



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105231415 A

(43) 申请公布日 2016. 01. 13

(21) 申请号 201510671385. 9

(22) 申请日 2015. 10. 13

(71) 申请人 郎溪县傅家老屋食品有限公司

地址 242100 安徽省宣城市郎溪县建平镇南山村

(72) 发明人 王红琴

(74) 专利代理机构 安徽信拓律师事务所 34117

代理人 张加宽

(51) Int. Cl.

A23L 27/60(2016. 01)

A23L 19/00(2016. 01)

A23L 33/00(2016. 01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种竹笋开胃酱

(57) 摘要

一种竹笋开胃酱,涉及食品加工技术领域,该酱料以竹笋为主要原料,添加其它辅料,包括竹笋 30-40 份、嫩竹叶 8-10 份、茅根 10-15 份、青苔 8-10 份、黄豆 15-20 份、辣椒 5-8 份、肉 8-10 份、生姜 3-5 份、大蒜 3-5 份、食盐 3-5 份、浸泡液 1 份,经过特殊制备方法制作而成,该竹笋酱既具有传统酱的味道,又具有竹笋的清香质脆,吃起来清脆爽口,口齿留香,回味无穷,同时该竹笋酱还具有养生功能,常食此酱能够开胃健脾、促进消化、防止便秘。

1. 一种竹笋开胃酱,其特征在于,所述竹笋酱由以下组份的原料和配比制成:

竹笋 30-40 份、嫩竹叶 8-10 份、茅根 10-15 份、青苔 8-10 份、黄豆 15-20 份、辣椒 5-8 份、肉 8-10 份、生姜 3-5 份、大蒜 3-5 份、食盐 3-5 份、浸泡液 1 份。

2. 根据权利要求 1 所述的一种竹笋开胃酱,其特征在于,所述浸泡液由以下重量份的原料制成:蒸馏水 40-60 份、高度白酒 10-12 份、生抽 10-15 份、白醋 8-10 份、食盐 8-10 份、味精 6-8 份、白砂糖 4-6 份、山楂 2-5 份、石榴籽 2-3 份、菊花 3-5 份、白术 2-4 份、香辛料 4-6 份,熬制而成。

3. 根据权利要求 2 所述的一种竹笋开胃酱,其特征在于,所述香辛料为粉状,由月桂 3g、陈皮 3g、桔皮 1g、丁香 2g、草果 1g、白芷 1g、辣椒 5g、姜 1g、胡椒 3g、花椒 2g、八角 1g、茴香 1g 研磨成粉混合制成。

4. 一种竹笋开胃酱的制备方法,其特征在于以下步骤:

按照上述重量份的原料:

1) 称取竹笋、嫩竹叶、茅根、青苔,清洗干净后,切成黄豆大小,分别过开水焯、晾干后备用,经过开水焯过的竹笋、嫩竹叶、茅根、青苔不易变质,经得住长时间的储存;

2) 称取辣椒、大蒜、生姜,清洗干净,剁碎成粒状,加入浸泡液浸泡 10-15 分钟,增加浸泡液的口感和营养成分;

3) 将竹笋、嫩竹叶、茅根、青苔一起放入上述浸泡液浸泡 1-2 小时,使得竹笋口感清香质脆,并增强竹笋的养生功效;

4) 将黄豆、肉清洗干净,黄豆过水泡发,肉切成黄豆大小的肉丁,将肉丁与黄豆一起入锅,添加 2 倍量的水,闷炖 40-60 分钟,锅内添加食盐和少量未被使用的浸泡液,闷炖结束后放凉备用,黄豆与肉丁在一起闷炖,既增加了黄豆与肉的浓郁香味,又增强了营养成分;

5) 取土烧或玻璃容器,清洗干净并消毒后,将上述浸泡液内的竹笋、嫩竹叶、茅根、青苔和浸泡液一起倒入容器内,然后加入上述闷炖的黄豆、肉丁连同锅内的汤汁一起倒入容器内,搅拌均匀,密封 10-15 天,开盖后,即制得竹笋酱。

