



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104146228 A

(43) 申请公布日 2014. 11. 19

(21) 申请号 201410433779. 6

(22) 申请日 2014. 08. 29

(71) 申请人 淮安康得乐食品有限公司

地址 223200 江苏省淮安市淮安区建淮民营
科技园

(72) 发明人 陈枚 朱国红

(74) 专利代理机构 淮安市科文知识产权事务所
32223

代理人 张丽

(51) Int. Cl.

A23L 1/218(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种酱制蒲菜及其加工方法

(57) 摘要

本发明公开了一种酱制蒲菜及其加工方法，蒲菜经特定的腌制、酱制、灭菌条件步骤制成。本发明不像以往产品加油，鸡汤等烹制，可以长时间的保持蒲菜的色泽，口感酥脆，不会褐变，新嫩可口，方便运输，储藏，销售。

1. 一种酱制蒲菜的加工方法,其特征在于,包括如下步骤:

(1)腌制:先将蒲菜放在温度为 $88^{\circ}\text{C}\sim 92^{\circ}\text{C}$ 水中浸泡 $2\sim 10$ 分钟;然后按重量份取食用盐 $10\sim 15$ 份,水 $75\sim 80$ 份和去皮蒲菜 $8\sim 15$ 份,在 $0^{\circ}\text{C}\sim 10^{\circ}\text{C}$ 下腌制 $15\sim 20$ 天;

(2)酱制:将腌制好的蒲菜沥干,蒲菜装在布袋中放入酱缸中进行酱制,腌制蒲菜与甜面酱重量份比为 $1:9\sim 11$,酱制温度为 $25^{\circ}\text{C}\sim 28^{\circ}\text{C}$, $15\sim 25$ 天;

(3)灭菌:将酱好的蒲菜按蒲菜与汤料重量份比为 $1:1\sim 1.5$ 装入瓶中或袋中,真空封装,封好后放入 $83^{\circ}\text{C}\sim 86^{\circ}\text{C}$ 的灭菌锅中灭菌 $30\sim 40$ 分钟。

2. 如权利要求1所述的一种酱制蒲菜的加工方法,其特征在于:所述步骤(1)腌制中食用盐:水:去皮蒲菜重量份比为 $12:78:10$;所述步骤(2)酱制中腌制蒲菜与甜面酱重量份比为 $1:10$ 。

3. 如权利要求1或2所述的一种酱制蒲菜的加工方法,其特征在于:所述步骤(3)中汤料由下列重量份的原料经炒制、浸泡,固液分离制成:八角 $1\sim 3$ 份,茴香 $0.5\sim 1.5$ 份,花椒 $1\sim 3$ 份,良姜 $3\sim 4$ 份,食用醋 $0.5\sim 1.5$ 份,果葡糖酱 $45\sim 60$ 份,炒制到酱味出来后,冷到室温,放入灭菌水 $400\sim 500$ 份中浸泡 $5\sim 6$ 小时。

4. 如权利要求3所述的一种酱制蒲菜的加工方法,其特征在于:所述汤料的原料重量份为:八角 2 份,茴香 1 份,花椒 1 份,良姜 2 份,食用醋 1 份、果葡糖酱 50 份。

5. 如权利要求3所述的一种酱制蒲菜的加工方法,其特征在于:所述灭菌水温度 $83^{\circ}\text{C}\sim 86^{\circ}\text{C}$ 。

6. 一种酱制蒲菜,其特征在于,根据权利要求1-5中任一项所述的酱制蒲菜的加工方法制成。

一种酱制蒲菜及其加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及蔬菜加工,具体涉及一种酱制蒲菜及其加工方法。

