



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103689498 A

(43) 申请公布日 2014. 04. 02

(21) 申请号 201310674333. 8

(22) 申请日 2013. 12. 13

(71) 申请人 魏春

地址 221300 江苏省徐州市邳州市建设南路
同盛国际广场北 8 楼 1-201 室

(72) 发明人 魏春 周俏

(51) Int. Cl.

A23L 1/218 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种糖醋蕨菜的加工方法

(57) 摘要

本发明属于食品加工领域，具体涉及一种糖醋蕨菜的加工方法。一种糖醋蕨菜的加工方法，包括以下工艺步骤：原料选择→原料处理→盐渍→脱盐处理→糖醋液配制→糖醋渍处理。本发明保持了鲜蕨菜的外观，口感脆嫩爽滑，酸甜可口，令人垂涎欲滴。本发明方法制作简单，工艺易掌控，也适宜食品企业规模化生产。

1. 一种糖醋蕨菜的加工方法,其特征在于,包括以下工艺步骤:

(1) 原料选择:选取菜叶卷缩如拳,鲜嫩、粗壮、绿色或紫色的蕨菜作原料;

(2) 原料处理:将采收的鲜蕨菜剔除杂质,用清水洗涤,沥水;

(3) 盐渍:将蕨菜和食盐按重量比 5:1 放入木桶里腌制,一层菜一层盐,用盐量要逐层增加,最上层多放一些盐盖面,装满后盖上木盖,上压石块,经 7-10 天捞起,挤尽盐水备用;

(4) 脱盐处理:把盐渍处理的蕨菜用清水浸泡漂洗,以脱除蕨菜中的部分盐分和不良风味,再沥干水分;

(5) 糖醋液配制:白砂糖 35-45%, 酱油 5%, 醋 3%, 调味品(4% 的花椒、3% 的胡椒、0.1% 的丁香、0.1% 的肉蔻和 0.1% 的桂皮)混合后,进行加热灭菌,冷却后备用;

(6) 糖醋渍处理:把脱盐处理后的蕨菜放入坛内,灌入配制好的糖醋液,使料液没过蕨菜,而后再放入竹篾将蕨菜压紧,以防上浮,糖醋料液用量与原料等量,1-2 个月后即可食用。

2. 一种糖醋蕨菜由权利要求 1 的加工方法获得。

一种糖醋蕨菜的加工方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工领域，具体涉及一种糖醋蕨菜的加工方法。

背景技术

[0002] 蕨菜为凤尾蕨科蕨属多年生草本植物的嫩苗，是恐龙时代就有的单细胞植物，广泛分布在热带、亚热带及温带地区的山坡林下，中国各地山区均有出产。

[0003] 蕨菜，野生在林间、山野、松林内，是无任何污染的绿色野菜，不但富含人体需要的多种维生素，还有清肠健胃，舒筋活络等功效。蕨菜食用前经沸水烫后，再浸入凉水中除去异味，便可食用。经处理的蕨菜口感清香滑润，再拌以佐料，清凉爽口，是难得的上乘酒菜。还可以炒吃，加工成干菜，做馅、腌渍成罐头等。

[0004] 蕨菜性寒，味甘、微苦、无毒；有解热、利尿、益气、养阴、健胃、固肾、除湿等功效及恢复脑细胞功能和安神降压的作用。蕨菜肉嫩、味鲜，无污染；营养丰富，含有人体所需的蛋白质、维生素、糖类、有机酸、纤维素和铁、钙、磷、锗等多种微量元素及 16 种以上的氨基酸，还含有野樱甙、紫云英甙、蕨甙、延胡索酸、琥珀酸、生物碱、多种蕨素、麦角固醇等多种营养成分，其蛋白质和维生素是一般蔬菜的数倍至十几倍。可见，蕨菜是一种营养价值极高的纯天然无污染的绿色保健蔬菜，是兼有食用与药用价值的纯天然的野生野味山野菜，因而素有“山珍”、“山菜之王”的美誉，是世界公认的健康绿色食品，是一种非常畅销的出口商品。