一种竹笋开胃酱

技术领域：

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域，具体涉及一种竹笋开胃酱。

背景技术：

[0002] 酱是以豆类、小麦粉、水果、肉类或鱼虾等物为主要原料，加工而成的糊状调味品，它起源于中国，有着悠久的历史。现在，中国人常见的调味酱分为以小麦粉为主要原料的甜面酱，和以豆类为主要原料的豆瓣酱两大类。其中以豆类为主要原料的豆瓣酱在我国作为调味品深受广大人们的喜爱，随着人们生活水平和生活质量的提高，普通的酱的口感以及所包含的营养，已经不能满足人们的需求，人们开始追求更佳美味的酱和更加营养养生的酱。

[0003] 竹笋，是竹的幼芽，也称为笋。竹笋在中国自古被当作“菜中珍品”，是中国传统佳肴，味香质脆，食用和栽培历史极为悠久。用竹笋、竹笋干制作出来的菜肴风味独特，深受广大食客朋友的喜爱和青睐。现代营养学研究表明，竹笋富含蛋白质、胡萝卜素、多种维生素及铁、磷、镁等无机盐和有益健康的 18 种氨基酸。竹笋含大量纤维素，不仅能促进肠道蠕动、去积食、防便秘，而且也是肥胖者减肥的好食品。竹笋还含有多种可以防癌的多糖物质，是一种理想的养生保健品。

发明内容：

[0004] 本发明提供一种竹笋开胃酱，该酱料以竹笋为主要原料，添加其它辅料，经过特殊制备方法制作而成，该竹笋酱既具有传统酱的味道，又具有竹笋的清香质脆，吃起来清脆爽口，口齿留香，回味无穷，同时该竹笋酱还具有养生功能，常食此酱能够开胃健脾、促进消化、防止便秘。

[0005] 本发明所要解决的技术问题采用以下的技术方案来实现：

[0006] 一种竹笋开胃酱，其特征在于，所述竹笋酱由以下组份的原料和配比制成：

[0007] 竹笋 30-40 份、嫩竹叶 8-10 份、茅根 10-15 份、青苔 8-10 份、黄豆 15-20 份、辣椒 5-8 份、肉 8-10 份、生姜 3-5 份、大蒜 3-5 份、食盐 3-5 份、浸泡液 1 份。

[0008] 所述浸泡液由以下重量份的原料制成：蒸馏水 40-60 份、高度白酒 10-12 份、生抽 10-15 份、白醋 8-10 份、食盐 8-10 份、味精 6-8 份、白砂糖 4-6 份、山楂 2-5 份、石榴籽 2-3 份、菊花 3-5 份、白术 2-4 份、香辛料 4-6 份，熬制而成，通过浸泡液，增强竹笋开胃酱的清香质脆的口感、风味以及开胃健脾、促进消化、防止便秘的养生功效。

[0009] 所述香辛料为粉状，由月桂 3g、陈皮 3g、桔皮 1g、丁香 2g、草果 1g、白芷 1g、辣椒 5g、姜 1g、胡椒 3g、花椒 2g、八角 1g、茴香 1g 研磨成粉混合制成，通过香辛料，增加香味儿和养生功效。

[0010] 一种竹笋开胃酱的制备方法，其特征在于以下步骤：

[0011] 按照上述重量份的原料：

[0012] 1) 称取竹笋、嫩竹叶、茅根、青苔，清洗干净后，切成黄豆大小，分别过开水焯、晾干

后备用,经过开水焯过的竹笋、嫩竹叶、茅根、青苔不易变质,经得住长时间的储存;

[0013] 2) 称取辣椒、大蒜、生姜,清洗干净,剁碎成粒状,加入浸泡液浸泡 10-15 分钟,增加浸泡液的口感和营养成分;

[0014] 3) 将竹笋、嫩竹叶、茅根、青苔一起放入上述浸泡液浸泡 1-2 小时,使得竹笋口感清香质脆,并增强竹笋的养生功效;

[0015] 4) 将黄豆、肉清洗干净,黄豆过水泡发,肉切成黄豆大小的肉丁,将肉丁与黄豆一起入锅,添加 2 倍量的水,闷炖 40-60 分钟,锅内添加食盐和少量未被使用的浸泡液,闷炖结束后放凉备用,黄豆与肉丁在一起闷炖,既增加了黄豆与肉的浓郁香味,又增强了营养成分;

[0016] 5) 取土烧或玻璃容器,清洗干净并消毒后,将上述浸泡液内的竹笋、嫩竹叶、茅根、青苔和浸泡液一起倒入容器内,然后加入上述闷炖的黄豆、肉丁连同锅内的汤汁一起倒入容器内,搅拌均匀,密封 10-15 天,开盖后,即制得竹笋酱。

