



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 105962322 A

(43)申请公布日 2016.09.28

(21)申请号 201610313964.0

(22)申请日 2016.05.13

(71)申请人 马鞍山纽盟知识产权管理服务有限
公司

地址 243000 安徽省马鞍山市慈湖高新区
霍里山大道北段1669号2栋

(72)发明人 王晓娜

(51) Int. Cl.

A23L 31/00(2016.01)

A23L 19/20(2016.01)

A23B 7/01(2006.01)

A23L 33/00(2016.01)

权利要求书1页 说明书5页

(54)发明名称

一种香菇梅干菜及制作方法

(57)摘要

本发明公开了一种香菇梅干菜及制作方法,按质量份数主要包括脱水香菇80-100份、雪里蕻60-80份、精盐3-8份、余苤子8-12份以及柠檬酸5-8份,其制作方法依次包括以下步骤:选材浸泡、一次微波杀菌、翻炒、腌制、脱水、二次微波杀菌、蒸煮、晾晒,本发明生产的香菇梅干菜具有天然、无公害、制作简单、质感可口、香味足、制作成本低、易保存、不含有化学添加剂的优点,方便了家庭和饭店食用。

1. 一种香菇梅干菜,其特征在於:按质量份数主要包括脱水香菇80-100份、雪里蕻60-80份、精盐3-8份、余苣子8-12份以及柠檬酸5-8份。

2. 根据权利要求1所述的一种香菇梅干菜,其特征在於:优选的成分配比为脱水香菇100份、雪里蕻70份、精盐5份、余苣子10份以及柠檬酸6份。

3. 实现权利要求1所述的一种香菇梅干菜的制作方法,其特征在於:其制作方法依次包括以下步骤:

A、选材浸泡:选取新鲜的脱水香菇和雪里蕻,用清水洗两次后晾干备用;

B、一次微波杀菌:将晾干后的脱水香菇和雪里蕻混合后放入微波炉中进行微波杀菌,微波杀菌时间5min;

C、翻炒:将微波杀菌后的混合物放入含有食用油的锅中进行翻炒,翻炒5min后立即出锅冷却至常温;

D、腌制:将冷却后的混合物放入腌制器皿中,依次加入精盐、余苣子、柠檬酸,之后用石块压紧,在20℃-25℃的环境中腌制20天,之后将腌制器皿放在10℃-15℃的环境中腌制10天,再将腌制器皿放在0℃-5℃的环境中腌制2天,之后取出;

E、脱水:将取出后的混合物采用冷冻脱水机脱水,冷冻脱水的温度为-5℃~-15℃,脱水时间为30分钟~50分钟;

F、二次微波杀菌:将脱水后的混合物再次放入微波炉中杀菌,微波杀菌时间10min;

G、蒸煮:将微波杀菌后的混合物放在含水的锅中蒸煮,水温控制在70℃-80℃,蒸煮时间2min;

H、晾晒:将蒸煮后的混合物取出放在阳光下晾晒,晾晒3天即可食用。

一种香菇梅干菜及制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及梅干菜制作领域,具体为一种香菇梅干菜及制作方法。

背景技术

[0002] 众所周知,香菇素有“山珍之王”之称,是高蛋白、低脂肪的营养保健食品。中国历代医学家对香菇均有著名论述。现代医学和营养学不断深入研究,香菇的药用价值也不断被发掘。香菇中麦角甾醇含量很高,对防治佝偻病有效;香菇多糖能增强细胞免疫能力,从而抑制癌细胞的生长;香菇含有六大酶类的 40 多种酶,可以纠正人体酶缺乏症;香菇中的脂肪所含脂肪酸,对人体降低血脂有益。

[0003] 目前,市面上的香菇梅干菜一般通过加盐进行简单的腌制而得,以致梅干菜的口味一直比较单一,不易保存。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于提供一种香菇梅干菜及制作方法,以解决上述背景技术中提出的问题。

