

(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103005387 A

(43) 申请公布日 2013.04.03

(21) 申请号 201210591913.6

(22) 申请日 2012.12.31

(71) 申请人 徐州康来健食品有限公司

地址 221700 江苏省徐州市丰县东环路经济
开发区

(72) 发明人 宋海

(74) 专利代理机构 徐州市三联专利事务所

32220

代理人 周爱芳

(51) Int. Cl.

A23L 1/24 (2006.01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页 附图 1 页

(54) 发明名称

蔬菜菌菇酱配方和制作工艺

(57) 摘要

本发明公开了一种蔬菜菌菇酱配方和制作工艺,属于菌菇酱技术领域。一种蔬菜菌菇酱配方,其特征在于:它包括如下原料,按重量份比例为:甜面酱:25~40份;黄豆酱、豆豉:20~30份;香菇:15~25份;植物油:15~25份;辣椒:1~4份;芝麻:0.2~0.5份;味精:0.2~0.5份;白砂糖:0.25~0.5份;花椒粉:0.15~0.5份;小茴香粉:0.1~0.25份;山梨酸钾:0.02~0.05份;安赛蜜:0.01~0.03份;本发明蔬菜菌菇酱有营养、口味独特、色泽鲜亮、香辣可口,有效利用了菌菇类食品,且更易保存。

1. 一种蔬菜菌菇酱配方,其特征在于:它包括如下原料,按重量份比例为:

甜面酱:25~40份;

黄豆酱、豆豉:20~30份;

香菇:15~25份;

植物油:15~25份;

辣椒:1~4份;

芝麻:0.2~0.5份;

味精:0.2~0.5份;

白砂糖:0.25~0.5份;

花椒粉:0.15~0.5份;

小茴香粉:0.1~0.25份;

山梨酸钾:0.02~0.05份;

安赛蜜:0.01~0.03份。

2. 根据权利要求1所述的蔬菜菌菇酱配方,其特征在于:所述的香菇替换为苔干或木耳或杏鲍菇。

3. 一种权利要求1所述的蔬菜菌菇酱的制作工艺,其特征在于:包括以下步骤:第一步、对香菇原料分拣、清洗,切丝(粒);

第二步、称量、将香菇放入锅内、锅内倒入植物油加热至140摄氏度;

第三步、混合搅拌、加热7~10分钟;

第四步、加入甜面酱,黄豆酱或豆豉;

第五步、依次加入辣椒,芝麻,味精,白砂糖、花椒粉,小茴香粉,加热10~12分钟;

第六步、加入食品添加剂剂:山梨酸钾,安赛蜜;

第七步、对包装瓶洗瓶、倒置杀菌;

第八步、将酱加热,温度降至90摄氏度并保持;

第九步、罐装,封盖。

蔬菜菌菇酱配方和制作工艺

技术领域

[0001] 本发明涉及一种蔬菜菌菇酱,属于酱菜食品技术领域。

背景技术

[0002] 酱菜是人们比较喜爱的一种食品,容易保存、口味丰富。但是现有的蔬菜菌菇酱口味普通、菜品单一,人们已经习以为常。

发明内容

[0003] 为了克服上述现有技术的不足之处,本发明提供一种蔬菜菌菇酱配方和制作工艺,提供一种有营养、口味独特的蔬菜菌菇酱。

[0004] 本发明是通过如下技术方案实现的:一种蔬菜菌菇酱配方,其特征在于:它包括如下原料,按重量份比例为:

[0005] 甜面酱:25~40份;

[0006] 黄豆酱、豆豉:20~30份;

[0007] 香菇:15~25份;

[0008] 植物油:15~25份;

[0009] 辣椒:1~4份;

[0010] 芝麻:0.2~0.5份;

[0011] 味精:0.2~0.5份;

[0012] 白砂糖:0.25~0.5份;

[0013] 花椒粉:0.15~0.5份;

[0014] 小茴香粉:0.1~0.25份;

[0015] 山梨酸钾:0.02~0.05份;

[0016] 安赛蜜:0.01~0.03份;

[0017] 所述的香菇替换为苔干或木耳或杏鲍菇。

[0018] 一种所述的蔬菜菌菇酱的制作工艺,包括以下步骤:第一步、对香菇原料分拣、清洗,切丝(粒);

[0019] 第二步、称量、将香菇放入锅内、锅内倒入植物油加热至140摄氏度;

[0020] 第三步、混合搅拌、加热7~10分钟;

[0021] 第四步、加入甜面酱,黄豆酱或豆豉;

[0022] 第五步、依次加入辣椒,芝麻,味精,白砂糖、花椒粉,小茴香粉,加热10~12分钟;

