



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103549545 B

(45) 授权公告日 2015. 11. 18

(21) 申请号 201310548638. 4

康明丽等. 板栗加工技术. 《保鲜与加工》. 2002, 第 2 卷 (第 03 期), 24-25.

(22) 申请日 2013. 11. 08

审查员 梁峥

(73) 专利权人 徐州绿之野生物食品有限公司

地址 221300 江苏省徐州市邳州市宿羊山镇
枣泗路东侧

(72) 发明人 张志年

其他发明人请求不公开姓名

(51) Int. Cl.

A23L 1/36(2006. 01)

A23L 1/221(2006. 01)

A23L 1/226(2006. 01)

(56) 对比文件

CN 101292753 A, 2008. 10. 29, 权利要求 1.

CN 101601482 A, 2009. 12. 16, 权利要求 1.

康明丽等. 板栗加工褐变机理及控制方法研究进展. 《河北科技大学学报》. 2003, 第 24 卷 (第 04 期), 72-76.

权利要求书 2 页 说明书 5 页

(54) 发明名称

红糟制板栗休闲食品的加工方法

(57) 摘要

本发明公开的一种红糟制板栗休闲食品的加工方法,是由原料选择与处理—腌制红糟料配制—腌制—蒸煮—调味—包装、杀菌—等工序制得糟制板栗休闲食品,在保持了板栗固有独特口感和营养成分的同时,又添加了特殊风味的香料物质,使得产品更具有特色和特殊的香气,形成具有风格的特色产品,产品嚼食细腻,口感酥香,市场很受欢迎。该方法简单,易于操作,适宜规模化生产,为山区板栗产区的深加工提供了一种经济、方便加工产品的方法。

1. 一种红糟制板栗休闲食品,其特征在於,选择无霉变、无虫蛀的新鲜板栗果,用脱壳机脱除褐色外壳,将脱壳后的板栗浸没于纯净水中浸泡 35min 后,捞出,沥尽水分后投入到含有重量百分比为 0.05% 亚硫酸氢钠、0.02% 维生素 C、0.15% 半胱氨酸和 0.1% 乙二胺四乙酸二钠,纯净水加至 100%,用乳酸调节 pH2.9-3.0,加热 95-100℃的护色液中,漂烫 3-5min,同时通过机械搅动,脱去板栗内皮,捞出,再用纯净水冲洗干净并沥干水分,备用;称取酿造红酒的酒糟 10 公斤与食盐 2.5 公斤和白砂糖 7.5 公斤混合均匀,制成腌制红糟料;再将制成的腌制红糟料与处理好的板栗 160 公斤混合、搅拌均匀,装入腌制缸内,于 12℃环境下、浸渍 42 天,将腌制好的板栗取出,用纯净水洗去粘附在板栗表面的腌制红糟料后,置入蒸煮锅内,常压蒸 20-30min,使之熟透,出锅,趁热加入调味剂 1200 目细粉:菊花 3.5 公斤、木糖醇 8 公斤、柠檬酸 0.5 公斤,充分拌合均匀;检出破损和碎栗,将完整的板栗采用聚乙烯袋抽真空、密封包装后,于 100℃沸水中经 15min 和 20min 两次间歇杀菌,即得红糟制板栗休闲食品成品。

2. 一种红糟制板栗休闲食品,其特征在於,选择无霉变、无虫蛀的新鲜板栗果,用脱壳机脱除褐色外壳,将脱壳后的板栗浸没于纯净水中浸泡 35min 后,捞出,沥尽水分后投入到含有重量百分比为 0.05% 亚硫酸氢钠、0.02% 维生素 C、0.15% 半胱氨酸和 0.1% 乙二胺四乙酸二钠,纯净水加至 100%,用乳酸调节 pH2.9-3.0,加热 95-100℃的护色液中,漂烫 3-5min,同时通过机械搅动,脱去板栗内皮,捞出,再用纯净水冲洗干净并沥干水分,备用;称取酿造红酒的酒糟 10 公斤与食盐 2.5 公斤和白砂糖 7.5 公斤混合均匀,制成腌制红糟料;再将制成的腌制红糟料与处理好的板栗 150 公斤混合、搅拌均匀,装入腌制缸内,于 10℃环境下、浸渍 50 天,将腌制好的板栗取出,用纯净水洗去粘附在板栗表面的腌制红糟料后,置入蒸煮锅内,常压蒸 20-30min,使之熟透,出锅,趁热加入调味剂 1500 目细粉:桑叶 2 公斤、银杏叶 1 公斤、L-阿拉伯糖 8 公斤、柠檬酸 0.5 公斤,充分拌合均匀;检出破损和碎栗,将完整的板栗采用聚乙烯袋抽真空、密封包装后,于 100℃沸水中经 15min 和 20min 两次间歇杀菌,即得红糟制板栗休闲食品成品。