[0005] 为实现上述目的,本发明提供如下技术方案:一种香菇梅干菜,按质量份数主要包括脱水香菇80-100份、雪里蕻60-80份、精盐3-8份、余苣子8-12份以及柠檬酸5-8份。

[0006] 优选的,优选的成分配比为脱水香菇100份、雪里蕻70份、精盐5份、余苣子10份以及柠檬酸6份。

[0007] 优选的,其制作方法依次包括以下步骤:

A、选材浸泡:选取新鲜的脱水香菇和雪里蕻,用清水洗两次后晾干备用;

B、一次微波杀菌:将晾干后的脱水香菇和雪里蕻混合后放入微波炉中进行微波杀菌,微波杀菌时间5min;

C、翻炒:将微波杀菌后的混合物放入含有食用油的锅中进行翻炒,翻炒5min后立即出锅冷却至常温;

D、腌制:将冷却后的混合物放入腌制器皿中,依次加入精盐、余苣子、柠檬酸,之后用石块压紧,在20℃-25℃的环境中腌制20天,之后将腌制器皿放在10℃-15℃的环境中腌制10天,再将腌制器皿放在0℃-5℃的环境中腌制2天,之后取出;

E、脱水:将取出后的混合物采用冷冻脱水机脱水,冷冻脱水的温度为-5℃~-15℃,脱水时间为30分钟~50分钟;

F、二次微波杀菌:将脱水后的混合物再次放入微波炉中杀菌,微波杀菌时间10min;

G、蒸煮:将微波杀菌后的混合物放在含水的锅中蒸煮,水温控制在70℃-80℃,蒸煮时间2min;

H、晾晒:将蒸煮后的混合物取出放在阳光下晾晒,晾晒3天即可食用。

与现有技术相比,本发明的有益效果是:本发明生产的香菇梅干菜具有天然、无公害、制作简单、质感可口、香味足、制作成本低、易保存、不含有化学添加剂的优点,方便了家庭

和饭店食用；本发明采用两次微波杀菌，第一次微波杀菌母目的是为了去除原材料中的细菌，第二次微波杀菌的目的是取出腌制过程中产生的细菌，两次微波杀菌能够确保制作后的香菇梅干菜干净卫生；另外，还采用三次腌制方式，能够保证腌制的香菇梅干菜达到最佳口味，同时保证营养不流失。

具体实施方式

[0008] 下面对本发明实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述，显然，所描述的实施例仅仅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。

[0009] 本发明提供一种技术方案：一种香菇梅干菜，按质量份数主要包括脱水香菇80-100份、雪里蕻60-80份、精盐3-8份、余苣子8-12份以及柠檬酸5-8份。

[0010] 实施例一：

采用的成分配比为：脱水香菇80份、雪里蕻60份、精盐3份、余苣子8份以及柠檬酸5份。

[0011] 其制作方法依次包括以下步骤：

A、选材浸泡：选取新鲜的脱水香菇和雪里蕻，用清水洗两次后晾干备用；

B、一次微波杀菌：将晾干后的脱水香菇和雪里蕻混合后放入微波炉中进行微波杀菌，微波杀菌时间5min；

C、翻炒：将微波杀菌后的混合物放入含有食用油的锅中进行翻炒，翻炒5min后立即出锅冷却至常温；

D、腌制：将冷却后的混合物放入腌制器皿中，依次加入精盐、余苣子、柠檬酸，之后用石块压紧，在20℃的环境中腌制20天，之后将腌制器皿放在10℃的环境中腌制10天，再将腌制器皿放在0℃的环境中腌制2天，之后取出；

