



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102907658 A

(43) 申请公布日 2013. 02. 06

(21) 申请号 201210374984. 0

(22) 申请日 2012. 10. 08

(71) 申请人 泰祥集团技术开发有限公司

地址 264300 山东省威海市荣成石岛管理区
峨石山路 7 号

(72) 发明人 李银塔 于玲 刘扬瑞

(74) 专利代理机构 青岛高晓专利事务所 37104

代理人 周述志

(51) Int. Cl.

A23L 1/24 (2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

一种香菇肉酱的加工方法

(57) 摘要

本发明属于食品加工技术领域。本发明的目的是提供了一种能有效将香菇与辣酱结合的加工方法,以达到营养丰富,口感鲜美的效果。本发明采用的技术方案为:一种香菇肉酱的加工方法,其特征在于,该方法包含原料预处理、高汤制备、熬煮、灌装、排气和杀菌步骤。本发明提供的香菇肉酱的加工方法操作性强,所加工的香菇肉酱产品口味独特、营养丰富,能有效提升人们的食欲。

1. 一种香菇肉酱的加工方法,其特征在于,该方法包含下列步骤:

A、原料预处理:

鲜香菇去除香菇柄,在清水中清洗,用 95℃ 以上的水漂烫 5min,捞出控干水,切成丁备用;圆葱、姜、葱用胶体磨粉碎备用;猪肉切成丁备用;

B、高汤制备

取猪棒骨放入到水中加入香辛料浸泡 2-3 小时,其中水的重量为猪棒骨的 8-10 倍,浸泡后加热煮制,水开后开始计时,慢火煮 1-2 小时,过滤后即制得高汤;

C、熬煮

将油加入锅中烧至 120-130℃,加入 A 步骤制备的香菇丁进行翻炒 1-3min,之后加入 A 步骤制备的葱、姜、蒜粉末炒 3-5min,再加入辣椒粉、猪肉丁、黄豆酱炒 1-3min,加入 B 步骤制备的高汤,最后加入调味料、香辛料,小火熬煮 10min-20min 浓稠适中时停止;其中上述各成分的重量百分比为,植物油 30%-40%,鲜香菇 10%-15%,圆葱 1%-2%,姜 1%-2%,蒜 1%-2%,辣椒粉 1%-4%,猪肉丁 10%-15%,黄豆酱 20%-30%,高汤 10-20%,调味料 3-6%,香辛料 1-2%;

D、灌装、排气和杀菌

将经过 C 步骤炒好的香菇肉酱直接灌装,在 95℃ 排气封口,在 116℃ -118℃ 进行灭菌。

2. 根据权利要求 1 所述的一种香菇肉酱的加工方法,其特征在于,所述的调味料由食盐、白糖、味精三者混合组成,三者的混合比例为 1:1:1。

3. 根据权利要求 1 所述的一种香菇肉酱的加工方法,其特征在于,所述的香辛料由花椒 0.2%、八角 0.2%、小茴香 0.1%,砂仁 0.05%、陈皮 0.05%、桂皮 0.1%、高良姜 0.05% 组合而成,其中各成分所占重量百分比为:花椒 25%、八角 25%、小茴香 15%,砂仁 8%、陈皮 8%、桂皮 15%、高良姜 4%。

一种香菇肉酱的加工方法

[0001]

技术领域

[0002] 本发明属于食品加工技术领域,特别涉及是一种香菇肉酱的加工方法。

背景技术

[0003] 香菇是一种营养丰富的食材,含有钙、铁、磷等微量元素和富含维生素,具有高蛋白低脂肪的特点。辣酱作为人们喜爱的蘸料或调味料经常参与到人们的饮食过程中,但是传统辣酱多是采用黄豆酱加辣椒及肉丝炒制而成,如何将香菇与辣酱结合起来,既能充分利用香菇的营养成分,又能使辣酱的口感得到进一步提升成为技术人员开发的课题之一。

