(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 111772174 A
(43)申请公布日 2020.10.16

(21)申请号 202010511716.3

(22)申请日 2020.06.08

(71)申请人 内蒙古草原汇香食品科技有限公司
地址 024000 内蒙古自治区赤峰市元宝山区绿色农畜产品加工园区

(72)发明人 徐金伟

(74)专利代理机构 北京和信华成知识产权代理事务所(普通合伙) 11390
代理人 胡剑辉

(51)Int.Cl.
A23L 31/00(2016.01)
A23L 5/00(2016.01)
A23L 5/10(2016.01)
A23P 30/00(2016.01)

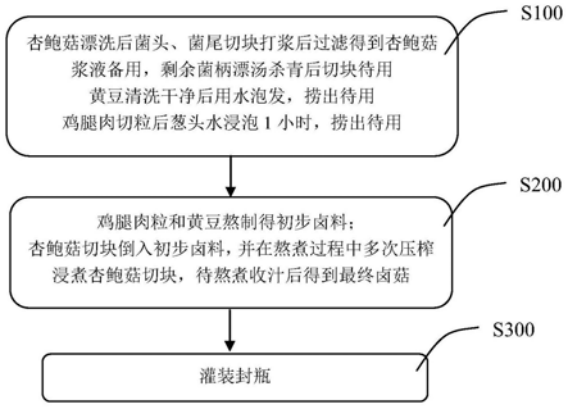
权利要求书2页 说明书6页 附图2页

(54)发明名称

一种卤制白菇的制备工艺及其制备装置

(57)摘要

本发明实施例公开了一种卤制白菇的制备工艺,包括原料预处理、酱卤熬制和灌装封瓶;还提供了一种卤制白菇的制备装置,包括机架,所述机架上横架有一夹层锅体,所述夹层锅体的底部形成有用于炒制鸡腿肉粒和黄豆的弧面底,所述夹层锅体的内部位于所述弧面底的上端设置有用于盛装并卤煮所述杏鲍菇切块的压榨篮,所述机架位于所述压榨篮的正上方设置有压榨块以及用于驱动所述压榨块与所述压榨篮往复相向和相背运动的动力件;本发明实施例中的杏鲍菇切块在加入初步卤料熬煮的过程中采用多次压榨浸煮,使杏鲍菇入味更快从而能够在较短时间内完成杏鲍菇的入味卤汁并不影响杏鲍菇的口感。



CN 111772174 A

1.一种卤制白菇的制备工艺,其特征在于,包括如下步骤:

S100、原料预处理:

杏鲍菇漂洗后,切去菌头和菌尾,将菌柄漂汤杀青后切块待用,切除的菌头和菌尾打浆过滤得到杏鲍菇浆液备用;

黄豆清洗干净后用水泡发,捞出待用;

鸡腿肉切粒后用葱头水浸泡去腥1小时后,捞出待用;

S200、酱卤熬制:

炒锅内加入素油、香辛料、葱姜蒜末以及液体调料搅拌炒料;

再向炒锅内依次加入鸡腿肉粒、黄豆、固体调料以及杏鲍菇浆液,翻动均匀后熬煮得到初步卤料;

将杏鲍菇切块倒入初步卤料,并在熬煮过程中多次压榨浸煮杏鲍菇切块,待熬煮收汁后得到最终卤菇;

S300、灌装封瓶。

2.根据权利要求1所述的一种卤制白菇的制备工艺,其特征在于,所述香辛料包括1～5份的花椒、0～25份的小茴香、0～0.9份的砂仁、0～0.7份的香叶、0～5份的甘草、1～10份的黑胡椒、0～15份的五香粉、1～20份的桂皮、2～10份的橘柑皮、0～0.5份的孜然、0～5份的草果、0～0.5份的白芷、0～5份的小米辣、0～1份的丁香和0～2.5份的大茴香。

3.一种卤制白菇的制备装置,其特征在于,包括机架(10),所述机架(10)上横架有一夹层锅体(20),所述夹层锅体(20)的底部形成有用于炒制鸡腿肉粒和黄豆的弧面底(21),所述夹层锅体(20)的内部位于所述弧面底(21)的上端设置有用于盛装并卤煮所述杏鲍菇切块的压榨篮(30),所述机架(10)位于所述压榨篮(30)的正上方设置有压榨块(40)以及用于驱动所述压榨块(40)与所述压榨篮(30)往复相向和相背运动的动力件。

4.根据权利要求3所述的一种卤制白菇的制备装置,其特征在于,所述动力件设置有两组且分别位于所述压榨块(40)的左右两侧,每一组动力件包括用于驱动所述压榨篮(30)上下运动的第一机构(50)以及用于驱动所述压榨块(40)上下运动的第二机构(60)。