E、脱水：将取出后的混合物采用冷冻脱水机脱水，冷冻脱水的温度为-5℃，脱水时间为30分钟；

F、二次微波杀菌：将脱水后的混合物再次放入微波炉中杀菌，微波杀菌时间10min；

G、蒸煮：将微波杀菌后的混合物放在含水的锅中蒸煮，水温控制在70℃，蒸煮时间2min；

H、晾晒：将蒸煮后的混合物取出放在阳光下晾晒，晾晒3天即可食用。

[0012] 实施例二：

采用的成分配比为：脱水香菇85份、雪里蕻65份、精盐4份、余苣子9份以及柠檬酸6份。

[0013] 其制作方法依次包括以下步骤：

A、选材浸泡：选取新鲜的脱水香菇和雪里蕻，用清水洗两次后晾干备用；

B、一次微波杀菌：将晾干后的脱水香菇和雪里蕻混合后放入微波炉中进行微波杀菌，微波杀菌时间5min；

C、翻炒：将微波杀菌后的混合物放入含有食用油的锅中进行翻炒，翻炒5min后立即出锅冷却至常温；

D、腌制：将冷却后的混合物放入腌制器皿中，依次加入精盐、余苣子、柠檬酸，之后用石块压紧，在22℃的环境中腌制20天，之后将腌制器皿放在12℃的环境中腌制10天，再将腌制

器皿放在1℃的环境中腌制2天,之后取出;

E、脱水:将取出后的混合物采用冷冻脱水机脱水,冷冻脱水的温度为-8℃,脱水时间为35分钟;

F、二次微波杀菌:将脱水后的混合物再次放入微波炉中杀菌,微波杀菌时间10min;

G、蒸煮:将微波杀菌后的混合物放在含水的锅中蒸煮,水温控制在72℃,蒸煮时间2min;

H、晾晒:将蒸煮后的混合物取出放在阳光下晾晒,晾晒3天即可食用。

[0014] 实施例三:

采用的成分配比为:脱水香菇90份、雪里蕻70份、精盐5份、余苜子11份以及柠檬酸7份。

[0015] 其制作方法依次包括以下步骤:

A、选材浸泡:选取新鲜的脱水香菇和雪里蕻,用清水洗两次后晾干备用;

B、一次微波杀菌:将晾干后的脱水香菇和雪里蕻混合后放入微波炉中进行微波杀菌,微波杀菌时间5min;

C、翻炒:将微波杀菌后的混合物放入含有食用油的锅中进行翻炒,翻炒5min后立即出锅冷却至常温;

D、腌制:将冷却后的混合物放入腌制器皿中,依次加入精盐、余苜子、柠檬酸,之后用石块压紧,在23℃的环境中腌制20天,之后将腌制器皿放在13℃的环境中腌制10天,再将腌制器皿放在2℃的环境中腌制2天,之后取出;

E、脱水:将取出后的混合物采用冷冻脱水机脱水,冷冻脱水的温度为-10℃,脱水时间为40分钟;

F、二次微波杀菌:将脱水后的混合物再次放入微波炉中杀菌,微波杀菌时间10min;

G、蒸煮:将微波杀菌后的混合物放在含水的锅中蒸煮,水温控制在74℃,蒸煮时间2min;

H、晾晒:将蒸煮后的混合物取出放在阳光下晾晒,晾晒3天即可食用。

[0016] 实施例四:

采用的成分配比为:脱水香菇95份、雪里蕻75份、精盐6份、余苜子10份以及柠檬酸6份。

[0017] 其制作方法依次包括以下步骤:

A、选材浸泡:选取新鲜的脱水香菇和雪里蕻,用清水洗两次后晾干备用;

B、一次微波杀菌:将晾干后的脱水香菇和雪里蕻混合后放入微波炉中进行微波杀菌,微波杀菌时间5min;

C、翻炒:将微波杀菌后的混合物放入含有食用油的锅中进行翻炒,翻炒5min后立即出锅冷却至常温;

D、腌制:将冷却后的混合物放入腌制器皿中,依次加入精盐、余苜子、柠檬酸,之后用石块压紧,在23℃的环境中腌制20天,之后将腌制器皿放在13℃的环境中腌制10天,再将腌制器皿放在3℃的环境中腌制2天,之后取出;

E、脱水:将取出后的混合物采用冷冻脱水机脱水,冷冻脱水的温度为-12℃,脱水时间为45分钟;