背景技术

[0002] 蒲菜是一种水生植物,属于根茎类蔬菜。蒲菜经烹制后非常鲜嫩可口,既是地方特色产品,又是“淮扬”菜系中一道名菜,深受人们的喜爱,尤其当春令时节,均以蒲菜佐餐而为上乘。由于蒲菜的鲜嫩,很难保存,使这一美味佳肴只能在春季、也只能满足原产地人们的享用,为了解决这些问题,近几年人们对蒲菜进行了深度加工,将其运送到其他地区供人们品尝。但目前所推出的熟制蒲菜均是将蒲菜去除老皮后,在猪油和鸡汤液中烹煮或蒸,然后包装冷冻保藏,或高压灭菌罐藏(高压灭菌罐藏的蒲菜,有糊口感和焦化味,储藏中易发生非酶褐变),由于是用猪油和鸡汤烹煮或蒸而成,甚至有的是浸泡于鸡汤中包装冷冻保藏,因此,这种熟制蒲菜食用时已失去了原有的脆度和风味,而且开袋后需要解冻加温才能食用。运输,储藏,销售也极为不便。

发明内容

[0003] 本发明要解决的技术问题是提供一种酱制蒲菜及其加工方法,可以长时间的保持蒲菜的色泽,口感松脆,不会褐变,鲜嫩可口,方便运输,储藏,销售。

[0004] 本发明通过以下技术方案实现:

一种酱制蒲菜的加工方法,包括如下步骤:

(1)腌制:先将蒲菜放在温度为 $88^{\circ}\text{C}\sim 92^{\circ}\text{C}$ 水中浸泡 $2\sim 10$ 分钟;然后按重量份取食用盐 $10\sim 15$ 份,水 $75\sim 80$ 份和去皮蒲菜 $8\sim 15$ 份,在 $0^{\circ}\text{C}\sim 10^{\circ}\text{C}$ 下腌制 $15\sim 20$ 天;

(2)酱制:将腌制好的蒲菜沥干,蒲菜装在布袋中放入酱缸中进行酱制,腌制蒲菜与甜面酱重量份比为 $1:9\sim 11$,酱制温度为 $25^{\circ}\text{C}\sim 28^{\circ}\text{C}$, $15\sim 25$ 天;

(3)灭菌:将酱好的蒲菜按蒲菜与汤料重量份比为 $1:1\sim 1.5$ 装入瓶中或袋中,真空封装,封好后放入 $83^{\circ}\text{C}\sim 86^{\circ}\text{C}$ 的灭菌锅中灭菌 $30\sim 40$ 分钟。

[0005] 本发明进一步改进方案是,所述步骤(1)腌制中食用盐:水:去皮蒲菜重量份比为 $12:78:10$;所述步骤(2)酱制中腌制蒲菜与甜面酱重量份比为 $1:10$ 。

[0006] 本发明更进一步改进方案是,所述步骤(3)中汤料由下列重量份的原料经炒制、浸泡,固液分离制成:八角 $1\sim 3$ 份,茴香 $0.5\sim 1.5$ 份,花椒 $1\sim 3$ 份,良姜 $3\sim 4$ 份,食用醋 $0.5\sim 1.5$ 份,果葡糖酱 $45\sim 60$ 份,炒制到酱味出来后,冷到室温,放入灭菌水 $400\sim 500$ 份中浸泡 $5\sim 6$ 小时。

[0007] 本发明更进一步改进方案是,所述汤料的原料重量份为:八角 2 份,茴香 1 份,花椒 1 份,良姜 2 份,食用醋 1 份、果葡糖酱 50 份。

[0008] 本发明更进一步改进方案是,所述灭菌水温度 $83^{\circ}\text{C}\sim 86^{\circ}\text{C}$ 。

[0009] 本发明另一要保护的技术方案是,一种酱制蒲菜,根据权利要求1-5中任一项所述的酱制蒲菜的加工方法制成。

[0010] 本发明的有益效果：

一、本发明不像以往产品加油，鸡汤等烹制，改变原有的脆度和风味，而是一种直接食用，保持蒲菜的色泽，具有浓郁香气，口感清脆。

[0011] 二、蒲菜是水生蔬菜，食用的茎如不经过热烫直接腌制，即使食用盐的浓度饱和，腌制过程中也会导致蔬心糜烂。本发明是将薄菜在 88℃~92℃，2~10 分钟热烫破坏其坚固的纤维质壁，使盐溶液渗透，腌制质地好。

