



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104522590 A

(43) 申请公布日 2015. 04. 22

(21) 申请号 201410801326. 4

(22) 申请日 2014. 12. 22

(71) 申请人 重庆尝必乐农业开发有限公司

地址 409000 重庆市黔江区白石乡中河村 2
组

(72) 发明人 李清华 刘竹生

(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

一种腌制洋姜的加工方法

(57) 摘要

一种腌制洋姜的加工方法,通过清洗、晾晒、初腌、制辅料、复腌、倒置水封、装袋入库共七大步骤完成,其有益效果是将洋姜分两次腌制,初腌及前期的晾晒可以充分除去洋姜中的水分,而留下糖分,提高了洋姜的甜度;复腌时加入了蒸烤后的骨头,然后将陶坛倒置于水盘中,这样不仅能得到密封,还可得到水气的滋润,得到更好的醇化,这样腌制的洋姜甘冽爽口,醇味悠远,越嚼越香;其加工方法适合大规模工业化生产,可以满足人们对提高生活水平的需要。

1. 一种腌制洋姜的加工方法,其特征在於具体方法如下:

(1)清洗:将新鲜洋姜用清水洗净,剔除杂质及腐、伤、烂、霉变的块茎,再用清水冲洗后置于竹筐中沥干水分;

(2)晾晒:将沥干后的洋姜切成25-35mm厚的薄片,并让薄片直接落入1%-2%的食盐水溶液中,然后立即捞出摊铺在竹盘上,在日光下直晒2天-3天,或在通风处风干3-5天,每隔2小时翻动1次,直到手捏柔软;

(3)初腌:按照重量份每100份洋姜片撒8份食盐的标准将洋姜片和食盐混合拌匀,放入陶坛中,装满后用芭蕉叶密封,然后用石块压紧,每隔2天翻动一次,待腌制12-15天后取出,沥干;

(4)制辅料:将新鲜猪肉骨头清蒸2小时,然后在钢丝网架上烧烤30-40分钟,直到闻到香味;

(5)复腌:将初腌沥干后的洋姜片装入陶坛中,快装满时在离坛颈口8-10cm处放入烧烤后的骨头,按照重量份每100份洋姜放5-8份骨头,然后继续装洋姜片,在离坛颈口5-6cm处用芭蕉叶封口,然后用有弹性的竹枝条扎紧固定;

(6)倒置水封:将陶坛倒置于水盘中,并使坛口没入水中,用水封住坛口,进行醇化静置20-45天后将洋姜片取出,去掉骨头,再将洋姜片摊铺在竹盘上风干2-3天,每隔2小时翻动一次,即得到腌制洋姜;

(7)装袋入库:将腌制后的洋姜计量均匀,按规格装袋,然后抽真空封口;然后在100℃温度下灭菌20-25分钟,再冷却至常温,接着紫外线照射50-60分钟,最后将检验合格产品装箱入库。

一种腌制洋姜的加工方法

技术领域

[0001] 本发明属于农产品加工技术领域,特别是一种采用倒置陶坛进行水封的方法制备的一种腌制洋姜的加工方法。

背景技术

[0002] 洋姜又名菊芋,是一种菊科向日葵属宿根性草本植物,以块根、茎、叶入药,具有治热病、肠热泻血、跌打骨伤等功效;为向日葵属一年生草本植物,以地下块茎供食;其块茎中含丰富的菊糖,为果糖多聚物质,含有一种物质,有胰岛素作用,能调节血糖,平衡血糖值,对糖尿病有一定的辅助疗效;洋姜秋季开花,长有黄色的小盘花,形如菊,可以食用,煮食或熬粥,腌制咸菜,晒制菊芋干,或作制取淀粉和酒精原料,其块茎或茎叶入药具有利尿除湿,清热凉血,益胃和中的功效;洋姜还含有大量纤维,可令肠道加促蠕动,增加排便,另外,亦可以有饱肚作用,可以阻隔淀粉质及脂肪吸收,有一定的减肥作用。

[0003] 洋姜的应用目前一般是鲜食,也做杂粮、饲料,或提取淀粉会做酒精;或提取菊糖作为治疗糖尿病之用,还有的做成蜜饯、果酱或酱芋,应用方法多种多样。

[0004] 专利申请号 2012100862150 公布了“一种洋姜的腌制方法”,该方法通过清洗、护色、切片、腌制、脱盐、拌料和装袋完成洋姜的腌制,该方法过程单一,时间太短,腌制的洋姜口感腥涩,无法大范围推广食用。