F、二次微波杀菌:将脱水后的混合物再次放入微波炉中杀菌,微波杀菌时间10min;

G、蒸煮:将微波杀菌后的混合物放在含水的锅中蒸煮,水温控制在78℃,蒸煮时间

2min;

H、晾晒:将蒸煮后的混合物取出放在阳光下晾晒,晾晒3天即可食用。

[0018] 实施例五:

采用的成分配比为:脱水香菇100份、雪里蕻80份、精盐8份、余苜子12份以及柠檬酸8份。

[0019] 其制作方法依次包括以下步骤:

A、选材浸泡:选取新鲜的脱水香菇和雪里蕻,用清水洗两次后晾干备用;

B、一次微波杀菌:将晾干后的脱水香菇和雪里蕻混合后放入微波炉中进行微波杀菌,微波杀菌时间5min;

C、翻炒:将微波杀菌后的混合物放入含有食用油的锅中进行翻炒,翻炒5min后立即出锅冷却至常温;

D、腌制:将冷却后的混合物放入腌制器皿中,依次加入精盐、余苜子、柠檬酸,之后用石块压紧,在25℃的环境中腌制20天,之后将腌制器皿放在15℃的环境中腌制10天,再将腌制器皿放在5℃的环境中腌制2天,之后取出;

E、脱水:将取出后的混合物采用冷冻脱水机脱水,冷冻脱水的温度为-15℃,脱水时间为50分钟;

F、二次微波杀菌:将脱水后的混合物再次放入微波炉中杀菌,微波杀菌时间10min;

G、蒸煮:将微波杀菌后的混合物放在含水的锅中蒸煮,水温控制在80℃,蒸煮时间2min;

H、晾晒:将蒸煮后的混合物取出放在阳光下晾晒,晾晒3天即可食用。

[0020] 实施例六:

采用的成分配比为:脱水香菇100份、雪里蕻70份、精盐5份、余苜子10份以及柠檬酸6份。

[0021] 其制作方法依次包括以下步骤:

A、选材浸泡:选取新鲜的脱水香菇和雪里蕻,用清水洗两次后晾干备用;

B、一次微波杀菌:将晾干后的脱水香菇和雪里蕻混合后放入微波炉中进行微波杀菌,微波杀菌时间5min;

C、翻炒:将微波杀菌后的混合物放入含有食用油的锅中进行翻炒,翻炒5min后立即出锅冷却至常温;

D、腌制:将冷却后的混合物放入腌制器皿中,依次加入精盐、余苜子、柠檬酸,之后用石块压紧,在23℃的环境中腌制20天,之后将腌制器皿放在14℃的环境中腌制10天,再将腌制器皿放在3℃的环境中腌制2天,之后取出;

E、脱水:将取出后的混合物采用冷冻脱水机脱水,冷冻脱水的温度为-10℃,脱水时间为40分钟;

F、二次微波杀菌:将脱水后的混合物再次放入微波炉中杀菌,微波杀菌时间10min;

G、蒸煮:将微波杀菌后的混合物放在含水的锅中蒸煮,水温控制在75℃,蒸煮时间2min;

H、晾晒:将蒸煮后的混合物取出放在阳光下晾晒,晾晒3天即可食用。

[0022] 本发明生产的香菇梅干菜具有天然、无公害、制作简单、质感可口、香味足、制作成

本低、易保存、不含有化学添加剂的优点,方便了家庭和饭店食用;本发明采用两次微波杀菌,第一次微波杀菌目的是为了去除原材料中的细菌,第二次微波杀菌的目的是取出腌制过程中产生的细菌,两次微波杀菌能够确保制作后的香菇梅干菜干净卫生;另外,还采用三次腌制方式,能够保证腌制的香菇梅干菜达到最佳口味,同时保证营养不流失。

[0023] 尽管已经示出和描述了本发明的实施例,对于本领域的普通技术人员而言,可以理解在不脱离本发明的原理和精神的情况下可以对这些实施例进行多种变化、修改、替换和变型,本发明的范围由所附权利要求及其等同物限定。