发明内容

[0005] 本发明的目的在于提供一种糖醋蕨菜的加工方法。

[0006] 本发明的目的是通过以下技术方案实现的：

一种糖醋蕨菜的加工方法，其特征在于，包括以下工艺步骤：

(1) 原料选择：选取菜叶卷缩如拳，鲜嫩、粗壮、绿色或紫色的蕨菜作原料；

(2) 原料处理：将采收的鲜蕨菜剔除杂质，用清水洗涤，沥水；

(3) 盐渍：将蕨菜和食盐按重量比 5:1 放入木桶里腌制，一层菜一层盐，用盐量要逐层增加，最上层多放一些盐盖面，装满后盖上木盖，上压石块，经 7-10 天捞起，挤尽盐水备用；

(4) 脱盐处理：把盐渍处理的蕨菜用清水浸泡漂洗，以脱除蕨菜中的部分盐分和不良风味，再沥干水分；

(5) 糖醋液配制：白砂糖 35-45%，酱油 5%，醋 3%，调味品（4% 的花椒、3% 的胡椒、0.1% 的丁香、0.1% 的肉蔻和 0.1% 的桂皮）混合后，进行加热灭菌，冷却后备用；

(6) 糖醋渍处理：把脱盐处理后的蕨菜放入坛内，灌入配制好的糖醋液，使料液没过蕨菜，而后再放入竹篾将蕨菜压紧，以防上浮，糖醋料液用量与原料等量，1-2 个月后即可食用。

[0007] 所述的一种糖醋蕨菜由上述方法制得。

[0008] 本发明的有益效果

1、本发明保持了鲜蕨菜的外观，口感脆嫩爽滑，酸甜可口，令人垂涎欲滴。

[0009] 2、本发明方法制作简单,工艺易掌控,也适宜食品企业规模化生产。

具体实施方式

[0010] 实施例 1

选取菜叶卷缩如拳,鲜嫩、粗壮、绿色或紫色的蕨菜作原料,剔除杂质,用清水洗涤,沥水;将蕨菜 200 公斤和食盐 40 公斤放入木桶里腌制,一层菜一层盐,用盐量要逐层增加,最上层多放一些盐盖面,装满后盖上木盖,上压石块,经 7-10 天捞起,挤尽盐水备用;把盐渍处理的蕨菜用清水浸泡漂洗,以脱除蕨菜中的部分盐分和不良风味,再沥干水分;白砂糖 45%,酱油 5%,醋 3%,调味品(4%的花椒、3%的胡椒、0.1%的丁香、0.1%的肉蔻和 0.1%的桂皮)混合后,进行加热灭菌,冷却后备用;把脱盐处理后的蕨菜放入坛内,灌入配制好的糖醋液 200 公斤,使料液没过蕨菜,而后再放入竹篾将蕨菜压紧,以防上浮,糖醋料液用量与原料等量,1 个月后即可食用。

[0011] 实施例 2

选取菜叶卷缩如拳,鲜嫩、粗壮、绿色或紫色的蕨菜作原料,剔除杂质,用清水洗涤,沥水;将蕨菜 100 公斤和食盐 20 公斤放入木桶里腌制,一层菜一层盐,用盐量要逐层增加,最上层多放一些盐盖面,装满后盖上木盖,上压石块,经 7-10 天捞起,挤尽盐水备用;把盐渍处理的蕨菜用清水浸泡漂洗,以脱除蕨菜中的部分盐分和不良风味,再沥干水分;白砂糖 35%,酱油 5%,醋 3%,调味品(4%的花椒、3%的胡椒、0.1%的丁香、0.1%的肉蔻和 0.1%的桂皮)混合后,进行加热灭菌,冷却后备用;把脱盐处理后的蕨菜放入坛内,灌入配制好的糖醋液 100 公斤,使料液没过蕨菜,而后再放入竹篾将蕨菜压紧,以防上浮,糖醋料液用量与原料等量,2 个月后即可食用。