



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 114504099 A

(43) 申请公布日 2022.05.17

(21) 申请号 202210198010.5

(22) 申请日 2022.03.01

(71) 申请人 东源县顺天印象农业发展有限公司

地址 517000 广东省河源市东源县畲族自治乡井口长盛小组白云埂

(72) 发明人 朱军强 朱晓敏 朱燕虹

(74) 专利代理机构 河源市华标知识产权代理事

务所(普通合伙) 44670

专利代理师 马晶

(51) Int. Cl.

A23L 27/60 (2016.01)

A23L 31/00 (2016.01)

A23L 29/00 (2016.01)

A23L 33/00 (2016.01)

A23L 3/3463 (2006.01)

权利要求书2页 说明书7页

(54) 发明名称

一种香菇鸡枞菌酱及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种香菇鸡枞菌酱及其制备方法,包括以下重量份材料制成:香菇20-40份、鸡枞菌20-40份、豆瓣酱4-8份、黄豆酱4-8份、植物油10-23份、调料3-5份和辅料0-15份,所述辅料包括香菇酶解液和鸡枞菌酶解液,所述香菇酶解液和鸡枞菌酶解液的份数和为0-15份。本发明通过采用均量的香菇和鸡枞菌作为酱的主料,不仅使该香菇鸡枞菌酱具备有香菇所具有的味道鲜美、香气独特、营养丰富、具有很高的营养、药用和保健价值的特点,而且还具有鸡枞菌所具有的肉厚肥硕、质细丝白、味道鲜甜香脆的特点,同时含人体所必需的蛋白质、脂肪、各种维生素和钙、磷等物质,有效的提高香菇鸡枞菌酱营养更为丰富,口感更为鲜美。

1. 一种香菇鸡枞菌酱,其特征在于:包括以下重量份材料制成:

香菇	20-40 份
鸡枞菌	20-40 份
豆瓣酱	4-8 份
黄豆酱	4-8 份
植物油	10-23 份
调料	3-5 份
辅料	0-15 份

所述辅料包括香菇酶解液和鸡枞菌酶解液,所述香菇酶解液和鸡枞菌酶解液的份数和为0-15份。

2. 一种制备如权利要求1所述的香菇鸡枞菌酱的制备方法,其特征在于:包括以下步骤:

S1制备鸡枞菌:挑选新鲜优质的鸡枞菌,以伞盖呈均匀蛋黄色,直径3cm以上,菌柄内实、光滑、长3.5cm以上者为挑选对象,然后将挑选出的鸡枞菌放入1%的食盐水中浸泡10min,然后用清水洗净,沥干水,切成大小均匀的丁状,分成两份留作备用;

S2制备香菇:将香菇去除泥脚,清洗干净,沥干水,切成大小均匀的丁状,然后将切丁后的香菇放入柠檬酸和氯化钠混合水溶液中常温浸泡45min,将浸泡好的香菇丁捞出,使用活水进行冲洗3min,沥干水,分成两份留作备用;

S3制备鸡枞菌酶解液:将步骤S1中的一份鸡枞菌加热烤干,研磨成粉状,然后加入蒸馏水,将温度加热至50℃,然后加入蛋白酶,保温搅拌2h,进行酶解,然后将温度加热至100℃进行灭酶,离心高速搅拌30min,抽取原料上层的清液,制备得到鸡枞菌酶解液;

S4制备香菇酶解液:将步骤S2中的一份烘干,使用粉碎机进行粉碎,称取一部分粉末状香菇,将入蒸馏水进行混合,然后复水12h,在水浴状态下加热至45度,加入蛋白酶进行酶解3h,酶解完成后迅速加热升温至80℃,灭菌10min,制备得到香菇酶解液;

S5:制备辅料混合液;将步骤S3和S4制备的鸡枞菌酶解液和香菇酶解液各取0-15份,加热至45度,离心高速搅拌至完全混合,留作备用;

S6炒制:将植物油倒入锅中,将温度加热至90-100℃,放入调料进行翻炒,炒制出香味加入豆瓣酱和黄豆酱,炒出酱香味道,然后加入香菇进行翻炒3-5min,再加入鸡枞菌翻炒3-5min,最后加入辅料熬制5min,装入酱瓶中;

