



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103271327 B

(45) 授权公告日 2014. 05. 14

(21) 申请号 201310201105. 9

(22) 申请日 2013. 05. 27

(73) 专利权人 徐州金色大地商贸有限公司

地址 221354 江苏省徐州市邳州市宿羊山镇  
刘山村徐州金色大地商贸有限公司

(72) 发明人 沙明

(51) Int. Cl.

A23L 1/24 (2006. 01)

审查员 李安

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种蘑菇蒜蓉酱及其制备方法和应用

(57) 摘要

本发明提供一种蘑菇蒜蓉酱及其制备方法和应用,其组分和重量份数为:蒜头 40-60 份、蘑菇 5-10 份、花椒粉 0.5-1.5 份、生姜 5-10 份、黄豆酱 30-50 份和饮用水 40-60 份。能用作烹调和佐餐,具有极其美味的口味,深受品尝者好评。其用料为天然产品,未添加任何化学物质,对身体无害。应用十分简便。可直接食用或在烹饪时出锅之前加入,也可用作凉拌佐料或火锅底料,香甜可口,食用方便。

1. 一种蘑菇蒜蓉酱,其特征在于,其组分和重量份数为:  
蒜头 40-60 份、蘑菇 5-10 份、花椒粉 0.5-1.5 份、生姜 5-10 份、黄豆酱 30-50 份、辣椒粉 10-20 份和饮用水 40-60 份、5-10 份的红糖;  
其制备方法具体步骤如下:
  - (1) 分别将蒜头和生姜去皮,清洗,制成蒜蓉和姜末;
  - (2) 将蘑菇粉碎;
  - (3) 将所有物料混合,搅拌,加热煮沸;
  - (4) 降温,杀菌,灌装。
2. 根据权利要求 1 所述的蘑菇蒜蓉酱,其特征在于,其组分和重量份数为:  
蒜头 50 份、蘑菇 8 份、花椒粉 1 份、生姜 8 份、黄豆酱 40 份和饮用水 50 份。
3. 根据权利要求 1 所述的蘑菇蒜蓉酱,其特征在于,组分中含有重量份数为 15 的辣椒粉。
4. 根据权利要求 1 所述的蘑菇蒜蓉酱,其特征在于,步骤(1)中,将生姜去皮清洗后,绞碎成姜末后挤压,取姜汁。
5. 根据权利要求 1 所述的蘑菇蒜蓉酱,其特征在于,步骤(4)所述的降温为降温至 30-40℃。
6. 根据权利要求 1 所述的蘑菇蒜蓉酱的应用,其特征在于,用作烹调食物的调料、火锅调料或拌菜调料,用量为 4-10g。
7. 根据权利要求 6 所述的蘑菇蒜蓉酱的应用,其特征在于,用作火锅调料时,配以 10g 花生酱、10g 芝麻酱和 10g 蘑菇蒜蓉酱。

## 一种蘑菇蒜蓉酱及其制备方法和应用

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工,具体的为一种蘑菇蒜蓉酱及其制备方法和应用。

### 背景技术

[0002] 大蒜为百合科植物大蒜 *Allium sativum* L. 的鳞茎。性味:辛、温。归脾、胃、肺经。在我国作为食用调味品及药用有着悠久的历史。《本草纲目》记述具有“散痈肿疮、降风邪、杀毒气、下气消食、除风湿、疗疮癣、健脾胃、止霍乱、解温疫、去虫毒”等作用。《中国药典》(2010 年版)介绍大蒜具有解毒消肿、杀虫、止痢功能,用于痈肿疮疡、疥癣、肺癆、顿咳、泄泻,痢疾等疾病的治疗。由于大蒜在疾病治疗方面的应用疗效可靠,学者们研制的大蒜酞、糖浆、片剂、胶囊、注射剂等诸多制剂品种被广泛应用于医学临床。大蒜可直接食用或作为烹饪佐料应用,在我国更有历史性和普遍性,作为可健胃消食、防病治病的保健性食品,近年来得至国际市场的认可,其消费量逐年增长。近年来的研究表明,食用大蒜具有高效抗氧化性,促进人体新陈代谢,有抗疲劳、抗应激的效果,它还有激活免疫系统,抗病毒、抗细菌、抗感染、防止动脉硬化、高血压、抗衰老的效果。美国设计食品计划中,大蒜被列为抗癌作用的植物性代表食品。

[0003] 蘑菇营养丰富,是高蛋白、低脂肪,富含人体必需氨基酸、矿物质、维生素和多糖等营养成分。经常食用蘑菇能很好地促进人体对其他食物营养的吸收。蘑菇存在除了酸甜苦辣咸以外的第六种味道——美味。当它们与此外食品一路同化烹饪时,风味极佳,是很好的“美味补给”。蘑菇里的营养有助心脏健康,并能增强免疫力。每餐蘑菇的热量概况只有 20 大卡,比吃年糕之类的热量少多了。蘑菇不同于其他的蔬菜和果品,其中的维生素 D 含量很是丰富,有益于骨骼健康。蘑菇的抗氧化能力很强可以有效的延缓衰老。蘑菇所含蛋白质高达 30% 以上,每 100 克鲜菇中的维生素 C 含量高达 206.28 毫克,而且蘑菇中的胡萝卜素可转化为维生素 A,因此蘑菇又有“维生素 A 宝库”之称。有的蘑菇中纤维素含量也超过一般蔬菜,能有效防止便秘。