3. 一种红糟制板栗休闲食品,其特征在於,选择无霉变、无虫蛀的新鲜板栗果,用脱壳机脱除褐色外壳,将脱壳后的板栗浸没于纯净水中浸泡 35min 后,捞出,沥尽水分后投入到含有重量百分比为 0.05% 亚硫酸氢钠、0.02% 维生素 C、0.15% 半胱氨酸和 0.1% 乙二胺四乙酸二钠,纯净水加至 100%,用乳酸调节 pH2.9-3.0,加热 95-100℃的护色液中,漂烫 3-5min,同时通过机械搅动,脱去板栗内皮,捞出,再用纯净水冲洗干净并沥干水分,备用;称取酿造红酒的酒糟 10 公斤与食盐 2.5 公斤和白砂糖 7.5 公斤混合均匀,制成腌制红糟料;再将制成的腌制红糟料与处理好的板栗 140 公斤混合、搅拌均匀,装入腌制缸内,于 15℃环境下、浸渍 40 天,将腌制好的板栗取出,用纯净水洗去粘附在板栗表面的腌制红糟料后,置入蒸煮锅内,常压蒸 20-30min,使之熟透,出锅,趁热加入调味剂 1300 目细粉:红茶 3 公斤、红砂糖 8.5 公斤、柠檬酸 0.25 公斤、苹果酸 0.25 公斤,充分拌合均匀;检出破损和碎栗,将完整的板栗采用聚乙烯袋抽真空、密封包装后,于 100℃沸水中经 15min 和 20min 两次间歇杀菌,即得红糟制板栗休闲食品成品。

4. 一种红糟制板栗休闲食品,其特征在於,选择无霉变、无虫蛀的新鲜板栗果,用脱壳机脱除褐色外壳,将脱壳后的板栗浸没于纯净水中浸泡 35min 后,捞出,沥尽水分后投入到含有重量百分比为 0.05% 亚硫酸氢钠、0.02% 维生素 C、0.15% 半胱氨酸和 0.1% 乙二胺四乙

酸二钠,纯净水加至 100%,用乳酸调节 pH2.9-3.0,加热 95-100℃的护色液中,漂烫 3-5min,同时通过机械搅动,脱去板栗内皮,捞出,再用纯净水冲洗干净并沥干水分,备用;称取酿造红酒的酒糟 10 公斤与食盐 2.5 公斤和白砂糖 7.5 公斤混合均匀,制成腌制红糟料;再将制成的腌制红糟料与处理好的板栗 150 公斤混合、搅拌均匀,装入腌制缸内,于 10℃环境下、浸渍 42 天,将腌制好的板栗取出,用纯净水洗去粘附在板栗表面的腌制红糟料后,置入蒸煮锅内,常压蒸 20-30min,使之熟透,出锅,趁热加入调味剂 1400 目细粉:葛花 2 公斤、桅子花 2 公斤、山梨糖醇 8 公斤,充分拌合均匀;检出破损和碎栗,将完整的板栗采用聚乙烯袋抽真空、密封包装后,于 100℃沸水中经 15min 和 20min 两次间歇杀菌,即得红糟制板栗休闲食品成品。

