



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103445134 A

(43) 申请公布日 2013.12.18

(21) 申请号 201310273892.8

(22) 申请日 2013.07.02

(71) 申请人 京山同德食品有限公司

地址 431800 湖北省荆门市京山县经济开发  
区新阳一路北

(72) 发明人 晏涛 汪祥华

(74) 专利代理机构 荆门市首创专利事务所  
42107

代理人 董联生

(51) Int. Cl.

A23L 1/24 (2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种香菇酱生产工艺

(57) 摘要

一种香菇酱生产工艺,工艺步骤为:(1)原料处理:A.辣椒油的处理;熟小麦粉制备;C.豆豉粉的制备;D.蒜、姜泥的制备;E.花椒粉的制备;F.香菇脚碎粒的制备;(2)加工:A.熬制;B.调香;C.灌装。本发明的优点是:选料和生产工艺科学合理,加工的香菇酱味道好。

1. 一种香菇酱生产工艺,其特征在于工艺步骤为:

(1) 原料处理:

A. 辣椒油的处理:称取干辣椒 2.6-3kg,碎成粉末,按食用植物油 5-6kg、干辣椒 0.8-1.2kg 的比例与植物油混匀,加热至 65-70℃,3-5 分钟,熬制成辣椒油;

B. 熟小麦粉制备:将面粉常温蒸 35-40 分钟,取出冷却备用;

C. 豆豉粉的制备:在粉碎机上粉碎成末备用;

D. 蒜、姜泥的制备:按重量比 1:1 的比例将蒜、姜切成细粒,打成蒜、姜泥备用;

E. 花椒粉的制备:同豆豉粉处理办法;

F. 香菇脚碎粒的制备:选经双剪的香菇脚 8-11kg,洗净,加水 65-70 kg 浸泡 24 小时,然后将水沥干后,然后放入搅拌机中搅打 2-3 分钟,形成香菇碎粒的均匀混合物;

(2) 加工

A. 熬制:将上述泡好沥干的香菇碎粒,加泡香菇水 20-22 kg,保持表压 2-3kg/cm<sup>2</sup>,香菇水沸腾后,即加入食盐 1.0-1.2 kg,熬制 4-6 分钟,取出香菇脚入卧式杀菌缸,在 0.5-1kg/cm<sup>2</sup> 的压力下杀菌 20 分钟;再将辣椒油香菇脚倒入搅拌至沸腾,按顺序加入剩余食盐 1.0-1.2 kg、豆豉粉 1.8-2.5 kg、白糖 0.8-1.2 kg,熟小麦粉 0.8-1.2 kg、花椒粉 0.05-0.08 kg,蒜、姜茸各 0.4-0.6 kg、味精 0.8-1.2 kg,搅拌均匀,每种原料加入后,都应保持沸腾状态再加入一种原料,熬制过程 25-30 分钟;

B. 调香:所有香菇酱原料加完并搅拌均匀后,关闭蒸气,搅拌 10-20 分钟,按添加剂标准加入山梨酸钾、香菇香精、香菇精膏等,再搅拌 3-5 分钟后起锅,即制成香菇酱;

C. 灌装。

2. 根据权利要求 1 所述的香菇酱生产工艺,其特征在于在熬制工序中还有灵芝 0.3-0.5kg、猴头菇 0.2-0.3kg、银耳 0.2-0.3kg、桔子皮 0.1-0.3 和猪苓 0.1-0.3kg,各原料均浸泡沥干后与香菇碎粒 8-11kg 混合熬制。

3. 根据权利要求 1 或 2 所述的香菇酱生产工艺,其特征在于它还有调香工序:熬制完成后,按国家规定的添加剂标准加入山梨酸钾、香菇香精、香菇精膏,再搅拌 3-5 分钟后起锅,然后灌装。

## 一种香菇酱生产工艺

### 技术领域

[0001] 本发明涉及调味品加工领域。

### 背景技术

[0002] 现有香菇酱生产工艺一般选料和加工工艺不够科学合理,加工的香菇酱味道不够好。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的是针对现有香菇酱加工工艺一般选料和加工工艺不够科学合理,加工的香菇酱味道不够好之不足,而提供一种香菇酱生产工艺。

[0004] 一种香菇酱生产工艺,其特征在于工艺步骤为:

#### (1) 原料处理:

A. 辣椒油的处理:称取干辣椒 2.6-3kg,碎成粉末,按食用植物油 5-6kg、干辣椒 0.8-1.2kg 的比例与植物油混匀,加热至 65-70℃,3-5 分钟,熬制成辣椒油;

B. 熟小麦粉制备:将面粉常温蒸 35-40 分钟,取出冷却备用;

C. 豆豉粉的制备:在粉碎机上粉碎成末备用;

D. 蒜、姜泥的制备:按重量比 1:1 的比例将蒜、姜切成细粒,然后加入适量植物油,打成蒜、姜泥备用;

E. 花椒粉的制备:同豆豉粉处理办法;

F. 香菇脚碎粒的制备:选经双剪的香菇脚 8-11kg,洗净,加水 65-70 kg 浸泡 24 小时,然后将水沥干后,然后放入搅拌机中搅打 2-3 分钟,形成香菇碎粒、碎屑的均匀混合物;

#### (2) 加工

A. 熬制:将上述泡好沥干的香菇碎粒,加泡香菇水 20-22 kg,保持表压 2-3kg/cm<sup>2</sup>,香菇水沸腾后,即加入食盐 1.0-1.2 kg,熬制 4-6 分钟,取出香菇脚入卧式杀菌缸,在 0.5-1kg/cm<sup>2</sup> 的压力下杀菌 20 分钟;再将辣椒油香菇脚倒入搅拌至沸腾,按顺序加入剩余食盐 1.0-1.2 kg、豆豉粉 1.8-2.5 kg、白糖 0.8-1.2 kg,熟小麦粉 0.8-1.2 kg、花椒粉 0.05-0.08 kg,蒜、姜茸各 0.4-0.6 kg、味精 0.8-1.2 kg,搅拌均匀,每种原料加入后,都应保持沸腾状态再加入一种原料。熬制过程 25-30 分钟;