[0012] 三、蒲菜新鲜上市季节主要在 4-9 月份，常温在 20℃以上，常温下腌制极易产生褐变，且用盐量大。本发明采用 0~10℃低温腌制，不但可以节约用盐量，而且不会褐变。

[0013] 四、本发明不像其他酱菜需要脱盐酱制，本发明不需要脱盐，酱制品质更好。

具体实施方式

[0014] 实施例 1

按重量份，(1) 腌制：先将蒲菜放在温度为 88℃水中浸泡 10 分钟；然后按重量份取食用盐 10 份，水 75 份和去皮蒲菜 8 份，在 0℃下腌制 20 天；(2) 酱制：将腌制好的蒲菜沥干，蒲菜装在布袋中放入酱缸中进行酱制，腌制蒲菜与甜面酱比例为 1:9，酱制温度为 25℃，25 天；(3) 灭菌：将酱好的蒲菜按蒲菜，汤料 1:1 装入瓶中，真空封瓶。封好后放入 83℃的灭菌锅中灭菌 35 分钟。

[0015] 所述步骤(3)中汤料由下列重量份的原料经浸泡，熬煮，固液分离制成：八角 1 份，茴香 0.5 份，花椒 1 份，良姜 3 份，食用醋 0.5 份，果葡糖酱 45 份，炒制到酱味出来后，冷到室温，放入 83℃灭菌水 400 份(生活饮用水)中浸泡 5 小时。

[0016] 实施例 2

按重量份，(1) 腌制：先将蒲菜放在温度为 90℃水中浸泡 6 分钟；然后按重量份取食用盐 12 份，水 78 份和去皮蒲菜 10 份，在 5℃下腌制 18 天；(2) 酱制：将腌制好的蒲菜沥干，蒲菜装在布袋中放入酱缸中进行酱制，腌制蒲菜与甜面酱比例为 1:10，酱制温度为 26℃，20 天；(3) 灭菌：将酱好的蒲菜按蒲菜，汤料 1:1 装入袋中，真空封袋。封好后放入 85℃的灭菌锅中灭菌 30 分钟。

[0017] 所述步骤(3)中汤料由下列重量份的原料经炒制、浸泡，固液分离制成：八角 2 份，茴香 1 份，花椒 1 份，良姜 2 份，食用醋 1 份，果葡糖酱 50 份，炒制到酱味出来后，冷到室温，装入袋中，放入 85℃灭菌水 450 份(生活饮用水)中浸泡 5.5 小时。

[0018] 实施例 3

按重量份，(1) 腌制：先将蒲菜放在温度为 92℃水中浸泡 2 分钟；然后按重量份取食用盐 15 份，水 80 份和去皮蒲菜 15 份，在 10℃下腌制 15 天；(2) 酱制：将腌制好的蒲菜沥干，蒲菜装在布袋中放入酱缸中进行酱制，腌制蒲菜与甜面酱比例为 1:11，酱制温度为 28℃，15 天；(3) 灭菌：将酱好的蒲菜按蒲菜，汤料 1:1.5 装入瓶中，真空封瓶。封好后放入 86℃的灭菌锅中灭菌 40 分钟。

[0019] 所述步骤(3)中汤料由下列重量份的原料经炒制、浸泡，固液分离制成：八角 3 份，茴香 1.5 份，花椒 3 份，良姜 4 份，食用醋 1.5 份，果葡糖酱 60 份，炒制到酱味出来后，冷到室温，放入 86℃灭菌水 500 份(生活饮用水)中浸泡 6 小时。