[0017] 本发明的有益效果为,提供一种竹笋开胃酱,该酱料以竹笋为主要原料,添加其它辅料,经过特殊制备方法制作而成,该竹笋酱既具有传统酱的味道,又具有竹笋的清香质脆,吃起来清脆爽口,口齿留香,回味无穷,同时该竹笋酱还具有养生功能,常食此酱能够开胃健脾、促进消化、防止便秘。

具体实施方式:

[0018] 为了使本发明实现的技术手段、创作特征、达成目的与功效易于明白了解,下面结合具体实施例,进一步阐述本发明。

[0019] 实施例一

[0020] 一种竹笋开胃酱,其特征在于,所述竹笋酱由以下组份的原料和配比制成:

[0021] 竹笋 30 份、嫩竹叶 8 份、茅根 10 份、青苔 8 份、黄豆 15 份、辣椒 5 份、肉 8 份、生姜 3 份、大蒜 3 份、食盐 3 份、浸泡液 1 份。

[0022] 所述浸泡液由以下重量份的原料制成:蒸馏水 40 份、高度白酒 10 份、生抽 10 份、白醋 8 份、食盐 8 份、味精 6 份、白砂糖 4 份、山楂 2 份、石榴籽 2 份、菊花 3 份、白术 2 份、香辛料 4 份,熬制而成。

[0023] 所述香辛料为粉状,由月桂 3g、陈皮 3g、桔皮 1g、丁香 2g、草果 1g、白芷 1g、辣椒 5g、姜 1g、胡椒 3g、花椒 2g、八角 1g、茴香 1g 研磨成粉混合制成,通过香辛料,增加香味儿和养生功效。

[0024] 一种竹笋开胃酱的制备方法,其特征在于以下步骤:

[0025] 按照上述重量份的原料:

[0026] 1) 称取竹笋、嫩竹叶、茅根、青苔,清洗干净后,切成黄豆大小,分别过开水焯、晾干后备用,经过开水焯过的竹笋、嫩竹叶、茅根、青苔不易变质,经得住长时间的储存;

[0027] 2) 称取辣椒、大蒜、生姜,清洗干净,剁碎成粒状,加入浸泡液浸泡 10-15 分钟,增加浸泡液的口感和营养成分;

[0028] 3) 将竹笋、嫩竹叶、茅根、青苔一起放入上述浸泡液浸泡 1-2 小时,使得竹笋口感清香质脆,并增强竹笋的养生功效;

[0029] 4) 将黄豆、肉清洗干净,黄豆过水泡发,肉切成黄豆大小的肉丁,将肉丁与黄豆一

起入锅,添加 2 倍量的水,闷炖 40-60 分钟,锅内添加食盐和少量未被使用的浸泡液,闷炖结束后放凉备用,黄豆与肉丁在一起闷炖,既增加了黄豆与肉的浓郁香味,又增强了营养成分;

[0030] 5) 取土烧或玻璃容器,清洗干净并消毒后,将上述浸泡液内的竹笋、嫩竹叶、茅根、青苔和浸泡液一起倒入容器内,然后加入上述闷炖的黄豆、肉丁连同锅内的汤汁一起倒入容器内,搅拌均匀,密封 10-15 天,开盖后,即制得竹笋酱。

[0031] 实施例二

[0032] 一种竹笋开胃酱,其特征在于,所述竹笋酱由以下组份的原料和配比制成:

[0033] 竹笋 35 份、嫩竹叶 9 份、茅根 13 份、青苔 9 份、黄豆 18 份、辣椒 7 份、肉 9 份、生姜 4 份、大蒜 4 份、食盐 4 份、浸泡液 1 份。

[0034] 所述浸泡液由以下重量份的原料制成:蒸馏水 50 份、高度白酒 11 份、生抽 13 份、白醋 9 份、食盐 9 份、味精 7 份、白砂糖 5 份、山楂 3 份、石榴籽 3 份、菊花 4 份、白术 3 份、香辛料 5 份,熬制而成。

[0035] 所述香辛料为粉状,由月桂 3g、陈皮 3g、桔皮 1g、丁香 2g、草果 1g、白芷 1g、辣椒 5g、姜 1g、胡椒 3g、花椒 2g、八角 1g、茴香 1g 研磨成粉混合制成。