5.根据权利要求4所述的一种卤制白菇的制备装置,其特征在于,所述第一机构(50)包括安装在所述机架(10)上的电机(51)以及与所述电机(51)的输出轴连接的转板(52),所述压榨块(40)的上表面连接有从动块(41),所述从动块(41)活动插设在所述机架(10)的顶部,且所述机架(10)与所述压榨块(40)之间通过伸缩弹簧(42)连接,所述转板(52)转动后与所述从动块(41)接触并通过所述转板(52)的正向和反向旋转驱动所述压榨块(40)的上下运动;

所述第二机构(60)包括与所述电机(51)输出轴连接的滑轮(61),所述滑轮(61)上卷绕有拉绳(62),所述滑轮(61)远离所述压榨块(40)的一侧为所述拉绳(62)的出线端,所述拉绳(62)的出线端与所述压榨篮(30)的上边缘扣接。

6.根据权利要求3所述的一种卤制白菇的制备装置,其特征在于,所述压榨篮(30)的上边缘通过向外延伸的外扩边(31)卡设在所述夹层锅体(20)的敞口处,所述外扩边(31)的下表面向下连接有导向杆(32),所述夹层锅体(20)的外边缘开设有与所述导向杆(32)相匹配的导向槽(22)。

7.根据权利要求3所述的一种卤制白菇的制备装置,其特征在于,所述压榨篮(30)的内

部还设置有压榨挡板(33),所述压榨挡板(33)的直径与所述压榨篮(30)的内径相等且所述压榨挡板(32)上布设有若干个排液孔。

8.根据权利要求1所述的一种卤制白菇的制备装置,其特征在于,所述夹层锅体(20)的侧壁安装有两根对称的横轴(23),所述机架(10)上开设有与所述横轴(23)相匹配的轴孔,所述横轴(23)穿设在所述轴孔内并通过固定螺栓(24)紧定连接,所述夹层锅体(20)的上边缘设置有方便出料的倾倒口。

9.根据权利要求3所述的一种卤制白菇的制备装置,其特征在于,所述夹层锅体(20)底部固定安装有顶升机构(70),所述顶升机构(70)包括固定安装在所述夹层锅体(20)内壁且贯穿所述夹层锅体(20)的传动柱(71),所述传动柱(71)的底部通过设置在所述机架(1)上的电机驱动,且在所述传动柱(71)上固定安装有呈螺旋状分布的搅动片(72),所述搅动片(72)均由食品级硅胶制成,且所述搅动片(72)的宽度由底部至顶部逐渐增大,在所述搅动片(72)之间的传动柱(71)上设置有保持孔(73),且在每个所述保持孔(73)内通过螺纹咬合连接有刺穿针(74),所述刺穿针(74)为刚性结构且每个所述刺穿针(74)的长度不同,在所述压榨篮(3)底部也固定安装有多根长度不等的刺穿针(74)。

10.根据权利要求9所述的一种卤制白菇的制备装置,其特征在于,在所述夹层锅体(2)两侧的内壁上固定安装有循环泵(75),且所述循环泵(75)的进口设置在所述夹层锅体(2)的最底部,所述循环泵(75)的出料设置在所述压榨篮(3)底部且位于所述搅动片(72)的中心线上,所述循环泵(75)将卤液从夹层锅体(2)底部抽出并将其由搅动片(72)顶部排出且顺着搅动片(72)的转动方向浇淋至白菇上。

一种卤制白菇的制备工艺及其制备装置

技术领域

[0001] 本发明实施例涉及食品加工技术领域，具体涉及一种卤制白菇的制备工艺及其制备装置。

背景技术

[0002] 杏鲍菇，又名刺芹侧耳，是一种名贵珍稀食用菌，其菌盖和菌柄脆嫩，肉质肥厚，味道鲜美，且具有独特的杏仁香味，口感很好，可以和鲍鱼相媲美。杏鲍菇营养丰富均衡，是一种高蛋白、低脂肪的营养保健品。它还含有大量的寡糖(低聚糖)，它与胃肠中的双歧杆菌一起作用，具有改善肠胃功能、促进消化和吸收的功效。中医认为，杏鲍菇有益气、杀虫和美容作用，可促进人体对脂类物质的消化吸收及胆固醇的溶解，对肿瘤也有一定的预防和抑制作用，同时有防癌、抗癌、提高人体免疫力的功效，被誉为新世纪理想的健康食品。

