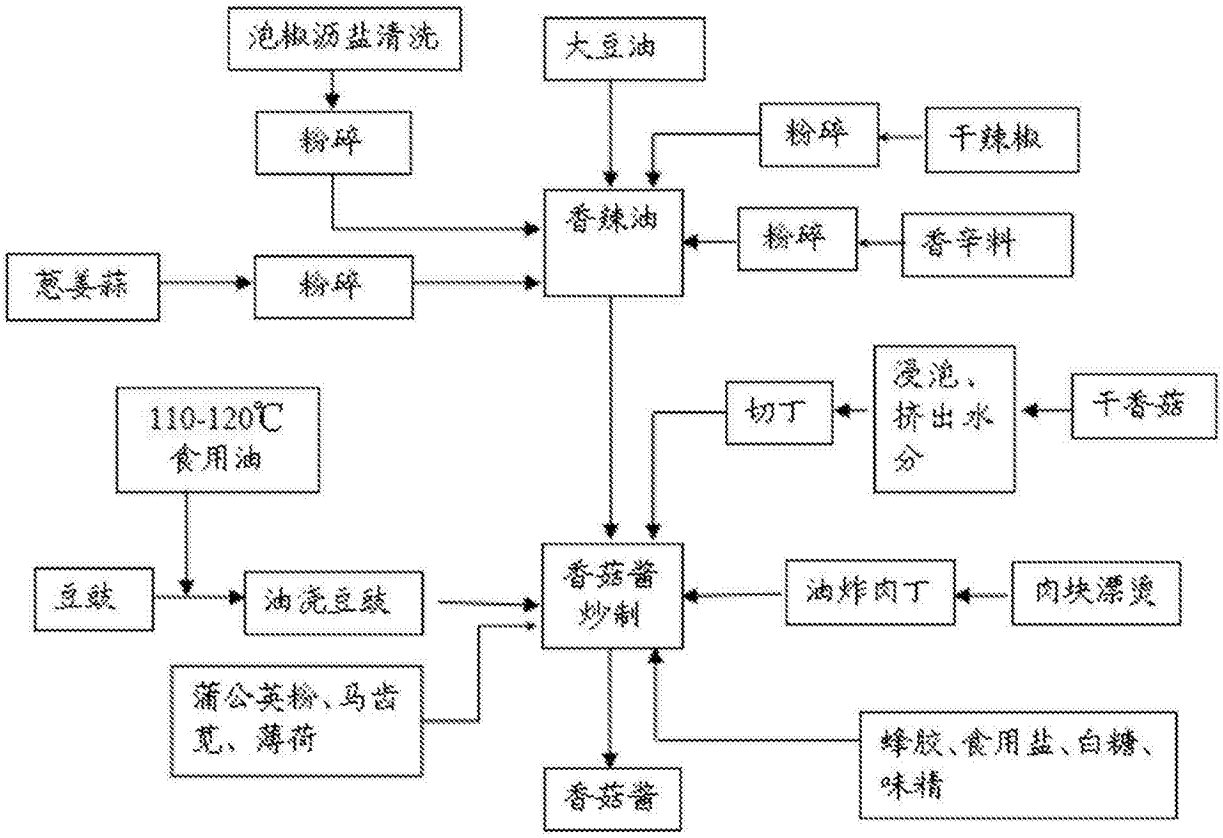

泡椒沥盐清洗
粉碎
大豆油
粉碎
干辣椒
香辣油
粉碎
香辛料
葱姜蒜
粉碎
110-120℃
食用油
豆豉
油浇豆豉
蒲公英粉、马齿苋、薄荷
切丁
浸泡、挤出水分
干香菇
香菇酱炒制
油炸肉丁
肉块漂烫
蜂胶、食用盐、白糖、味精
香菇酱

图1