[0023] 第六步、加入食品添加剂剂:山梨酸钾,安赛蜜;

[0024] 第七步、对包装瓶洗瓶、倒置杀菌;

[0025] 第八步、将酱加热,温度降至90摄氏度并保持;

[0026] 第九步、罐装,封盖。

[0027] 本发明的有益效果是：本发明蔬菜菌菇酱有营养、口味独特、色泽鲜亮、香辣可口，有效利用了菌菇类食品，且更易保存。

附图说明

[0028] 下面根据附图和实施例对本发明进一步说明。

[0029] 图 1 是本发明流程图。

具体实施方式

[0030] 下面结合实施例对本发明进一步说明。

[0031] 一种蔬菜菌菇酱，包括：

[0032] 甜面酱：30 斤；

[0033] 黄豆酱、豆豉：25 斤；

[0034] 香菇：20 斤；

[0035] 植物油：20 斤；

[0036] 辣椒：2 斤；

[0037] 芝麻：0.4 斤；

[0038] 味精：0.4 斤；

[0039] 白砂糖：0.3 斤；

[0040] 花椒粉：0.2 斤；

[0041] 小茴香粉：0.1 斤；

[0042] 山梨酸钾：20 克；

[0043] 安赛蜜：10 克；

[0044] 一种所述的蔬菜菌菇酱的制作工艺，其特征在于：包括以下步骤：第一步、对香菇原料分拣、清洗，切丝（粒）；

[0045] 第二步、称量 20 斤放入锅内、锅内倒入植物油 20 斤加热至 140 摄氏度；

[0046] 第三步、混合搅拌、加热约 8 分钟；

[0047] 第四步、加入甜面酱 30 斤，黄豆酱或豆豉 25 斤；

[0048] 第五步、依次加入辣椒 2 斤，芝麻 0.4 斤，味精 0.4 斤，白砂糖 0.3 斤花椒粉 0.2 斤，小茴香粉 0.1 斤，加热 10 分钟；

[0049] 第六步、加入食品添加剂剂：山梨酸钾 20 克，安赛蜜 10 克；

[0050] 第七步、对包装瓶洗瓶、倒置杀菌；

[0051] 第八步、将酱加热，温度降至 90 摄氏度并保持；

[0052] 第九步、罐装，封盖。

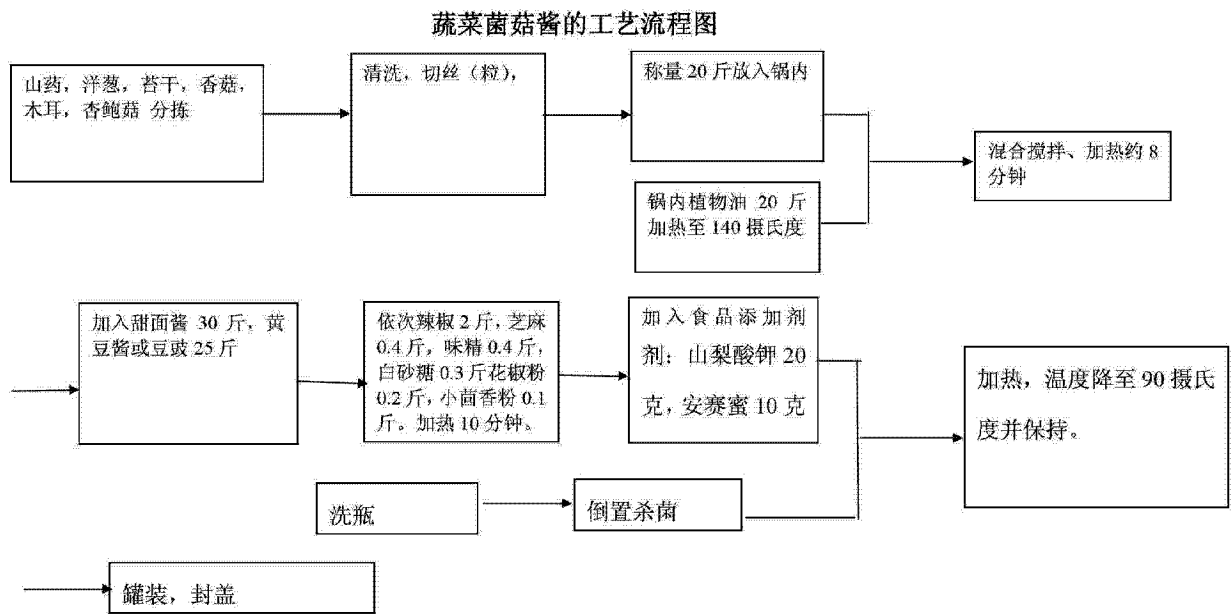


图 1