[0003] 杏鲍菇现在进入人类食物链的渠道是以生鲜蔬菜的形式在超市生鲜柜与农贸市场的商铺或商贩处销售，由饭堂、食堂、餐馆、小吃店及家庭的采购人员以新鲜蔬菜形式购买后制作菜肴食用，不能够适合快节奏的工作和生活，因此现有技术将杏鲍菇卤煮后封瓶售卖，以方便人们的实用，但是杏鲍菇在卤煮的过程中卤制时间不宜控制，卤制过短影响杏鲍菇的入味效果，卤制时间过长又使杏鲍菇丧失了鲜嫩有嚼劲的口感。

发明内容

[0004] 为此，本发明实施例提供一种卤制白菇的制备工艺及其制备装置，以解决现有技术中杏鲍菇卤制时间不宜控制的问题。

[0005] 为了实现上述目的，本发明实施例提供如下技术方案：

[0006] 一种卤制白菇的制备工艺，包括如下步骤:

[0007] S100、原料预处理：

[0008] 杏鲍菇漂洗后，切去菌头和菌尾，菌柄漂汤杀青后切块待用，切除的菌头和菌尾打浆过滤得到杏鲍菇浆液备用；

[0009] 黄豆清洗干净后用水泡发，捞出待用；

[0010] 鸡腿肉切粒后用葱头水浸泡去腥1小时后，捞出待用；

[0011] S200、酱卤熬制：

[0012] 炒锅内加入素油、香辛料、葱姜蒜末以及液体调料搅拌炒料；

[0013] 再向炒锅内依次加入鸡腿肉粒、黄豆、固体调料以及杏鲍菇浆液，翻动均匀后熬煮得到初步卤料；

[0014] 将杏鲍菇切块倒入初步卤料，并在熬煮过程中多次压榨浸煮杏鲍菇切块，待熬煮收汁后得到最终卤菇；

[0015] S300、灌装封瓶。

[0016] 本发明实施例的特征还在于，所述香辛料包括1～5份的花椒、0～ 25份的小茴香、0～0.9份的砂仁、0～0.7份的香叶、0～5份的甘草、 1～10份的黑胡椒、0～15份的五香粉、1

～20份的桂皮、2～10份的橘柑皮、0～0.5份的孜然、0～5份的草果、0～0.5份的白芷、0～5份的小米辣、0～1份的丁香和0～2.5份的大茴香。

[0017] 另外，本发明实施例还提供了一种卤制白菇的制备装置，包括机架，所述机架上横架有一夹层锅体，所述夹层锅体的底部形成有用于炒制鸡腿肉粒和黄豆的弧面底，所述夹层锅体的内部位于所述弧面底的上端设置有用于盛装并卤煮所述杏鲍菇切块的压榨篮，所述机架位于所述压榨篮的正上方设置有压榨块以及用于驱动所述压榨块与所述压榨篮往复相向和相背运动的动力件。

[0018] 本发明实施例的特征还在于，所述动力件设置有两组且分别位于所述压榨块的左右两侧，每一组动力件包括用于驱动所述压榨篮上下运动的第一机构以及用于驱动所述压榨块上下运动的第二机构。

[0019] 本发明实施例的特征还在于，所述第一机构包括安装在所述机架上的电机以及与所述电机的输出轴连接的转板，所述压榨块的上表面连接有从动块，所述从动块活动插设在所述机架的顶部，且所述机架与所述压榨块之间通过伸缩弹簧连接，所述转板转动后与所述从动块接触并通过所述转板的正向和反向旋转驱动所述压榨块的上下运动。

[0020] 本发明实施例的特征还在于，所述第二机构包括与所述电机输出轴连接的滑轮，所述滑轮上卷绕有拉绳，所述滑轮远离所述压榨块的一侧为所述拉绳的出线端，所述拉绳的出线端与所述压榨篮的上边缘扣接。

[0021] 本发明实施例的特征还在于，所述压榨篮的上边缘通过向外延伸的外扩边卡设在所述夹层锅体的敞口处，所述外扩边的下表面向下连接有导向杆，所述夹层锅体的外边缘开设有与所述导向杆相匹配的导向槽。

[0022] 本发明实施例的特征还在于，所述压榨篮的内部还设置有压榨挡板，所述压榨挡板的直径与所述压榨篮的内径相等且所述压榨挡板上布设有若干个排液孔。

[0023] 本发明实施例的特征还在于，所述夹层锅体的侧壁安装有两根对称的横轴，所述机架上开设有与所述横轴相匹配的轴孔，所述横轴穿设在所述轴孔内并通过固定螺栓紧定连接，所述夹层锅体的上边缘设置有方便出料的倾倒口。