发明内容

[0005] 本发明所要解决的技术问题是针对现有的腌制洋姜口感不佳的情况,提供一种特别的辅助腌制材料和倒置水封方法腌制洋姜,以得到一种口感特别醇厚、甘冽的腌制洋姜,提高人们的饮食文化生活水平。

[0006] 为解决上述技术问题,本发明所采用的技术方案是一种腌制洋姜的加工方法,其特征在于具体方法如下。

[0007] (1)清洗:将新鲜洋姜用清水洗净,剔除杂质及腐、伤、烂、霉变的块茎,再用清水冲洗后置于竹筐中沥干水分。

[0008] (2)晾晒:将沥干后的洋姜切成 25-35mm 厚的薄片,并让薄片直接落入 1%-2% 的食盐水溶液中,然后立即捞出摊铺在竹盘上,在日光下直晒 2 天-3 天,或在通风处风干 3-5 天,每隔 2 小时翻动 1 次,直到手捏柔软。

[0009] (3)初腌:按照重量份每 100 份洋姜片撒 8 份食盐的标准将洋姜片和食盐混合拌匀,放入陶坛中,装满后用芭蕉叶密封,然后用石块压紧,每隔 2 天翻动一次,待腌制 12-15 天后取出,沥干。

[0010] (4)制辅料:将新鲜猪肉骨头清蒸 2 小时,然后在钢丝网架上烧烤 30-40 分钟,直到闻到香味。

[0011] (5)复腌:将初腌沥干后的洋姜片装入陶坛中,快装满时在离坛颈口 8-10cm 处放入烧烤后的骨头,按照重量份每 100 份洋姜放 5-8 份骨头,然后继续装洋姜片,在离坛颈口

5-6cm 处用芭蕉叶封口,然后用有弹性的竹枝条扎紧固定。

[0012] (6)倒置水封:将陶坛倒置于水盘中,并使坛口没入水中,用水封住坛口,进行醇化静置 20-45 天后将洋姜片取出,去掉骨头,再将洋姜片摊铺在竹盘上风干 2-3 天,每隔 2 小时翻动一次,即得到腌制洋姜。

[0013] (7)装袋入库:将腌制后的洋姜计量均匀,按规格装袋,然后抽真空封口;然后在 100℃ 温度下灭菌 20-25 分钟,再冷却至常温,接着紫外线照射 50-60 分钟,最后将检验合格产品装箱入库。

[0014] 本发明的有益效果是将洋姜分两次腌制,初腌及前期的晾晒可以充分除去洋姜中的水分,而留下糖分,提高了洋姜的甜度;复腌时加入了蒸烤后的骨头,然后将陶坛倒置于水盘中,这样不仅能得到密封,还可得到水气的滋润,得到更好的醇化,这样腌制的洋姜甘冽爽口,醇味悠远,越嚼越香;其加工方法适合大规模工业化生产,可以满足人们对提高生活水平的需要。

具体实施方式

[0015] 下面结合实施例对本发明作进一步说明,以下实施例旨在说明本发明而不是对本发明的进一步限定,不应以此限制本发明的保护范围。

[0016] 实施例 1。

[0017] 将新鲜洋姜用清水洗净,剔除杂质及腐、伤、烂、霉变的块茎,用清水冲洗后置于竹筐中沥干水分;然后将沥干后的洋姜切成 25mm 厚的薄片,并让薄片直接落入 1% 的食盐水中,然后立即捞出摊铺在竹盘上,在日光下直晒 2 天,每隔 2 小时翻动 1 次,直到手捏柔软。

[0018] 然后取 50kg 洋姜片和 4kg 食盐混合拌匀,放入陶坛中,装满后用芭蕉叶密封,然后用石块压紧,每隔 2 天翻动一次,待腌制 12 天后取出,沥干。