[0004] 目前的蒜蓉酱,为增加美味效果,一般采用鸡精作佐料,而鸡精多食或过量食用鸡精,会导致高血糖和引起头,胸,肩,背的疼痛。因此,如果能开发一种天然的佐料,美味而不含化学物质,符合现代人的饮食健康需求。

### 发明内容

[0005] 本发明在于提供一种蘑菇蒜蓉酱,其组分和重量份数为:

[0006] 蒜头 40-60 份、蘑菇 5-10 份、花椒粉 0.5-1.5 份、生姜 5-10 份、黄豆酱 30-50 份和饮用水 40-60 份。

[0007] 进一步地,蒜头 50 份、蘑菇 8 份、花椒粉 1 份、生姜 8 份、黄豆酱 40 份和饮用水 50 份。

[0008] 进一步地,组分还含有重量份数为 10-20 的辣椒粉。

[0009] 进一步地,组分中含有重量份数为 15 的辣椒粉。

- [0010] 本发明还提供蘑菇蒜蓉酱的制备方法,包括以下步骤,
- [0011] (1) 分别将蒜头和生姜去皮,清洗,制成蒜蓉和姜末;
- [0012] (2) 将蘑菇粉碎;
- [0013] (3) 将所有物料混合,搅拌,加热煮沸;
- [0014] (4) 降温,杀菌,灌装。
- [0015] 优选地,步骤(1)中,将生姜去皮清洗后,绞碎成姜末后挤压,取姜汁。
- [0016] 优选地,步骤(3)混合物料时加入 5-10 份的红糖。
- [0017] 优选地,步骤(4)所述的降温为降温至 30-40℃。
- [0018] 本发明还提供一种蘑菇蒜蓉酱的应用,其用作烹调食物的调料、火锅调料或拌菜调料,用量为 4-10g,优选 6g。
- [0019] 优选地,用作火锅调料时,配以 10g 花生酱、10g 芝麻酱和 10g 蘑菇蒜蓉酱。
- [0020] 本发明蘑菇蒜蓉酱的优点在于,
- [0021] 大蒜和蘑菇菌为功能化食品,作为保健食品,二者都能提高机体免疫力,具有抗氧化功效,本发明开发一种蘑菇蒜蓉酱,能用作烹调和佐餐,具有极其美味的口味,深受品尝者好评。其用料为天然产品,未添加任何化学物质,对身体无害。应用十分简便。可直接食用或在烹饪时出锅之前加入,也可用作凉拌佐料或火锅底料,香甜可口,食用方便。

### 具体实施方式

[0022] 本发明实施例在以本发明技术方案为前提下进行实施,给出了详细的实施方式和过程,但本发明的保护范围不限于下述实施例。下述实施例中未注明具体条件的试验方法,通常按照常规条件制备。

#### [0023] 实施例 1

[0024] 蒜头 40kg、蘑菇 5kg、花椒粉 0.5kg、生姜 5kg、黄豆酱 30kg 和饮用水 40L。

[0025] (1) 分别将蒜头 40kg 和生姜 5kg 去皮,清洗,制成蒜蓉和姜末;

[0026] (2) 将蘑菇 5kg 粉碎;

[0027] (3) 将花椒粉 0.5kg,黄豆酱 30kg 加上上述蒜蓉和姜末,再加 40L 饮用水,混合,搅拌,加热煮沸;

[0028] (4) 降温至 40℃,杀菌,灌装。

#### [0029] 实施例 2

[0030] 蒜头 60kg、蘑菇 10kg、花椒粉 1.5kg、生姜 10kg、黄豆酱 50kg 和饮用水 60L。

[0031] (1) 分别将蒜头 60kg 和生姜 10kg 去皮,清洗,制成蒜蓉和姜末,姜末经挤压留取姜汁备用;

[0032] (2) 将蘑菇 10kg 粉碎;

[0033] (3) 将花椒粉 1.5kg,黄豆酱 50kg 加上上述蒜蓉和姜汁,再加 60L 饮用水,加 5kg 红糖,混合,搅拌,加热煮沸;

[0034] (4) 降温至 30℃,杀菌,灌装。

#### [0035] 实施例 3

[0036] 蒜头 50kg、蘑菇 8kg、花椒粉 1kg 和生姜 8kg、黄豆酱 40kg 和饮用水 50L。

[0037] (1) 分别将蒜头 50kg 和生姜 8kg 去皮,清洗,制成蒜蓉和姜末,姜末经挤压留取姜

汁备用；

[0038] (2) 将蘑菇 8kg 粉碎；

[0039] (3) 将花椒粉 1kg, 黄豆酱 40kg 加上述蒜蓉和姜汁, 再加 50L 饮用水, 混合, 搅拌, 加热煮沸；

[0040] (4) 降温至 30℃, 杀菌, 灌装。

[0041] 上述实施例的不同批次样品抽样品尝测试中, 食用味道鲜美, 应用简便, 为家居佐餐提供了绿色天然调料。

[0042] 本发明并不局限于上述实施方式, 如果对本发明的各种改动或变型不脱离本发明的精神和范围, 倘若这些改动和变型属于本发明的权利要求和等同技术范围之内, 则本发明也意图包含这些改动和变动。