[0024] 本发明实施例的特征还在于，所述夹层锅体底部固定安装有顶升机构，所述顶升机构包括固定安装在所述夹层锅体内壁且贯穿所述夹层锅体的传动柱，所述传动柱的底部通过设置在所述机架上的电机驱动，且在所述传动柱上固定安装有呈螺旋状分布的搅动片，所述搅动片均由食品级硅胶制成，且所述搅动片的宽度由底部至顶部逐渐增大，在所述搅动片之间的传动柱上设置有保持孔，且在每个所述保持孔内通过螺纹咬合连接有刺穿针，所述刺穿针为刚性结构且每个所述刺穿针的长度不同，在所述压榨篮底部也固定安装有多根长度不等的刺穿针。

[0025] 本发明实施例的特征还在于，在所述夹层锅体两侧的内壁上固定安装有循环泵，且所述循环泵的进口设置在所述夹层锅体的最底部，所述循环泵的出料设置在所述压榨篮底部且位于所述搅动片的中心线上，所述循环泵将卤液从夹层锅体底部抽出并将其由搅动片顶部排出且顺着搅动片的转动方向浇淋至白菇上。

[0026] 本发明实施例具有如下优点：

[0027] (1)本发明实施例对杏鲍菇的菌头和菌尾进行打浆利用，一方面避免菌头和菌尾的加入影响卤菇均一的口感，另一方面打浆液的加入回收了菌头和菌尾中含有的大量的水

溶性营养成分，避免浪费；

[0028] (2)本发明实施例中的杏鲍菇切块在加入初步卤料熬煮的过程中采用多次压榨浸煮，压榨后的杏鲍菇切块更具有嚼劲，且压榨过后的杏鲍菇切块在恢复其形变的过程中能够迅速吸收卤汁，使杏鲍菇入味更快从而能够在较短时间内完成杏鲍菇的入味卤汁并不影响杏鲍菇的口感。

附图说明

[0029] 为了更清楚地说明本发明的实施方式或现有技术中的技术方案，下面将对实施方式或现有技术描述中所需要使用的附图作简单地介绍。显而易见地，下面描述中的附图仅仅是示例性的，对于本领域普通技术人员来讲，在不付出创造性劳动的前提下，还可以根据提供的附图引伸获得其它的实施附图。

[0030] 本说明书所绘示的结构、比例、大小等，均仅用以配合说明书所揭示的内容，以供熟悉此技术的人士了解与阅读，并非用以限定本发明可实施的限定条件，故不具技术上的实质意义，任何结构的修饰、比例关系的改变或大小的调整，在不影响本发明所能产生的功效及所能达成的目的下，均应仍落在本发明所揭示的技术内容得能涵盖的范围内。

[0031] 图1为本发明实施例提供的卤制白菇的制备流程图；

[0032] 图2为本发明实施例提供的制备装置中杏鲍菇切块浸煮时的结构示意图；

[0033] 图3为本发明实施例提供的制备装置中杏鲍菇切块压榨时的结构示意图。

[0034] 图4为本发明实施例提供的顶升机构的结构示意图。

[0035] 图中：

[0036] 10-机架；20-夹层锅体；30-压榨篮；40-压榨块；50-第一机构；60- 第二机构；70-顶升机构；

[0037] 21-弧面底；22-导向槽；23-横轴；24-固定螺栓；

[0038] 31-外扩边；32-导向杆；33-压榨挡板；

[0039] 41-从动块；42-伸缩弹簧；

[0040] 51-电机；52-转板；

[0041] 61-滑轮；62-拉绳；

[0042] 71-传动柱；72-搅动片；73-保持孔；74-刺穿针；75-循环泵。

具体实施方式

[0043] 以下由特定的具体实施例说明本发明的实施方式，熟悉此技术的人士可由本说明书所揭露的内容轻易地了解本发明的其他优点及功效，显然，所描述的实施例是本发明一部分实施例，而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例，本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例，都属于本发明保护的范围。

[0044] 如图1所示，本发明提供了一种卤制白菇的制备方法，包括如下步骤：

[0045] S100、原料预处理：

[0046] 挑选组织致密、结实、菌柄颜色为乳白且表面光滑的杏鲍菇，漂洗，切去菌头和菌尾，并将切除的菌头和菌尾切块打浆后过滤得到杏鲍菇浆液备用，剩余菌柄漂汤杀青，冷却至室温后切制呈大小一致的杏鲍菇切块待用；

[0047] 挑选颗粒饱满且整齐均匀、无破瓣、无缺损的黄豆，将黄豆清洗干净后用水泡发，浸泡12小时，捞出待用；

[0048] 挑选干净、清洁、无毛、血块、杂质且颜色有光泽的鸡腿肉，将鸡腿切粒，并将切制好的鸡腿肉粒用葱头水浸泡去腥1小时后，捞出待用；

[0049] 由于杏鲍菇的菌头和菌尾相对于其主要食用的菌柄部分口感较软或者较硬，为了不影响成品卤菇的口感均一性，现有技术一般将杏鲍菇的菌头和菌尾切除不用，为了避免该部分材料的浪费，本发明的特征之一在于将杏鲍菇的菌头和菌尾进行打浆利用，一方面避免菌头和菌尾的加入影响卤菇均一的口感，另一方面打浆液的加入回收了菌头和菌尾中含有的大量的水溶性营养成分。