5. 一种红糟制板栗休闲食品,其特征在于,选择无霉变、无虫蛀的新鲜板栗果,用脱壳机脱除褐色外壳,将脱壳后的板栗浸没于纯净水中浸泡 35min 后,捞出,沥尽水分后投入到含有重量百分比为 0.05% 亚硫酸氢钠、0.02% 维生素 C、0.15% 半胱氨酸和 0.1% 乙二胺四乙酸二钠,纯净水加至 100%,用乳酸调节 pH2.9-3.0,加热 95-100℃的护色液中,漂烫 3-5min,同时通过机械搅动,脱去板栗内皮,捞出,再用纯净水冲洗干净并沥干水分,备用;称取酿造红酒的酒糟 10 公斤与食盐 2.5 公斤和白砂糖 7.5 公斤混合均匀,制成腌制红糟料;再将制成的腌制红糟料与处理好的板栗 160 公斤混合、搅拌均匀,装入腌制缸内,于 15℃环境下、浸渍 40 天,将腌制好的板栗取出,用纯净水洗去粘附在板栗表面的腌制红糟料后,置入蒸煮锅内,常压蒸 20-30min,使之熟透,出锅,趁热加入调味剂 1500 目细粉:枸杞叶 5 公斤、甘草 2.5 公斤、菊苣糖 4 公斤、柠檬酸 0.5 公斤,充分拌合均匀;检出破损和碎栗,将完整的板栗采用聚乙烯袋抽真空、密封包装后,于 100℃沸水中经 15min 和 20min 两次间歇杀菌,即得红糟制板栗休闲食品成品。

6. 一种红糟制板栗休闲食品,其特征在于,选择无霉变、无虫蛀的新鲜板栗果,用脱壳机脱除褐色外壳,将脱壳后的板栗浸没于纯净水中浸泡 35min 后,捞出,沥尽水分后投入到含有重量百分比为 0.05% 亚硫酸氢钠、0.02% 维生素 C、0.15% 半胱氨酸和 0.1% 乙二胺四乙酸二钠,纯净水加至 100%,用乳酸调节 pH2.9-3.0,加热 95-100℃的护色液中,漂烫 3-5min,同时通过机械搅动,脱去板栗内皮,捞出,再用纯净水冲洗干净并沥干水分,备用;称取酿造红酒的酒糟 10 公斤与食盐 2.5 公斤和白砂糖 7.5 公斤混合均匀,制成腌制红糟料;再将制成的腌制红糟料与处理好的板栗 150 公斤混合、搅拌均匀,装入腌制缸内,于 10℃环境下、浸渍 45 天,将腌制好的板栗取出,用纯净水洗去粘附在板栗表面的腌制红糟料后,置入蒸煮锅内,常压蒸 20-30min,使之熟透,出锅,趁热加入调味剂 1300 目细粉:花椒 1 公斤、胡椒 1 公斤、姜 1 公斤、桂皮 0.5 公斤、丁香 0.5 公斤、辣椒 1 公斤、食盐 0.5 公斤、绿茶 0.5 公斤、柠檬酸 0.2 公斤、味精 0.1 公斤、肌苷酸钠 0.02 公斤,充分拌合均匀;检出破损和碎栗,将完整的板栗采用聚乙烯袋抽真空、密封包装后,于 100℃沸水中经 15min 和 20min 两次间歇杀菌,即得红糟制板栗休闲食品成品。

红糟制板栗休闲食品的加工方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工领域,涉及休闲食品加工,具体涉及红糟制板栗休闲食品的加工方法。

背景技术

[0002] 板栗又称栗子、栗果、大栗。性温,味甘。入脾、胃、肾经。中医认为,板栗具有养胃健脾、补肾强筋、活血止血等功效,可用于反胃不食、泄泻痢疾、吐血、衄血、便血,筋伤骨折淤肿、疼痛、瘰疬,肿毒等病症。《千金方》记述:“栗,肾之果。肾病宜食之。”《食物本草》:“主益气,厚肠胃,补肾气,令人耐饥。”栗子中类胡萝卜素的含量较高,因此有很好的抗氧化、预防癌症的作用,还有降低胆固醇、防止血栓,以及防止病毒、细菌侵袭的作用。粟米含有的丰富的不饱和脂肪酸和维生素、矿物质,能够预防高血压、冠心病、动脉硬化、骨质疏松等疾病,还可抗衰老、延年益寿。栗子中含有大量的泛酸(维生素 B3),能够辅助治疗泛酸缺乏引起的各种症状。粟米所含的矿物质很全面,可用于辅助治疗前列腺炎。栗子所含的糖类有助于消除疲劳、恢复体力、平喘,具有益气健脾、厚补胃肠的作用,可预防胃肠道功能紊乱。栗子在我国已有两千多年的种植历史,它是一种香甜佳果,也是一种价廉物美、富有营养的滋补品及补养良药。栗子不仅含有大量淀粉,而且蛋白质、脂肪、B 族维生素等多种营养成分含量颇丰,能预防高血压、冠心病、动脉硬化、骨质疏松等疾病,是抗衰老、延年益寿的滋补佳品,素有“千果之王”的美称。目前我国板栗的深加工技术仍很薄弱,加上市场产品运作水平不高,致使一些板栗产区出现卖难,造成很大浪费,伤及不少栗农的积极性,目前我国的板栗产品仍以鲜板栗、糖炒板栗、肉烧板栗为主,不能从根本上解决板栗作为休闲食品的营养性、方便性和较长的保质期,很难形成市场的竞争力。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种红糟制板栗休闲食品的加工方法,以提高板栗加工产品风味的多样性,增加大众对食用板栗的欲望和需求,丰富板栗制品的品种,提升板栗产品的食用和经济价值。