发明内容

[0004] 本发明的目的是提供了一种能有效将香菇与辣酱结合的加工方法,以达到营养丰富,口感鲜美的效果。

[0005] 本发明采用的技术方案为:一种香菇肉酱的加工方法,其特征在于,该方法包含下列步骤:

A、原料预处理:

鲜香菇去除香菇柄,在清水中清洗,用 95℃ 以上的水漂烫 5min,捞出控干水,切成丁备用;圆葱、姜、葱用胶体磨粉碎备用;猪肉切成丁备用;

B、高汤制备

取猪棒骨放入到水中加入香辛料浸泡 2-3 小时,其中水的重量为猪棒骨的 8-10 倍,浸泡后加热煮制,水开后开始计时,慢火煮 1-2 小时,过滤后即制得高汤;

C、熬煮

将油加入锅中烧至 120-130℃,加入 A 步骤制备的香菇丁进行翻炒 1-3min,之后加入 A 步骤制备的葱、姜、蒜粉末炒 3-5min,再加入辣椒粉、猪肉丁、黄豆酱炒 1-3min,加入 B 步骤制备的高汤,最后加入调味料、香辛料,小火熬煮 10min-20min 浓稠适中时停止;其中上述各成分的重量百分比为,植物油 30%-40%,鲜香菇 10%-15%,圆葱 1%-2%,姜 1%-2%,蒜 1%-2%,辣椒粉 1%-4%,猪肉丁 10%-15%,黄豆酱 20%-30%,高汤 10-20%,调味料 3-6%,香辛料 1-2%。

[0006] D、灌装、排气和杀菌

将经过 C 步骤炒好的香菇肉酱直接灌装,在 95℃ 排气封口,在 116℃ -118℃ 进行灭菌。

[0007] 上述的调味料由食盐、白糖、味精三者混合组成,三者的混合比例为 1:1:1。

[0008] 上述的香辛料由花椒 0.2%、八角 0.2%、小茴香 0.1%、砂仁 0.05%、陈皮 0.05%、桂皮 0.1%、高良姜 0.05% 组合而成,其中各成分所占重量百分比为:花椒 25%、八角 25%、小茴香 15%、砂仁 8%、陈皮 8%、桂皮 15%、高良姜 4%。

[0009] 本发明提供的香菇肉酱的加工方法操作性强,所加工的香菇肉酱产品口味独特、营养丰富,能有效提升人们的食欲。

具体实施方式

[0010] 下面结合实施例对本发明作进一步说明。

[0011] 实施例 1

一种香菇肉酱的加工方法,包含下列步骤:

A、原料预处理:

鲜香菇去除香菇柄,在清水中清洗,用 95℃ 以上的水漂烫 5min,捞出控干水,切成丁备用;圆葱、姜、葱用胶体磨粉碎备用;猪肉切成丁备用;

B、高汤制备

取猪棒骨放入到水中加入香辛料浸泡 2-3 小时,其中水的重量为猪棒骨的 8-10 倍,浸泡后加热煮制,水开后开始计时,慢火煮 1-2 小时,过滤后即制得高汤;

C、熬煮

取 30Kg 植物油加入锅中烧至 120-130℃,加入 A 步骤制备的香菇 10Kg 丁进行翻炒 1-3min,之后加入 A 步骤制备的葱、姜、蒜粉末各 1Kg 炒 3-5min,再加入辣椒粉 2.5Kg、猪肉丁 8Kg、黄豆酱 25Kg 炒 1-3min,加入 B 步骤制备的高汤 15Kg,最后加入调味料 4.5Kg、香辛料 2Kg,小火熬煮 10min-20min 浓稠适中时停止;其中调味料由食盐 1.5Kg、白糖 1.5Kg、味精 1.5Kg 组合而成,香辛料由 0.5Kg 花椒、0.5Kg 八角、0.3Kg 小茴香,0.16Kg 砂仁、0.16Kg 陈皮、0.3Kg 桂皮、0.08Kg 高良姜组合而成;

D、灌装、排气和杀菌

将经过 C 步骤炒好的香菇肉酱直接灌装,在 95℃ 排气封口,在 116℃ -118℃ 进行灭菌。