[0050] S200、酱卤熬制：

[0051] 炒锅内加入素油后点火加热，加入香辛料和葱姜蒜末搅拌炒料，待锅内油翻花、冒泡时，加入液体调料搅拌均匀；

[0052] 向炒锅内依次加入鸡腿肉粒和浸泡后的黄豆，搅拌均匀后加入固体调料以及杏鲍菇浆液，翻动后继续熬煮得到初步卤料；

[0053] 将杏鲍菇切块倒入熬煮后的初步卤料，并在熬煮过程中多次压榨浸煮杏鲍菇切块，待熬煮收汁后得到最终卤菇；

[0054] 本发明实施例的特征之二在于，在降低杏鲍菇卤制之间的同时能保证杏鲍菇的鲜嫩有嚼劲的口感，具体地，杏鲍菇切块在加入初步卤料熬煮的过程中采用多次压榨浸煮，压榨后的杏鲍菇切块更具有嚼劲，且压榨过后的杏鲍菇切块在恢复其形变的过程中能够迅速吸收卤汁，使杏鲍菇入味更快从而能够在较短时间内完成杏鲍菇的入味卤汁并不影响杏鲍菇的口感。

[0055] S300、灌装封瓶：将熬制好的卤菇倒入料斗车，运到灌装车间依次进行罐装和巴氏灭菌，灭菌后将瓶表面晾干进行贴签包装。

[0056] 在上述过程中，所述香辛料包括1～5份的花椒、0～25份的小茴香、0～0.9份的砂仁、0～0.7份的香叶、0～5份的甘草、1～10份的黑胡椒、0～15份的五香粉、1～20份的桂皮、2～10份的橘柑皮、0～0.5 份的孜然、0～5份的草果、0～0.5份的白芷、0～5份的小米辣、0～1份的丁香和0～2.5份的大茴香。

[0057] 所述液体调味包括0.5～1份的料酒、1～2的酱油和0～0.5份的豉油。

[0058] 所述固体调味料包括2～4份的食盐，1～3份的冰糖，0.4～0.6的份鸡精和0.1～0.3份的味精。

[0059] 如图2和图3所示，在本发明实施例中，为了配合杏鲍菇切块在熬煮的同时能够实现多次压榨，还提供了一种卤制白菇的制备装置，具体地，包括机架10，机架10上横架有一夹层锅体20，夹层锅体20的底部形成有用于炒制鸡腿肉粒和黄豆的弧面底21，夹层锅体20的内部位于弧面底21的上端设置有用于盛装并卤煮杏鲍菇切块的压榨篮30，机架10 位于压榨篮30的正上方设置有压榨块40以及用于驱动压榨块40与压榨篮30往复相向和相背运动的动力件。

[0060] 这里的夹层锅体20的结构是基于现有技术中常用的电加热夹层锅，具有一夹层，通过在夹层中加注导热油或者蒸汽实现食材的炒制。

[0061] 鸡腿肉粒和黄豆首先在夹层锅体20的内部进行炒制，此时压榨篮30 未加入夹层

锅体20内，当杏鲍菇切块投料时，首先将杏鲍菇切块加入压榨篮30中，再将压榨篮30连同杏鲍菇切块一起加入夹层锅体20内，夹层锅体20内的卤汁浸没杏鲍菇切块，并通过动力件驱动压榨块40和压榨篮30完成往复相向和相背运动对杏鲍菇切块进行压榨而并不影响黄豆和鸡腿肉的组织完整性。

[0062] 具体地，动力件设置有两组且分别位于压榨块40的左右两侧，每一组动力件包括用于驱动压榨篮30上下运动的第一机构50以及用于驱动压榨块40上下运动的第二机构60。

[0063] 进一步地，第一机构50包括安装在机架10上的电机51以及与电机 51的输出轴连接的转板52，压榨块40的上表面连接有从动块41，从动块41活动插设在机架10的顶部，且机架10与压榨块40之间通过伸缩弹簧42连接，转板52转动后与从动块41接触并通过转板52的正向和反向旋转驱动压榨块40的上下运动。

[0064] 第二机构60包括与电机51输出轴连接的滑轮61，滑轮61上卷绕有拉绳62，滑轮61远离压榨块40的一侧为拉绳62的出线端，拉绳62的出线端与压榨篮30的上边缘扣接，这里的扣接而不是直接固定连接的目的是方便拆卸，使压榨篮30可以单独拆卸取出以便于弧面底21内的鸡腿肉粒和黄豆的取出。