[0004] 本发明的目的是由以下技术方案实现的:

[0005] 一种红糟制板栗休闲食品的加工方法,其特征在于加工步骤如下:

[0006] (1) 原料选择与处理

[0007] 选择无霉变、无虫蛀的新鲜的板栗果,用脱壳机脱除褐色外壳,将脱壳后的板栗浸没于纯净水中浸泡 35min 后,捞出,沥尽水分后,投入加热 95-100℃ 的护色水溶液中漂烫 3-5min,同时通过机械搅动,脱去板栗内皮,捞出,用纯净水冲洗干净并沥干水分备用;所述的护色水溶液是由重量百分比为 0.05% 亚硫酸氢钠、0.02% 维生素 C、0.15% 半胱氨酸和 0.1% 乙二胺四乙酸二钠余量为水的护色水溶液,用乳酸调节 PH2.9-3.0;

[0008] (2) 腌制红糟料配制

[0009] 选用酿造红酒的酒糟与食盐和白砂糖按重量比为 1:0.25:0.75 的比例混合均匀,

制成腌制红糟料；

[0010] (3) 腌制

[0011] 将制成的腌制红糟料与步骤(1)得到沥干水分的板栗按重量比 1:7-8 的比例混合、搅拌均匀,装入腌制缸内,于 10℃ -15℃ 环境下浸渍 40-50 天；

[0012] (4) 蒸煮

[0013] 将腌制后的板栗取出,用纯净水洗去粘附在板栗表面的腌制红糟料后,置入蒸煮锅内,常压蒸煮 20-30min,使之熟透即可；

[0014] (5) 调味

[0015] 将蒸煮熟透的板栗出锅,趁热加入腌制板栗重量比为 1-10% 的调味剂充分拌合均匀,调味剂可根据消费群体的口味不同,调制各种风味的红糟制板栗休闲食品；

[0016] (6) 包装、杀菌

[0017] 将拌匀调味剂的红糟制板栗休闲食品检出破损栗,将完整板栗采用聚乙烯袋或复合铝箔袋分装,抽真空、密封包装后,于 100℃ 沸水中分别经 15min 和 20min 两次间歇杀菌,即得红糟制板栗休闲食品。

[0018] 其中所述的调味剂为咸味剂(包括但不限于食盐、酱油)、甜味剂(包括但不限于白砂糖、红砂糖、饴糖、山梨糖醇、L-阿拉伯糖、果糖、葡萄糖、菊苣糖、甘草、乳糖醇、甜菊糖苷、三氯蔗糖、木糖醇、麦芽糖醇、蜂蜜)、酸味剂(包括但不限于柠檬酸、酒石酸、苹果酸、乳酸、磷酸、富马酸、食醋)、鲜味剂(包括但不限于谷氨酸钠、肌苷酸钠、核糖核苷酸钠、鸟苷酸钠、琥珀酸二钠、鸡精)、天然调味剂(包括但不限于花椒、胡椒、八角、姜、葱、大蒜、辣椒、孜然、桂皮、肉桂、草果、肉蔻、丁香、砂仁、良姜、白芷、芥末、小茴香、陈皮、当归、紫苏叶、花椒叶、小茴香叶、孜然叶、薄荷叶、荷叶、淡竹叶、菊苣叶、枸杞叶、银杏叶、桑叶、牛至叶、荆芥叶、红茶、绿茶、乌龙茶、菊花、葛花、沙枣花、桅子花、茉莉花、桂花、刺玫花、桃花、三七花、玫瑰花、丁香花和辛香料物质如五香粉、咖喱粉、十三香中的一种或两种以及以上任意组合)。

