

# [12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 01112262.5

[43] 公开日 2002 年 11 月 6 日

[11] 公开号 CN 1377599A

[22] 申请日 2001.4.1 [21] 申请号 01112262.5

[71] 申请人 鲁其恩

地址 152500 黑龙江省铁力市工农乡精华酱菜厂

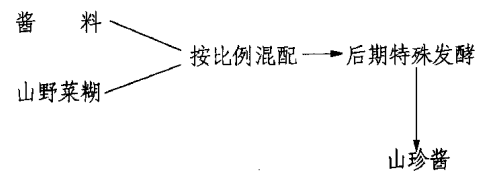
[72] 发明人 鲁其恩

权利要求书 1 页 说明书 2 页 附图 1 页

[54] 发明名称 山珍酱

[57] 摘要

本发明提供了一种以天然野生山野菜制成的山珍酱,它有效地解决了山野菜难以保存的问题,同时使酱具有山野菜的独特风味,使酱在佐餐调味的同时品尝了山野菜的风味。



1、山珍酱，由酱料（1）和山野菜糊（2）按比例混配制成。

2、根据权利要求1所述的山珍酱其特征是酱料（1）和山野菜糊（2）是按比例混配再经特殊发酵制成的。

3、根据权利要求1所述的山珍酱，其特征是山野菜糊（2）是纯天然野生的山野菜，其菜是带有浓郁芳香味的并经盐制后制成的。

## 山 珍 酱

本发明涉及一种佐餐调味酱，特别是以天然野山野菜制成的山珍酱。

目前市场上出售的佐餐调味酱口类较多，虽制作的方法不同，风味各异，但均是采用人工种植的农产品制成的，故不具备天然野生山野菜的那种独特的芳香味道和口感。

本发明的目的是这样实现的；选用东北优质大豆作基料，配以东北天然野生山野菜经特殊酿造成方法制成。

由于采用了以上方法，使山珍酱即可佐餐调味，又可以尝山野菜的鲜美味道。

本发明的具体实施方法由以下的附图给出，附图是本发明的工艺流程图。

以下结合附图和实施例对本发明的具体制作方法和工作进一步说明。

在图中，选用优良大豆经挑选、清洗后用清水浸泡好的大豆加热蒸煮至熟，然后将蒸煮熟的大豆放在容器内凉至一定温度后伴入菌种进行初步发酵成为酱料（1）。

将新鲜山野菜经挑选清洗后放入饱和盐水中进行盐渍，经过一定的时间盐渍后，进行脱盐处理，经脱盐后的山野菜<sup>1003</sup>清洗灭菌再进行机械切碎，将切碎后的山野菜用胶体磨磨<sub>92.10</sub>成糊状即成为山野菜糊（2）。

把酱料（1）和山野菜糊（2）按比例混合调配，然后将

混合调配好的混合料放入容器内进行后期特殊发酵，经特殊发酵后即成为山珍酱（3）。将山珍酱（3）经灭菌后进行真空小体积包装即为山珍酱成品。

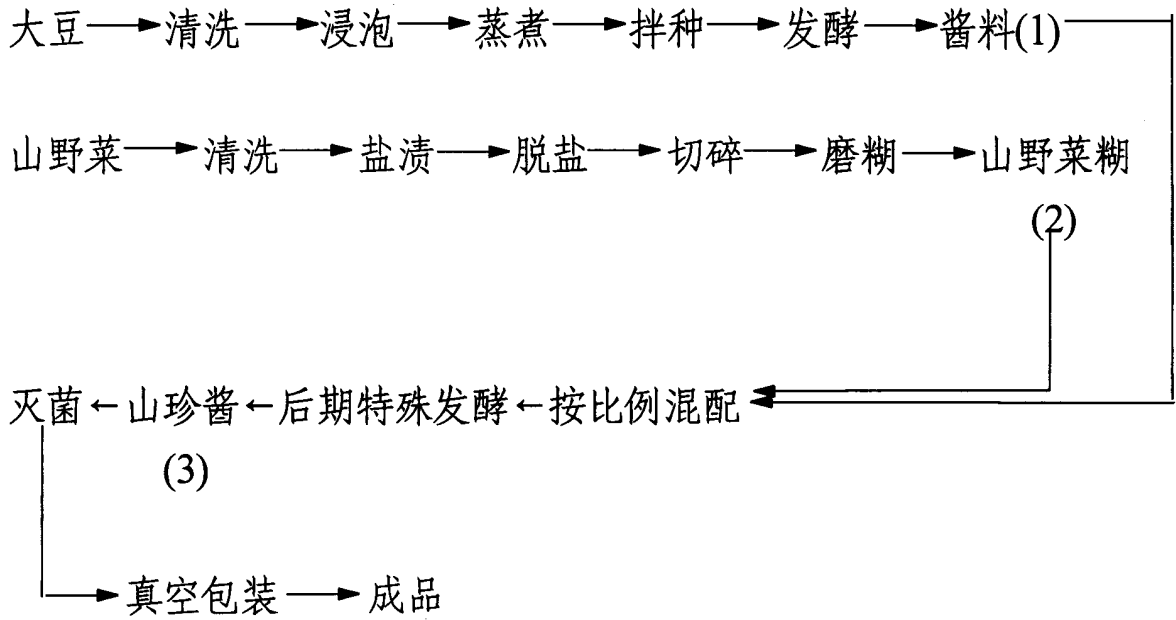


图 1

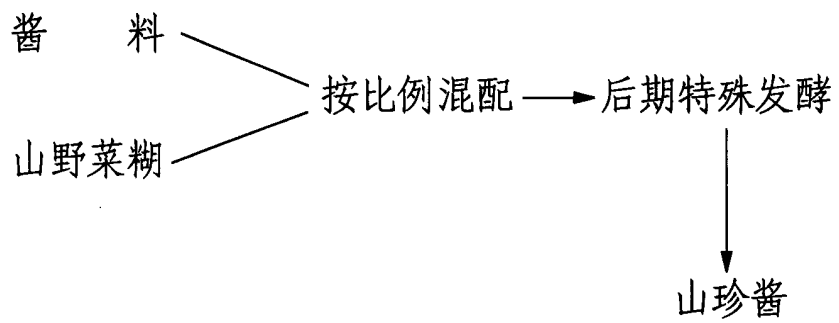


图 2