[0065] 上述动力件的工作原理是，通过电机51的正反往复旋转实现转板52 的往复旋转，当转板52转动至与从动块41接触时，从动块41受到向下的作用力，伸缩弹簧42发生拉伸，从动块41带动压榨块40向压榨篮30 方向运动，与此同时电机51输出轴连接的滑轮61也发生旋转，拉绳62 的出线端向上运动带动与其连接的压榨篮30向上提升不断靠近压榨块 40，当压榨块40与压榨篮30内的杏鲍菇切块接触时，杏鲍菇实现压榨；反之当转板52转动至不与从动块接触时，压榨块40与压榨篮30相背运动不断远离，释放杏鲍菇的压榨作用，压榨篮30重新浸没在卤汁中，进行压榨后的浸煮。

[0066] 在上述过程中，杏鲍菇实现往复的压榨与浸煮，压榨不与浸煮同一时间进行，避免了杏鲍菇块长时间在卤汁中浸煮从而影响杏鲍菇切块的口感，同时，压榨过后的杏鲍菇切块浸煮过程中能够迅速吸收卤汁，使杏鲍菇入味更快。

[0067] 左右两个动力件50中，两个电机51的旋转方向应相反从而使两个转板52能实现同时向内旋转或者向外旋转，进一步实现压榨块40的稳步上下运动。

[0068] 而电机51的正反旋转可以在电路中加装时间继电器，用时间继电器切换，也可以在电路器加行程开关，或者通过变频器里的简易PLC编程实现控制。

[0069] 另外，压榨篮30的上下往复运动即压榨篮30向上运动后还要向下运动恢复原位，在向下运动的过程中，为了使压榨篮30能够顺利回归原位，在压榨篮30的上边缘通过向外延伸的外扩边31卡设在夹层锅体20 的敞口处，外扩边31的下表面向下连接有导向杆32，夹层锅体20的外边缘开设有与导向杆32相匹配的导向槽22。通过导向杆32和导向槽22 对压榨篮30的左右位置进行限定，避免其归位不准。

[0070] 同时为了使压榨篮30内的杏鲍菇切块能够压榨均匀，在压榨篮30 的内部还设置有压榨挡板33，压榨挡板33的直径与压榨篮30的内径相等且压榨挡板32上布设有若干个排液孔，通过压榨挡板32将压榨块40 的下压力均匀分散到压榨篮30的各个角落。

[0071] 为了方便加工后的最终卤料的倾倒，夹层锅体20的侧壁安装有两根对称的横轴23，机架10上开设有与横轴23相匹配的轴孔，横轴23穿设在轴孔内并通过固定螺栓24紧定连接，夹层锅体20的上边缘设置有方便出料的倾倒口。

[0072] 通过旋松固定螺栓24使夹层锅体20可发生自由转动从而将夹层锅体内的最终卤料沿倾倒口倒出。

[0073] 在现有技术方案，在卤制的过程中，由于固体部分一直处于不动的状态，长期的高温熬煮会存在熬制不均匀导致味道分布不均匀情况。为了改变夹层锅体20内的熬煮环境，在本发明中结合上述制备装置从以下两个方面进行改进：

[0074] 另外，如图4所示，所述夹层锅体20底部固定安装有顶升机构70，所述顶升机构70包括固定安装在所述夹层锅体20内壁且贯穿所述夹层锅体20的传动柱701，所述传动柱701的底部通过设置在所述机架10上的电机驱动，且在所述传动柱701上固定安装有呈螺旋状分布的搅动片 702，所述搅动片702均由食品级硅胶制成，且所述搅动片702的宽度由底部至顶部逐渐增大，在所述搅动片702之间的传动柱701上设置有保持孔703，且在每个所述保持孔703内通过螺纹咬合连接有刺穿针704，所述刺穿针704为刚性结构且每个所述刺穿针704的长度不同，在所述压榨篮30底部也固定安装有多根长度不等的刺穿针704。

[0075] 在以上方案中，主要包括两点作用，首先通过柔软的搅动片702在传动柱701的驱动下发生转动，从而扰动双层锅体内的菇或者卤料，具体的，该扰动的过程是由上至下或由下至上的，通过设置螺旋状的分布结构使其处于连续的变化状态。

[0076] 并且在本发明中，在扰动的过程中通过设置的刺穿针将白菇刺破，使得卤汁能够更好的渗入菇内，以达到更加的卤制效果。需要说明的是，为了防止刺穿针破坏菇的结构，刺穿针的直径应该比常规针的直径小，并且刺穿针的长度应当为搅动片长度的2/3-3倍。