[0019] 上述所述天然调味剂中的紫苏叶、花椒叶、小茴香叶、孜然叶、薄荷叶、荷叶、淡竹叶、菊苣叶、枸杞叶、银杏叶、桑叶、牛至叶、荆芥叶、绿茶是其干叶。

[0020] 上述所述天然调味剂中的菊花、葛花、沙枣花、桅子花、茉莉花、桂花、刺玫花、桃花、三七花、玫瑰花、丁香花是其干花。

[0021] 上述所述的咸味剂、甜味剂、酸味剂、鲜味剂、天然调味剂及辛香料物质的一种或两种以及以上任意的组合,除液体物质以外的固体物质,均应粉碎过 1200-1500 目筛应用。

[0022] 本发明的有益效果

[0023] 本发明利用添加红酒糟的腌制方法,在保持了板栗固有独特口感和营养成分的同时,又添加了特殊风味的香料物质,使得产品更具有特色和特殊的香气,形成具有风格的特色产品,给板栗产品加工增添了新产品。

[0024] 本发明的方法中添加的调味剂,除液体以外的物质,均采用超微粉碎设备制备成好超细粉,有利于调味剂的拌匀和渗透,利于调味均可,可根据不同消费群体的口味需求制备成不同风味的美味板栗食品,产品嚼食细腻,口感酥香,是一种独具特色的风味休闲食品,产品具有很好的市场前景。

[0025] 本发明加工方法简单,易于操作,适宜规模化生产,为山区板栗产区的深加工提供了一种经济、方便加工产品的方法,对推动板栗产业发展、带动板栗种植业的经济将起

到推动作用。

具体实施方式

[0026] 通过以下实施例,对本发明作进一步的说明。

[0027] 实施例 1

[0028] 选择无霉变、无虫蛀的新鲜板栗果,用脱壳机脱险褐色外壳,将脱壳后的板栗浸没于纯净水中浸泡 35min 后,沥尽水分后投入到含有重量百分比为 0.05% 亚硫酸氢钠、0.02% 维生素 C、0.15% 半胱氨酸和 0.1% 乙二胺四乙酸二钠,纯净水加至 100%,用乳酸调节 PH2.9-3.0,加热 95-100℃ 的护色液中,漂烫 3-5min,同时通过机械搅动,脱去板栗内皮,捞出,再用纯净水冲洗干净并沥干水分,备用;

[0029] 实施例 2

[0030] 称取酿造红酒的酒糟 10 公斤与食盐 2.5 公斤和白砂糖 7.5 公斤混合均匀,制成腌制红糟料;再将制成的腌制红糟料与实施例 1 处理好的板栗 140 公斤混合、搅拌均匀,装入腌制缸内,于 10℃ 环境下、浸渍 50 天,将腌制好的板栗取出,用纯净水洗去粘附在板栗表面的腌制红糟料后,置入蒸煮锅内,常压蒸 20-30min,使之熟透,出锅,趁热加入各类调味剂 1200 目细粉(如食盐 0.35 公斤、花椒 0.2 公斤、五香粉 0.5 公斤、胡椒 0.2 公斤、陈皮 0.5 公斤、谷氨酸钠 0.2 公斤、肌苷酸钠 0.02 公斤)充分拌合均匀;捞出破损和碎栗,将完整的板栗采用聚乙烯袋抽真空、密封包装后,于 100℃ 沸水中经 15min 和 20min 两次间歇杀菌,即得红糟制板栗休闲食品成品。

[0031] 实施例 3

[0032] 称取酿造红酒的酒糟 10 公斤与食盐 2.5 公斤和白砂糖 7.5 公斤混合均匀,制成腌制红糟料;再将制成的腌制红糟料与实施例 1 处理好的板栗 160 公斤混合、搅拌均匀,装入腌制缸内,于 10℃ 环境下、浸渍 40 天,将腌制好的板栗取出,用纯净水洗去粘附在板栗表面的腌制红糟料后,置入蒸煮锅内,常压蒸 20-30min,使之熟透,出锅,趁热加入各类调味剂 1200 目细粉(如食盐 0.5 公斤、花椒 1 公斤、味精 0.25 公斤)充分拌合均匀;捞出破损和碎栗,将完整的板栗采用聚乙烯袋抽真空、密封包装后,于 100℃ 沸水中经 15min 和 20min 两次间歇杀菌,即得红糟制板栗休闲食品成品。