[0019] 然后将新鲜猪肉骨头清蒸 2 小时,然后在钢丝网架上烧烤 30 分钟,直到闻到香味。

[0020] 再将初腌沥干后的洋姜片装入陶坛中,每坛装 25kg,快装满时在离坛颈口 8cm 处放入烧烤后的骨头,每坛放入 1.25,然后继续装洋姜片,在离坛颈口 5cm 处用芭蕉叶封口,然后用有弹性的竹枝条扎紧固定;然后将陶坛倒置于水盘中,并使坛口没入水中,用水封住坛口,进行醇化静置 20 天后将洋姜片取出,去掉骨头,再将洋姜片摊铺在竹盘上风干 2 天,每隔 2 小时翻动一次,即得到腌制洋姜。

[0021] 最后将腌制后的洋姜计量均匀,按每份 100g 的规格装袋,然后抽真空封口;然后在 100℃ 温度下灭菌 20 分钟,再冷却至常温,接着紫外线照射 50 分钟,最后将检验合格产品装箱入库。

[0022] 实施例 2。

[0023] 将新鲜洋姜用清水洗净,剔除杂质及腐、伤、烂、霉变的块茎,用清水冲洗后置于竹筐中沥干水分;然后将沥干后的洋姜切成 30mm 厚的薄片,并让薄片直接落入 1.5% 的食盐水中,然后立即捞出摊铺在竹盘上,在通风处风干 4 天,每隔 2 小时翻动 1 次,直到手捏柔软。

[0024] 取 100kg 洋姜片和 8kg 食盐混合拌匀,放入陶坛中,装满后用芭蕉叶密封,然后用石块压紧,每隔 2 天翻动一次,待腌制 13 天后取出,沥干。

[0025] 然后将新鲜猪肉骨头清蒸 2 小时,然后在钢丝网架上烧烤 35 分钟,直到闻到香味。

[0026] 再将初腌沥干后的洋姜片装入陶坛中,每坛装 40kg,快装满时在离坛颈口 9cm 处放入烧烤后的骨头,每坛放入 2.7kg,然后继续装洋姜片,在离坛颈口 5.5cm 处用芭蕉叶封口,然后用有弹性的竹枝条扎紧固定;然后将陶坛倒置于水盘中,并使坛口没入水中,用水封住坛口,进行醇化静置 33 天后将洋姜片取出,去掉骨头,再将洋姜片摊铺在竹盘上风干 2 天半,每隔 2 小时翻动一次,即得到腌制洋姜。

[0027] 最后将腌制后的洋姜计量均匀,按每份 250g 的规格装袋,然后抽真空封口;然后在 100℃ 温度下灭菌 22 分钟,然后冷却至常温,接着紫外线照射 55 分钟,最后将检验合格产品装箱入库。

[0028] 实施例 3。

[0029] 将新鲜洋姜用清水洗净,剔除杂质及腐、伤、烂、霉变的块茎,再用水冲洗后置于竹筐中沥干水分;然后将沥干后的洋姜切成 35mm 厚的薄片,并让薄片直接落入 2% 的食盐水中,然后立即捞出摊铺在竹盘上,在通风处风干 5 天,每隔 2 小时翻动 1 次,直到手捏柔软。

[0030] 取 200kg 洋姜片和 16kg 食盐混合拌匀,放入陶坛中,装满后用芭蕉叶密封,然后用石块压紧,每隔 2 天翻动一次,待腌制 15 天后取出,沥干。

[0031] 然后将新鲜猪肉骨头清蒸 2 小时,然后在钢丝网架上烧烤 40 分钟,直到闻到香味。

[0032] 再将初腌沥干后的洋姜片装入陶坛中,每坛装 50kg,快装满时在离坛颈口 10cm 处放入烧烤后的骨头,每坛放入 4kg,然后继续装洋姜片,在离坛颈口 6cm 处用芭蕉叶封口,然后用有弹性的竹枝条扎紧固定;然后将陶坛倒置于水盘中,并使坛口没入水中,用水封住坛口,进行醇化静置 45 天后将洋姜片取出,去掉骨头,再将洋姜片摊铺在竹盘上风干 3 天,每隔 2 小时翻动一次,即得到腌制洋姜。

[0033] 最后将腌制后的洋姜计量均匀,按每份 500g 的规格装袋,然后抽真空封口;然后在 100℃ 温度下灭菌 25 分钟,然后冷却至常温,接着紫外线照射 60 分钟,最后将检验合格产品装箱入库。