S7高温杀菌:将酱瓶进行油封处理,放入杀菌锅中低温杀菌5min,然后高温杀菌10min,取出冷却至室温,制备得到香菇鸡枞菌酱。

3. 根据权利要求1所述的一种香菇鸡枞菌酱,其特征在于:所述调料包括白糖、辣椒粉、花椒粉、十三香、鸡精、白芝麻和食盐,所述调料还包括葱、姜、蒜和料酒。

4. 根据权利要求1所述的一种香菇鸡枞菌酱,其特征在于:所述调料的份数量为白糖0.3-0.8份、辣椒粉0.1-0.3份、花椒粉0.1-0.2份、十三香0.2-0.3份、鸡精0.1-0.2份、白芝

麻0.6-1份、食盐0.7-0.9份、葱0.2-0.3份、姜0.3-0.5份和蒜0.3-0.5份。

5. 根据权利要求1所述的一种香菇鸡枞菌酱,其特征在于:所述香菇采用新鲜香菇或干香菇的一种或两种,所述鸡枞菌采用新鲜鸡枞菌或干鸡枞菌的一种或两种。

6. 根据权利要求1所述的一种香菇鸡枞菌酱,其特征在于:所述豆瓣酱与黄豆酱的份数比为1:1、1:2或2:1设置,所述香菇和鸡枞菌占总份数的60%设置。

7. 根据权利要求2所述的一种香菇鸡枞菌酱的其制备方法,其特征在于:所述步骤S2中的柠檬酸和氯化钠的浓度均为0.5%设置,且料液比为1:3。

8. 根据权利要求2所述的一种香菇鸡枞菌酱的其制备方法,其特征在于:所述步骤S3和S4中的蛋白质均为碱性蛋白质、中性蛋白质、菠萝蛋白质和木瓜蛋白质的任意一种,且料液比为1:20。

一种香菇鸡枞菌酱及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品生产技术领域,特别涉及一种香菇鸡枞菌酱及其制备方法。

背景技术

[0002] 香菇属担子菌纲(Basidiomycetes)、伞菌目(Agaricales)、口蘑科(Tricholomataceae)、香菇属(Lentinus),学名Lentinus edodes,起源于我国,是世界第二大菇,也是我国久负盛名的珍贵食用菌。我国最早栽培香菇,至今已有800多年历史。香菇也是我国著名的药用菌。历代医药学家对香菇的药性及功用均有著述;香菇酱是以香菇为主要原料,再配以豆酱、大豆油、辣椒、花椒、芝麻、盐、香辛料等配料,利用菇类酱制技术酱制而成的即食调味品,

[0003] 然而,目前香菇酱的营养成分较低,口感一般,而鸡枞菌,在自然界是和白蚁共生的菌类,白蚁构筑蚁巢的同时培养了鸡枞菌菌丝体,形成一个共同的生态系统,鸡枞菌肉厚肥硕,质细丝白,味道鲜甜香脆。含人体所必需的蛋白质、脂肪,还含有各种维生素和钙、磷、核黄酸等物质。鸡枞的吃法很多,可以单料为菜,还能与蔬菜、鱼肉及各种山珍海味搭配,可无论炒、炸、腌、煎、拌、烩、烤、焖,清蒸或做汤,其滋味都很鲜,为菌中之冠,足以弥补香菇酱的不足。

[0004] 因此,发明一种香菇鸡枞菌酱及其制备方法来解决上述问题很有必要。

发明内容

[0005] 针对上述问题,本发明提供了一种香菇鸡枞菌酱及其制备方法,以解决上述背景技术中提出的问题。

[0006] 为实现上述目的,本发明提供如下技术方案:一种香菇鸡枞菌酱,包括以下重量份材料制成:

香菇	20-40份
鸡枞菌	20-40份
豆瓣酱	4-8份
[0007] 黄豆酱	4-8份
植物油	10-23份
调料	3-5份
辅料	0-15份

[0008] 所述辅料包括香菇酶解液和鸡枞菌酶解液,所述香菇酶解液和鸡枞菌酶解液的份数和为0-15份。

[0009] 基于上述一种香菇鸡枞菌酱的制备方法,包括以下步骤:

[0010] S1制备鸡枞菌:挑选新鲜优质的鸡枞菌,以伞盖呈均匀蛋黄色,直径3cm以上,菌柄内实、光滑、长3.5cm以上者为挑选对象,然后将挑选出的鸡枞菌放入1%的食盐水中浸泡10min,然后用清水洗净,沥干水,切成大小均匀的丁状,分成两份留作备用;

[0011] S2制备香菇:将香菇去除泥脚,清洗干净,沥干水,切成大小均匀的丁状,然后将切丁后的香菇放入柠檬酸和氯化钠混合水溶液中常温浸泡45min,将浸泡好的香菇丁捞出,使用活水进行冲洗3min,沥干水,分成两份留作备用;

[0012] S3制备鸡枞菌酶解液:将步骤S1中的一份鸡枞菌加热烤干,研磨成粉状,然后加入蒸馏水,将温度加热至50℃,然后加入蛋白酶,保温搅拌2h,进行酶解,然后将温度加热至100℃进行灭酶,离心高速搅拌30min,抽取原料上层的清液,制备得到鸡枞菌酶解液;

[0013] S4制备香菇酶解液:将步骤S2中的一份烘干,使用粉碎机进行粉碎,称取一部分粉末状香菇,将入蒸馏水进行混合,然后复水12h,在水浴状态下加热至45度,加入蛋白酶进行酶解3h,酶解完成后迅速加热升温至80℃,灭菌10min,制备得到香菇酶解液;

[0014] S5:制备辅料混合液:将步骤S3和S4制备的鸡枞菌酶解液和香菇酶解液各取0-15份,加热至45度,离心高速搅拌至完全混合,留作备用;

[0015] S6炒制:将植物油倒入锅中,将温度加热至90-100℃,放入调料进行翻炒,炒制出香味加入豆瓣酱和黄豆酱,炒出酱香味道,然后加入香菇进行翻炒3-5min,再加入鸡枞菌翻炒3-5min,最后加入辅料熬制5min,装入酱瓶中;

[0016] S7高温杀菌:将酱瓶进行油封处理,放入杀菌锅中低温杀菌5min,然后高温杀菌10min,取出冷却至室温,制备得到香菇鸡枞菌酱。

[0017] 进一步的,所述调料包括白糖、辣椒粉、花椒粉、十三香、鸡精、白芝麻和食盐,所述调料还包括葱、姜、蒜和料酒。

[0018] 进一步的,所述调料的份数量为白糖0.3-0.8份、辣椒粉0.1-0.3份、花椒粉0.1-0.2份、十三香0.2-0.3份、鸡精0.1-0.2份、白芝麻0.6-1份、食盐0.7-0.9份、葱0.2-0.3份、姜0.3-0.5份和蒜0.3-0.5份。

[0019] 进一步的,所述香菇采用新鲜香菇或干香菇的一种或两种,所述鸡枞菌采用新鲜鸡枞菌或干鸡枞菌的一种或两种。

[0020] 进一步的,所述豆瓣酱与黄豆酱的份数比为1:1、1:2或2:1设置,所述香菇和鸡枞菌占总份数的60%设置。

[0021] 进一步的,所述步骤S2中的柠檬酸和氯化钠的浓度均为0.5%设置,且料液比为1:3。

[0022] 进一步的,所述步骤S3和S4中的蛋白质均为碱性蛋白质、中性蛋白质、菠萝蛋白质和木瓜蛋白质的任意一种,且料液比为1:20。

[0023] 本发明的技术效果和优点:

[0024] 1、本发明通过采用均量的香菇和鸡枞菌作为酱的主料,不仅使该香菇鸡枞菌酱具备有香菇所具有的味道鲜美、香气独特、营养丰富、具有很高的营养、药用和保健价值的特点,而且还具有鸡枞菌所具有的肉厚肥硕、质细丝白、味道鲜甜香脆的特点,同时含人体所必需的蛋白质、脂肪、各种维生素和钙、磷、核黄酸等物质,有效的提高香菇鸡枞菌酱营养更为丰富,口感更为鲜美。