[0033] 实施例 4

[0034] 称取酿造红酒的酒糟 10 公斤与食盐 2.5 公斤和白砂糖 7.5 公斤混合均匀,制成腌制红糟料;再将制成的腌制红糟料与实施例 1 处理好的板栗 150 公斤混合、搅拌均匀,装入腌制缸内,于 15℃ 环境下、浸渍 40 天,将腌制好的板栗取出,用纯净水洗去粘附在板栗表面的腌制红糟料后,置入蒸煮锅内,常压蒸 20-30min,使之熟透,出锅,趁热加入各类调味剂 1500 目细粉(如食盐 0.5 公斤、花椒 0.5 公斤、八角 0.2 公斤、丁香 0.1 公斤、辣椒 1 公斤、味精 0.1 公斤、鸡精 0.2 公斤)充分拌合均匀;捞出破损和碎栗,将完整的板栗采用铝箔复合袋充氮、密封包装后,于 100℃ 沸水中经 15min 和 20min 两次间歇杀菌,即得红糟制板栗休闲食品成品。

[0035] 实施例 5

[0036] 称取酿造红酒的酒糟 10 公斤与食盐 2.5 公斤和白砂糖 7.5 公斤混合均匀,制成腌制红糟料;再将制成的腌制红糟料与实施例 1 处理好的板栗 140 公斤混合、搅拌均匀,装

入腌制缸内,于 10℃环境下、浸渍 50 天,将腌制好的板栗取出,用纯净水洗去粘附在板栗表面的腌制红糟料后,置入蒸煮锅内,常压蒸 20-30min,使之熟透,出锅,趁热加入各类调味剂 1200 目细粉(如白砂糖 10 公斤、柠檬酸 1.5 公斤)充分拌合均匀;捞出破损和碎栗,将完整的板栗采用聚乙烯袋抽真空、密封包装后,于 100℃沸水中经 15min 和 20min 两次间歇杀菌,即得红糟制板栗休闲食品成品。

[0037] 实施例 6

[0038] 称取酿造红酒的酒糟 10 公斤与食盐 2.5 公斤和白砂糖 7.5 公斤混合均匀,制成腌制红糟料;再将制成的腌制红糟料与实施例 1 处理好的板栗 150 公斤混合、搅拌均匀,装入腌制缸内,于 13℃环境下、浸渍 45 天,将腌制好的板栗取出,用纯净水洗去粘附在板栗表面的腌制红糟料后,置入蒸煮锅内,常压蒸 20-30min,使之熟透,出锅,趁热加入各类调味剂 1500 目细粉(如孜然 1 公斤、五香粉 0.5 公斤、辣椒 3 公斤)充分拌合均匀;捞出破损和碎栗,将完整的板栗采用聚乙烯袋抽真空、密封包装后,于 100℃沸水中经 15min 和 20min 两次间歇杀菌,即得红糟制板栗休闲食品成品。

[0039] 实施例 7

[0040] 称取酿造红酒的酒糟 10 公斤与食盐 2.5 公斤和白砂糖 7.5 公斤混合均匀,制成腌制红糟料;再将制成的腌制红糟料与实施例 1 处理好的板栗 160 公斤混合、搅拌均匀,装入腌制缸内,于 12℃环境下、浸渍 42 天,将腌制好的板栗取出,用纯净水洗去粘附在板栗表面的腌制红糟料后,置入蒸煮锅内,常压蒸 20-30min,使之熟透,出锅,趁热加入各类调味剂 1200 目细粉(如菊花 3.5 公斤、木糖醇 8 公斤、柠檬酸 0.5 公斤)充分拌合均匀;捞出破损和碎栗,将完整的板栗采用聚乙烯袋抽真空、密封包装后,于 100℃沸水中经 15min 和 20min 两次间歇杀菌,即得红糟制板栗休闲食品成品。

[0041] 实施例 8

[0042] 称取酿造红酒的酒糟 10 公斤与食盐 2.5 公斤和白砂糖 7.5 公斤混合均匀,制成腌制红糟料;再将制成的腌制红糟料与实施例 1 处理好的板栗 150 公斤混合、搅拌均匀,装入腌制缸内,于 10℃环境下、浸渍 50 天,将腌制好的板栗取出,用纯净水洗去粘附在板栗表面的腌制红糟料后,置入蒸煮锅内,常压蒸 20-30min,使之熟透,出锅,趁热加入各类调味剂 1500 目细粉(如桑叶 2 公斤、银杏叶 1 公斤、L-阿拉伯糖 8 公斤、柠檬酸 0.5 公斤)充分拌合均匀;捞出破损和碎栗,将完整的板栗采用聚乙烯袋抽真空、密封包装后,于 100℃沸水中经 15min 和 20min 两次间歇杀菌,即得红糟制板栗休闲食品成品。