B. 灌装。

[0005] 在熬制工序中还有灵芝 0.3-0.5kg、猴头菇 0.2-0.3kg、银耳 0.2-0.3kg、桔子皮 0.1-0.3 和猪苓 0.1-0.3kg,各原料均浸泡沥干后与香菇碎粒 8-11kg 混合熬制。

[0006] 它还有调香工序:熬制完成后,按国家规定的添加剂标准加入山梨酸钾、香菇香精、香菇精膏,再搅拌 3-5 分钟后起锅,然后灌装。

[0007] 本发明的优点是:选料和生产工艺科学合理,加工的香菇酱味道好。

### 具体实施方式

[0008] 本发明的工艺步骤为：

(1) 原料处理：

A. 辣椒油的处理：称取干辣椒 2.6kg，碎成粉末，按食用植物油 5 kg、干辣椒 0.8 kg 的比例与植物油混匀，加热至 65-70℃，3-5 分钟，熬制成辣椒油；

B. 熟小麦粉制备：将面粉常温蒸 40 分钟，取出冷却备用；

C. 豆豉粉的制备：在粉碎机上粉碎成末备用。

[0009] 蒜、姜泥的制备：按重量比 1：1 的比例将蒜、姜切成细粒，然后加入适量植物油，打成蒜、姜泥备用。

[0010] 花椒粉的制备：同豆豉粉处理办法。

[0011] . 香菇脚碎粒的制备：选经双剪的香菇脚 8-11kg，洗净，加水 65-70kg 浸泡 24 小时，然后将水沥干后，然后放入搅拌机中搅打 2-3 分钟，形成香菇碎粒、碎屑的均匀混合物；

(2) 加工

A. 熬制：将泡好、洗净的香菇脚约 30kg，倒入蒸气夹层锅中，加干净的泡香菇水 20kg，保持表压 2-3kg/cm<sup>2</sup>，香菇水沸腾后，即加入食盐 1.0kg，熬制 4-6 分钟，取出香菇脚入卧式杀菌缸，在 0.5-1kg/cm<sup>2</sup> 的压力下杀菌 20 分钟；再将辣椒油香菇脚倒入搅拌至沸腾，按顺序加入剩余食盐 1.0kg、豆豉粉 1.8kg、白糖 0.8kg，熟小麦粉 0.8kg、花椒粉 0.05kg，蒜、姜茸各 0.4kg、味精 0.8kg，搅拌均匀，每种原料加入后，都应保持沸腾状态再加入一种原料。熬制过程 30 分钟；

B. 调香：所有香菇酱原料加完并搅拌均匀后，关闭蒸气，搅拌 10-20 分钟，按添加剂标准加入山梨酸钾、香菇香精、香菇精膏等，再搅拌 3-5 分钟后起锅，即制成香菇酱；

C. 热灌装：

a. 熬制完毕的香菇酱盛入不锈钢保温桶内，并以不锈钢壶取热油备用，

b. 用洗净并消毒的工具，将香菇酱放入洗净并消毒的不锈钢盆中，洗净并消毒后的玻璃瓶每瓶预加热油 20-30g，操作人员用洗净并消毒的不锈钢匙将香菇酱灌入已消毒的玻璃瓶中，装至瓶身的顶部（即瓶身与瓶颈的连接处）；

c. 装完后，以干净的抹布擦拭瓶口，拧盖；

d. 排气：将拧盖后的香菇酱整齐摆放在杀菌缸的网架中，闭门，启动汽源，当温度达到 100-110℃，压力 2kg /c m<sup>2</sup>，保持 20 分钟；趁热拧紧瓶盖，放到指定地方；

e. 杀菌：将排气后的瓶装香菇酱轻轻推入卧式杀菌缸，闭紧门，当温度恒定 121℃时，保持 30 分钟，取出后，即用干净的抹布擦拭掉粘在瓶上的水蒸汽或可能的漏油、裂瓶而粘附在玻璃瓶盖上的附着物，放入干净的塑料框中；

D. 浸润、擦瓶：

a. 杀菌后的瓶装香菇酱出卧式杀菌缸后，稍冷，再次拧紧瓶盖，放入指定的地方；

b. 将再次拧紧瓶盖的瓶装香菇酱置于沸水中，浸泡 15 分钟即可取出；

c. 香菇酱在盖膜收缩前，擦净瓶身、瓶盖、瓶底残留的表面油渍；

E. 盖膜收缩：开启热收缩机，温度 250℃，运行速度：刻度 3-4（该温度和速度应根据气候的变化，随时调整）

2. 7. 2 收缩膜尺寸为 98.5×40mm，厚 6 丝，套在瓶盖上，调整收缩膜与盖的距离，使膜

在瓶盖上的收缩平整、紧牢；盖膜收缩后，注意检查收缩状况，凡收缩不平整、起皱、不紧实的，须重新收缩。凡有漏油迹象的，立刻剔出。

[0012] 贴标、装盒、装箱。