[0025] 2、本发明通过在制备香菇鸡枞菌酱的过程中加入香菇酶解液和鸡枞菌酶解液,经过香菇酶解液中呈鲜、甜、苦味的特点提高香菇鸡枞菌酱的口感,并且经过鸡枞菌酶解液具有的高抗氧化性的作用,提高香菇鸡枞菌酱的存放寿命,以及食用时口感和存放寿命。

[0026] 本发明的其它特征和优点将在随后的说明书中阐述,并且,部分地从说明书中变得显而易见,或者通过实施本发明而了解。本发明的目的和其他优点可通过在说明书以及权利要求书中所指出的结构来实现和获得。

具体实施方式

[0027] 为使本发明实施例的目的、技术方案和优点更加清楚,下面对本发明实施例中的技术方案进行清楚、完整地说明,显然,所描述的实施例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前提下所获得的所有其他实施例,都属于本发明保护的范围。

[0028] 实施例一:

[0029] 本发明提供了一种香菇鸡枞菌酱,包括以下重量份材料制成:

香菇	20 份
鸡枞菌	40 份
豆瓣酱	4 份
[0030] 黄豆酱	8 份
植物油	10 份
调料	5 份
辅料	15 份

[0031] 所述辅料包括香菇酶解液和鸡枞菌酶解液,所述香菇酶解液和鸡枞菌酶解液的份数和为15份,所述调料包括白糖、辣椒粉、花椒粉、十三香、鸡精、白芝麻和食盐,所述调料还包括葱、姜、蒜和料酒,所述调料的份数量为白糖0.8份、辣椒粉0.3份、花椒粉0.2份、十三香0.3份、鸡精0.2份、白芝麻1份、食盐0.9份、葱0.3份、姜0.5份和蒜0.5份,所述香菇采用新鲜香菇或干香菇的一种或两种,所述鸡枞菌采用新鲜鸡枞菌或干鸡枞菌的一种或两种,所述豆瓣酱与黄豆酱的份数比为1:2设置,所述香菇和鸡枞菌占总份数的60%设置。

[0032] 基于上述一种香菇鸡枞菌酱的制备方法,包括以下步骤:

[0033] S1制备鸡枞菌:挑选新鲜优质的鸡枞菌,以伞盖呈均匀蛋黄色,直径3cm以上,菌柄内实、光滑、长3.5cm以上者为挑选对象,然后将挑选出的鸡枞菌放入1%的食盐水中浸泡10min,然后用清水洗净,沥干水,切成大小均匀的丁状,分成两份留作备用;

[0034] S2制备香菇:将香菇去除泥脚,清洗干净,沥干水,切成大小均匀的丁状,然后将切丁后的香菇放入0.5%柠檬酸和0.5%氯化钠混合水溶液中常温浸泡45min,且料液比为1:3,将浸泡好的香菇丁捞出,使用活水进行冲洗3min,沥干水,分成两份留作备用;

[0035] S3制备鸡枞菌酶解液:将步骤S1中的一份鸡枞菌加热烤干,研磨成粉状,然后加入蒸馏水,将温度加热至50℃,然后加入碱性蛋白质、中性蛋白质、菠萝蛋白质和木瓜蛋白质

的任意一种,且料液比为1:20,保温搅拌2h,进行酶解,然后将温度加热至100℃进行灭酶,离心高速搅拌30min,抽取原料上层的清液,制备得到鸡枞菌酶解液;

[0036] S4制备香菇酶解液:将步骤S2中的一份烘干,使用粉碎机进行粉碎,称取一部分粉末状香菇,将入蒸馏水进行混合,然后复水12h,在水浴状态下加热至45度,加入碱性蛋白质、中性蛋白质、菠萝蛋白质和木瓜蛋白质的任意一种,且料液比为1:20,进行酶解3h,酶解完成后迅速加热升温至80℃,灭菌10min,制备得到香菇酶解液;

[0037] S5:制备辅料混合液;将步骤S3和S4制备的鸡枞菌酶解液取出0份和香菇酶解液取出15份,加热至45度,离心高速搅拌至完全混合,留作备用;