[0043] 实施例 9

[0044] 称取酿造红酒的酒糟 10 公斤与食盐 2.5 公斤和白砂糖 7.5 公斤混合均匀,制成腌制红糟料;再将制成的腌制红糟料与实施例 1 处理好的板栗 140 公斤混合、搅拌均匀,装入腌制缸内,于 15℃环境下、浸渍 40 天,将腌制好的板栗取出,用纯净水洗去粘附在板栗表面的腌制红糟料后,置入蒸煮锅内,常压蒸 20-30min,使之熟透,出锅,趁热加入各类调味剂 1300 目细粉(如红茶 3 公斤、红砂糖 8.5 公斤、柠檬酸 0.25 公斤、苹果酸 0.25 公斤)充分拌合均匀;捞出破损和碎栗,将完整的板栗采用聚乙烯袋抽真空、密封包装后,于 100℃沸水中经 15min 和 20min 两次间歇杀菌,即得红糟制板栗休闲食品成品。

[0045] 实施例 10

[0046] 称取酿造红酒的酒糟 10 公斤与食盐 2.5 公斤和白砂糖 7.5 公斤混合均匀,制成

腌制红糟料；再将制成的腌制红糟料与实施例 1 处理好的板栗 150 公斤混合、搅拌均匀，装入腌制缸内，于 10℃ 环境下、浸渍 42 天，将腌制好的板栗取出，用纯净水洗去粘附在板栗表面的腌制红糟料后，置入蒸煮锅内，常压蒸 20-30min，使之熟透，出锅，趁热加入各类调味剂 1400 目细粉（如葛花 2 公斤、桅子花 2 公斤、山梨糖醇 8 公斤）充分拌合均匀；捡出破损和碎栗，将完整的板栗采用聚乙烯袋抽真空、密封包装后，于 100℃ 沸水中经 15min 和 20min 两次间歇杀菌，即得红糟制板栗休闲食品成品。

[0047] 实施例 11

[0048] 称取酿造红酒的酒糟 10 公斤与食盐 2.5 公斤和白砂糖 7.5 公斤混合均匀，制成腌制红糟料；再将制成的腌制红糟料与实施例 1 处理好的板栗 160 公斤混合、搅拌均匀，装入腌制缸内，于 15℃ 环境下、浸渍 40 天，将腌制好的板栗取出，用纯净水洗去粘附在板栗表面的腌制红糟料后，置入蒸煮锅内，常压蒸 20-30min，使之熟透，出锅，趁热加入各类调味剂 1500 目细粉（如枸杞叶 5 公斤、甘草 2.5 公斤、菊苣糖 4 公斤、柠檬酸 0.5 公斤）充分拌合均匀；捡出破损和碎栗，将完整的板栗采用聚乙烯袋抽真空、密封包装后，于 100℃ 沸水中经 15min 和 20min 两次间歇杀菌，即得红糟制板栗休闲食品成品。

[0049] 实施例 12

[0050] 称取酿造红酒的酒糟 10 公斤与食盐 2.5 公斤和白砂糖 7.5 公斤混合均匀，制成腌制红糟料；再将制成的腌制红糟料与实施例 1 处理好的板栗 150 公斤混合、搅拌均匀，装入腌制缸内，于 10℃ 环境下、浸渍 45 天，将腌制好的板栗取出，用纯净水洗去粘附在板栗表面的腌制红糟料后，置入蒸煮锅内，常压蒸 20-30min，使之熟透，出锅，趁热加入各类调味剂 1300 目细粉（如花椒 1 公斤、胡椒 1 公斤、姜 1 公斤、桂皮 0.5 公斤、丁香 0.5 公斤、辣椒 1 公斤、食盐 0.5 公斤、绿茶 0.5 公斤、柠檬酸 0.2 公斤、味精 0.1 公斤、肌苷酸钠 0.02 公斤）充分拌合均匀；捡出破损和碎栗，将完整的板栗采用聚乙烯袋抽真空、密封包装后，于 100℃ 沸水中经 15min 和 20min 两次间歇杀菌，即得红糟制板栗休闲食品成品。