[0077] 在所述夹层锅体20两侧的内壁上固定安装有循环泵705，且所述循环泵705的进口设置在所述夹层锅体20的最底部，所述循环泵705的出料设置在所述压榨篮30底部且位于所述搅动片702的中心线上，所述循环泵705将卤液从夹层锅体20底部抽出并将其由搅动片702顶部排出且顺着搅动片702的转动方向浇淋至白菇上。

[0078] 本发明中循环泵与设置在夹层锅体内的搅动片相互配合，一方面能够实现菇体在三维空间内的扰动，另外一方面除了将菇体扰动之外，还通过循环泵将整个卤液也扰动起来形成整体的扰动，并且在卤液的扰动过程中顺着菇体的搅动方向实现对菇体更好的卤制，提高其卤化效果。

[0079] 虽然，上文中已经用一般性说明及具体实施例对本发明作了详尽的描述，但在本发明基础上，可以对之作一些修改或改进，这对本领域技术人员而言是显而易见的。因此，在不偏离本发明精神的基础上所做的这些修改或改进，均属于本发明要求保护的范围。

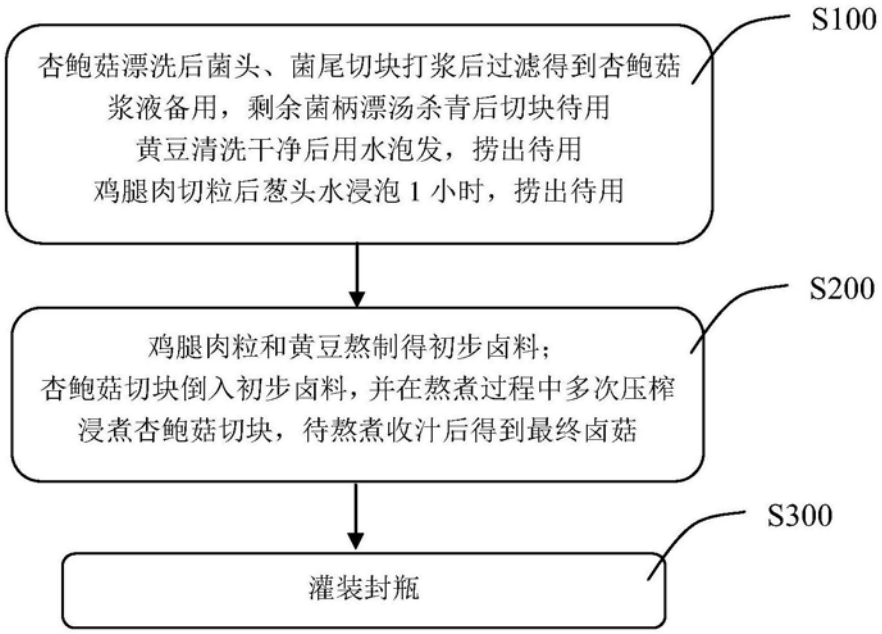

S100
杏鲍菇漂洗后菌头、菌尾切块打浆后过滤得到杏鲍菇浆液备用，剩余菌柄漂汤杀青后切块待用
黄豆清洗干净后用水泡发，捞出待用
鸡腿肉切粒后葱头水浸泡 1 小时，捞出待用
S200
鸡腿肉粒和黄豆熬制得初步卤料；
杏鲍菇切块倒入初步卤料，并在熬煮过程中多次压榨浸煮杏鲍菇切块，待熬煮收汁后得到最终卤菇
S300
灌装封瓶