[0036] 一种竹笋开胃酱的制备方法,其特征在于以下步骤:

[0037] 按照上述重量份的原料:

[0038] 1) 称取竹笋、嫩竹叶、茅根、青苔,清洗干净后,切成黄豆大小,分别过开水焯、晾干后备用,经过开水焯过的竹笋、嫩竹叶、茅根、青苔不易变质,经得住长时间的储存;

[0039] 2) 称取辣椒、大蒜、生姜,清洗干净,剁碎成粒状,加入浸泡液浸泡 10-15 分钟,增加浸泡液的口感和营养成分;

[0040] 3) 将竹笋、嫩竹叶、茅根、青苔一起放入上述浸泡液浸泡 1-2 小时,使得竹笋口感清香质脆,并增强竹笋的养生功效;

[0041] 4) 将黄豆、肉清洗干净,黄豆过水泡发,肉切成黄豆大小的肉丁,将肉丁与黄豆一起入锅,添加 2 倍量的水,闷炖 40-60 分钟,锅内添加食盐和少量未被使用的浸泡液,闷炖结束后放凉备用,黄豆与肉丁在一起闷炖,既增加了黄豆与肉的浓郁香味,又增强了营养成分;

[0042] 5) 取土烧或玻璃容器,清洗干净并消毒后,将上述浸泡液内的竹笋、嫩竹叶、茅根、青苔和浸泡液一起倒入容器内,然后加入上述闷炖的黄豆、肉丁连同锅内的汤汁一起倒入容器内,搅拌均匀,密封 10-15 天,开盖后,即制得竹笋酱。

[0043] 实施例三

[0044] 一种竹笋开胃酱,其特征在于,所述竹笋酱由以下组份的原料和配比制成:

[0045] 竹笋 40 份、嫩竹叶 10 份、茅根 15 份、青苔 10 份、黄豆 20 份、辣椒 8 份、肉 10 份、生姜 5 份、大蒜 5 份、食盐 5 份、浸泡液 1 份。

[0046] 所述浸泡液由以下重量份的原料制成:蒸馏水 60 份、高度白酒 12 份、生抽 15 份、白醋 10 份、食盐 10 份、味精 8 份、白砂糖 6 份、山楂 5 份、石榴籽 3 份、菊花 5 份、白术 4 份、香辛料 6 份,熬制而成。

[0047] 所述香辛料为粉状,由月桂 3g、陈皮 3g、桔皮 1g、丁香 2g、草果 1g、白芷 1g、辣椒 5g、姜 1g、胡椒 3g、花椒 2g、八角 1g、茴香 1g 研磨成粉混合制成,通过香辛料,增加香味儿和

养生功效。

[0048] 一种竹笋开胃酱的制备方法,其特征在于以下步骤:

[0049] 按照上述重量份的原料:

[0050] 1) 称取竹笋、嫩竹叶、茅根、青苔,清洗干净后,切成黄豆大小,分别过开水焯、晾干后备用,经过开水焯过的竹笋、嫩竹叶、茅根、青苔不易变质,经得住长时间的储存;

[0051] 2) 称取辣椒、大蒜、生姜,清洗干净,剁碎成粒状,加入浸泡液浸泡 10-15 分钟,增加浸泡液的口感和营养成分;

[0052] 3) 将竹笋、嫩竹叶、茅根、青苔一起放入上述浸泡液浸泡 1-2 小时,使得竹笋口感清香质脆,并增强竹笋的养生功效;

[0053] 4) 将黄豆、肉清洗干净,黄豆过水泡发,肉切成黄豆大小的肉丁,将肉丁与黄豆一起入锅,添加 2 倍量的水,闷炖 40-60 分钟,锅内添加食盐和少量未被使用的浸泡液,闷炖结束后放凉备用,黄豆与肉丁在一起闷炖,既增加了黄豆与肉的浓郁香味,又增强了营养成分;

[0054] 5) 取土烧或玻璃容器,清洗干净并消毒后,将上述浸泡液内的竹笋、嫩竹叶、茅根、青苔和浸泡液一起倒入容器内,然后加入上述闷炖的黄豆、肉丁连同锅内的汤汁一起倒入容器内,搅拌均匀,密封 10-15 天,开盖后,即制得竹笋酱。