[0038] S6炒制:将植物油倒入锅中,将温度加热至90-100℃,放入调料进行翻炒,炒制出香味加入豆瓣酱和黄豆酱,炒出酱香味道,然后加入香菇进行翻炒3-5min,再加入鸡枞菌翻炒3-5min,最后加入辅料熬制5min,装入酱瓶中;

[0039] S7高温杀菌:将酱瓶进行油封处理,放入杀菌锅中低温杀菌5min,然后高温杀菌10min,取出冷却至室温,制备得到香菇鸡枞菌酱。

[0040] 实施例二:

[0041] 本发明提供了一种香菇鸡枞菌酱,包括以下重量份材料制成:

香菇	40 份
鸡枞菌	20 份
豆瓣酱	8 份
[0042] 黄豆酱	4 份
植物油	10 份
调料	3 份
辅料	15 份

[0043] 所述辅料包括香菇酶解液和鸡枞菌酶解液,所述香菇酶解液和鸡枞菌酶解液的份数和为15份,所述调料包括白糖、辣椒粉、花椒粉、十三香、鸡精、白芝麻和食盐,所述调料还包括葱、姜、蒜和料酒,所述调料的份数量为白糖0.3份、辣椒粉0.1份、花椒粉0.2份、十三香0.2份、鸡精0.1份、白芝麻0.6份、食盐0.7份、葱0.2份、姜0.3份和蒜0.3份,所述香菇采用新鲜香菇或干香菇的一种或两种,所述鸡枞菌采用新鲜鸡枞菌或干鸡枞菌的一种或两种,所述豆瓣酱与黄豆酱的份数比为2:1设置,所述香菇和鸡枞菌占总份数的60%设置。

[0044] 基于上述一种香菇鸡枞菌酱的制备方法,包括以下步骤:

[0045] S1制备鸡枞菌:挑选新鲜优质的鸡枞菌,以伞盖呈均匀蛋黄色,直径3cm以上,菌柄内实、光滑、长3.5cm以上者为挑选对象,然后将挑选出的鸡枞菌放入1%的食盐水中浸泡10min,然后用清水洗净,沥干水,切成大小均匀的丁状,分成两份留作备用;

[0046] S2制备香菇:将香菇去除泥脚,清洗干净,沥干水,切成大小均匀的丁状,然后将切丁后的香菇放入0.5%柠檬酸和0.5%氯化钠混合水溶液中常温浸泡45min,且料液比为1:3,将浸泡好的香菇丁捞出,使用活水进行冲洗3min,沥干水,分成两份留作备用;

[0047] S3制备鸡枞菌酶解液:将步骤S1中的一份鸡枞菌加热烤干,研磨成粉状,然后加入

蒸馏水,将温度加热至50℃,然后加入碱性蛋白质、中性蛋白质、菠萝蛋白质和木瓜蛋白质的任意一种,且料液比为1:20,保温搅拌2h,进行酶解,然后将温度加热至100℃进行灭酶,离心高速搅拌30min,抽取原料上层的清液,制备得到鸡枞菌酶解液;

[0048] S4制备香菇酶解液:将步骤S2中的一份烘干,使用粉碎机进行粉碎,称取一部分粉末状香菇,将入蒸馏水进行混合,然后复水12h,在水浴状态下加热至45度,加入碱性蛋白质、中性蛋白质、菠萝蛋白质和木瓜蛋白质的任意一种,且料液比为1:20,进行酶解3h,酶解完成后迅速加热升温至80℃,灭菌10min,制备得到香菇酶解液;

[0049] S5:制备辅料混合液;将步骤S3和S4制备的鸡枞菌酶解液取出15份和香菇酶解液取出0份,加热至45度,离心高速搅拌至完全混合,留作备用;

[0050] S6炒制:将植物油倒入锅中,将温度加热至90-100℃,放入调料进行翻炒,炒制出香味加入豆瓣酱和黄豆酱,炒出酱香味道,然后加入香菇进行翻炒3-5min,再加入鸡枞菌翻炒3-5min,最后加入辅料熬制5min,装入酱瓶中;

[0051] S7高温杀菌:将酱瓶进行油封处理,放入杀菌锅中低温杀菌5min,然后高温杀菌10min,取出冷却至室温,制备得到香菇鸡枞菌酱。

[0052] 实施例三:

[0053] 本发明提供了一种香菇鸡枞菌酱,包括以下重量份材料制成:

	香菇	30 份
	鸡枞菌	30 份
[0054]	豆瓣酱	6 份
	黄豆酱	6 份
	植物油	10 份
	调料	3 份
[0055]	辅料	15 份

[0056] 所述辅料包括香菇酶解液和鸡枞菌酶解液,所述香菇酶解液和鸡枞菌酶解液的份数和为15份,所述调料包括白糖、辣椒粉、花椒粉、十三香、鸡精、白芝麻和食盐,所述调料还包括葱、姜、蒜和料酒,所述调料的份数量为白糖0.3份、辣椒粉0.1份、花椒粉0.1份、十三香0.2份、鸡精0.1份、白芝麻0.6份、食盐0.7份、葱0.2份、姜0.3份和蒜0.3份,所述香菇采用新鲜香菇或干香菇的一种或两种,所述鸡枞菌采用新鲜鸡枞菌或干鸡枞菌的一种或两种,所述豆瓣酱与黄豆酱的份数比为1:1设置,所述香菇和鸡枞菌占总份数的60%设置。

[0057] 基于上述一种香菇鸡枞菌酱的制备方法,包括以下步骤:

[0058] S1制备鸡枞菌:挑选新鲜优质的鸡枞菌,以伞盖呈均匀蛋黄色,直径3cm以上,菌柄内实、光滑、长3.5cm以上者为挑选对象,然后将挑选出的鸡枞菌放入1%的食盐水中浸泡10min,然后用清水洗净,沥干水,切成大小均匀的丁状,分成两份留作备用;

[0059] S2制备香菇:将香菇去除泥脚,清洗干净,沥干水,切成大小均匀的丁状,然后将切丁后的香菇放入0.5%柠檬酸和0.5%氯化钠混合水溶液中常温浸泡45min,且料液比为1:3,将浸泡好的香菇丁捞出,使用活水进行冲洗3min,沥干水,分成两份留作备用;

[0060] S3制备鸡枞菌酶解液:将步骤S1中的一份鸡枞菌加热烤干,研磨成粉状,然后加入蒸馏水,将温度加热至50℃,然后加入碱性蛋白质、中性蛋白质、菠萝蛋白质和木瓜蛋白质的任意一种,且料液比为1:20,保温搅拌2h,进行酶解,然后将温度加热至100℃进行灭酶,离心高速搅拌30min,抽取原料上层的清液,制备得到鸡枞菌酶解液;

[0061] S4制备香菇酶解液:将步骤S2中的一份烘干,使用粉碎机进行粉碎,称取一部分粉末状香菇,将入蒸馏水进行混合,然后复水12h,在水浴状态下加热至45度,加入碱性蛋白质、中性蛋白质、菠萝蛋白质和木瓜蛋白质的任意一种,且料液比为1:20,进行酶解3h,酶解完成后迅速加热升温至80℃,灭菌10min,制备得到香菇酶解液;

[0062] S5:制备辅料混合液;将步骤S3和S4制备的鸡枞菌酶解液取出7.5份和香菇酶解液取出7.5份,加热至45度,离心高速搅拌至完全混合,留作备用;

[0063] S6炒制:将植物油倒入锅中,将温度加热至90-100℃,放入调料进行翻炒,炒制出香味加入豆瓣酱和黄豆酱,炒出酱香味道,然后加入香菇进行翻炒3-5min,再加入鸡枞菌翻炒3-5min,最后加入辅料熬制5min,装入酱瓶中;

[0064] S7高温杀菌:将酱瓶进行油封处理,放入杀菌锅中低温杀菌5min,然后高温杀菌10min,取出冷却至室温,制备得到香菇鸡枞菌酱。

[0065] 实施例四:

[0066] 本发明提供了一种香菇鸡枞菌酱,包括以下重量份材料制成:

香菇	30 份
鸡枞菌	30 份
豆瓣酱	6 份
[0067] 黄豆酱	6 份
植物油	23 份
调料	5 份

[0068] 所述调料包括白糖、辣椒粉、花椒粉、十三香、鸡精、白芝麻和食盐,所述调料还包括葱、姜、蒜和料酒,所述调料的份数量为白糖0.8份、辣椒粉0.3份、花椒粉0.2份、十三香0.3份、鸡精0.2份、白芝麻1份、食盐0.9份、葱0.3份、姜0.5份和蒜0.5份,所述香菇采用新鲜香菇或干香菇的一种或两种,所述鸡枞菌采用新鲜鸡枞菌或干鸡枞菌的一种或两种,所述豆瓣酱与黄豆酱的份数比为1:1设置,所述香菇和鸡枞菌占总份数的60%设置。

[0069] 基于上述一种香菇鸡枞菌酱的制备方法,包括以下步骤:

[0070] S1制备鸡枞菌:挑选新鲜优质的鸡枞菌,以伞盖呈均匀蛋黄色,直径3cm以上,菌柄内实、光滑、长3.5cm以上者为挑选对象,然后将挑选出的鸡枞菌放入1%的食盐水中浸泡10min,然后用清水洗净,沥干水,切成大小均匀的丁状,分成两份留作备用;

[0071] S2制备香菇:将香菇去除泥脚,清洗干净,沥干水,切成大小均匀的丁状,然后将切丁后的香菇放入0.5%柠檬酸和0.5%氯化钠混合水溶液中常温浸泡45min,且料液比为1:3,将浸泡好的香菇丁捞出,使用活水进行冲洗3min,沥干水,分成两份留作备用;

[0072] S3炒制:将植物油倒入锅中,将温度加热至90-100℃,放入调料进行翻炒,炒制出

香味加入豆瓣酱和黄豆酱,炒出酱香味道,然后加入香菇进行翻炒3-5min,再加入鸡枞菌翻炒3-5min,装入酱瓶中;

[0073] S4高温杀菌:将酱瓶进行油封处理,放入杀菌锅中低温杀菌5min,然后高温杀菌10min,取出冷却至室温,制备得到香菇鸡枞菌酱。

[0074] 实施例五:

[0075] 将上述实施例中的香菇鸡枞菌根据生产时所使用的原料的成分、豆瓣酱和黄豆酱的比例,以及使用香菇酶解液和鸡枞菌酶解液,所制备出的多种香菇鸡枞菌酱,对其香菇鸡枞菌酱的产品感官进行对比,如下表所示:

成分 实施例	香菇用 量/份	鸡枞菌用 量/份	豆瓣酱用 量/份	黄豆酱用 量/份	香菇酶解液 用量/份	鸡枞菌酶解 液用量/份	评分	评价
[0076] 一	20	40	4	8	15	0	85.3	酱香色泽发暗,香气一般,稠度较小
二	40	20	8	4	0	15	87.1	酱香色泽发暗,香气适中,稠度略小
三	30	30	6	6	7.5	7.5	91.8	酱香色泽适中,香气适中,稠度适中
四	30	30	6	6	0	0	80.6	酱香色泽较差,香气一般,稠度粘稠

[0077] 由上表可知:采用均量的香菇和鸡枞菌作为酱的主料,不仅使该香菇鸡枞菌酱具备有香菇所具有的味道鲜美、香气独特、营养丰富、具有很高的营养、药用和保健价值的特点,而且还具有鸡枞菌所具有的肉厚肥硕、质细丝白、味道鲜甜香脆的特点,同时含人体所必需的蛋白质、脂肪、各种维生素和钙、磷、核黄酸等物质,有效的提高香菇鸡枞菌酱营养更为丰富,口感更为鲜美,并且在制备香菇鸡枞菌酱的过程中加入香菇酶解液和鸡枞菌酶解液进一步提升香菇鸡枞菌酱的鲜美口感,并且经过鸡枞菌酶解液具有的高抗氧化性的作用,提高香菇鸡枞菌酱的存放寿命,以及食用时口感和存放寿命。

[0078] 尽管参照前述实施例对本发明进行了详细的说明,本领域的普通技术人员应当理解:其依然可以对前述各实施例所记载的技术方案进行修改,或者对其中部分技术特征进行等同替换;而这些修改或者替换,并不使相应技术方案的本质的本质脱离本发明各实施例技术方案的精神和范围。