图1

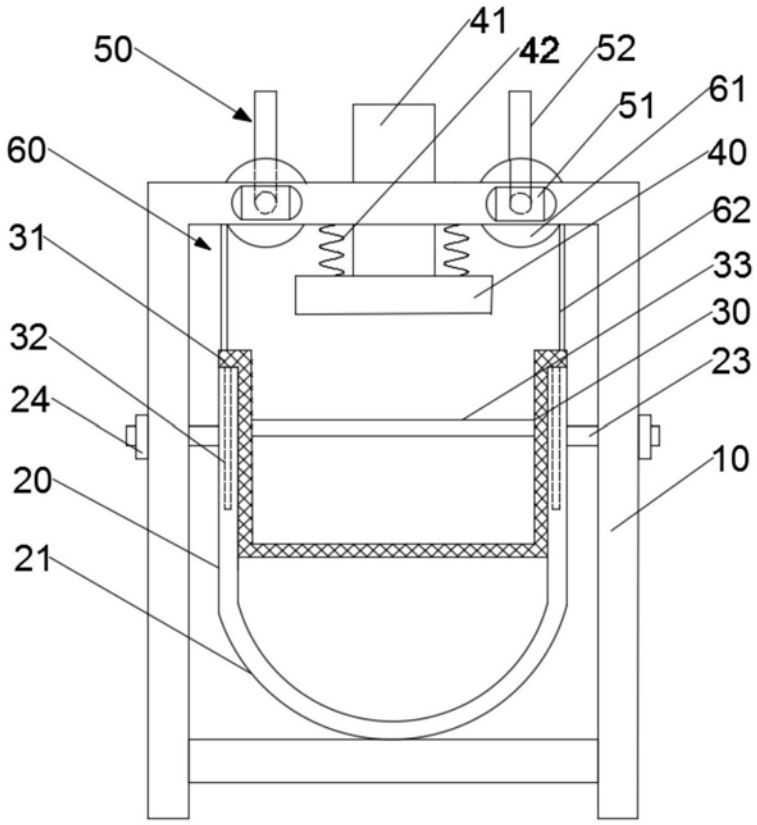

50
41
42
52
51
61
60
40
62
31
33
30
32
23
24
10
20
21

图2

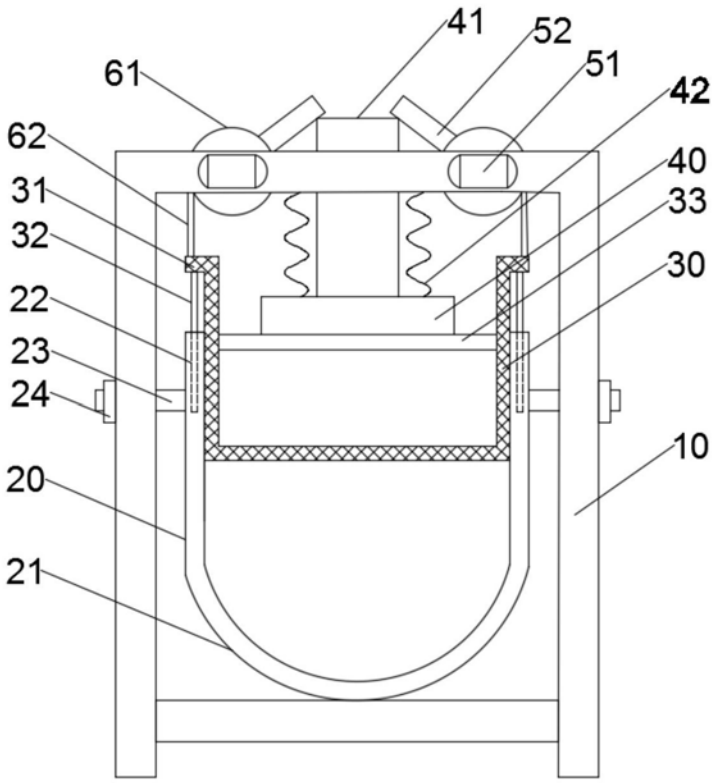


图3

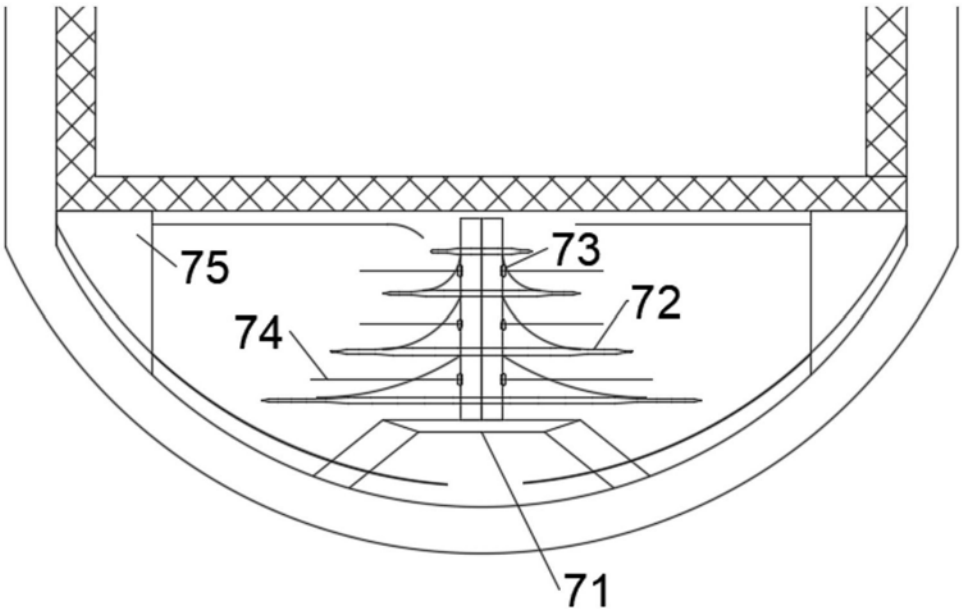


图4