



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 113854483 A

(43) 申请公布日 2021.12.31

(21) 申请号 202111180479.8

(22) 申请日 2021.10.11

(71) 申请人 云南云味坊食品有限公司

地址 675000 云南省楚雄彝族自治州武定  
县狮山镇禄金工业园区7号路

(72) 发明人 杨志红

(74) 专利代理机构 昆明润勤同创知识产权代理  
事务所(特殊普通合伙)  
53205

代理人 付石健

(51) Int. Cl.

A23L 7/126 (2016.01)

A23L 31/00 (2016.01)

A23L 33/00 (2016.01)

权利要求书1页 说明书7页

(54) 发明名称

一种含有野生菌粽子及其制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种含有野生菌的粽子及其制作方法,所述野生菌粽子由以下重量份的组分制成:糯米70~90份、野生菌12~18份、花生5~10份、红小豆5~10份。本发明以纯天然的珍稀名贵松茸菌、虎掌菌、牛肝菌和糯米为原料,通过特定配比的野生菌组合,制作出一款菌香味浓郁、口感不油腻、营养丰富的粽子新产品。

1. 一种含有野生菌的粽子,包括粽叶和粽子馅料,其特征在于,所述的粽子馅料包括以下重量份的组分:糯米70~90份、野生菌12~18份、花生5~10份和红小豆5~10份。

2. 根据权利要求1所述的一种含有野生菌的粽子,其特征在于,还包括0~2份的食盐、0~2份的老抽、0~2份的味精。

3. 根据权利要求1所述的一种含有野生菌的粽子,其特征在于,所述的野生菌选自新鲜松茸菌、新鲜虎掌菌或新鲜牛肝菌中的至少一种。

4. 根据权利要求3所述的一种含有野生菌的粽子,其特征在于,所述新鲜松茸菌、新鲜虎掌菌、新鲜牛肝菌质量比为1~5:1~5:1~5。

5. 一种制作如权利要求1所述的含有野生菌粽子的方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1) 前处理:按照配方,分别称取所述糯米、花生、红小豆,清洗,浸泡,混匀,得到粽子基料;

(2) 成型:将所述粽叶折成斗状,填入所述的粽子基料,再加入所述野生菌制作成型,得到生粽子;

(3) 熟制冷却:所述生粽子放入蒸箱,在蒸箱温度90℃~110℃,加热45分钟~60分钟,随后冷却至25℃以下,真空包装,杀菌,冷却,即得。

6. 根据权利要求5所述的制作含有野生菌粽子的方法,其特征在于,所述步骤(1)中红小豆的浸泡时间为24小时以上。

7. 根据权利要求3或4所述的制作含有野生菌粽子的方法,其特征在于,所述野生菌洗净,沥干表面水分;切成厚度为3~4mm的厚片;在烤盘底部刷一层黄油,将野生菌放入烤箱中烘烤,烘烤温度为100℃~115℃,时间3分钟~5分钟;烤好的野生菌,取出放凉;随即用纱布包裹,放置于荷叶茶铺垫上,上压石板,压重的时间1小时~1.5小时,压好之后取出放置于吸油纸上,摊开平放,备用。

8. 根据权利要求7所述的制作含有野生菌粽子的方法,其特征在于,所述荷叶茶的加工方法,包括以下步骤:采摘新鲜荷叶,开水烫过,放凉,切成宽1.5cm~2cm的粗条,晒至含水量低于10%,备用。

9. 根据权利要求5所述的制作含有野生菌粽子的方法,其特征在于,所述粽叶选自干粽叶或新鲜粽叶中的一种;所述粽叶的加工方法,包括以下步骤:所述干粽叶用40℃~50℃的温水浸泡至变软,洗净备用;所述新鲜粽叶用0.5%淡盐水煮沸,清水洗净,放凉备用。

## 一种含有野生菌粽子及其制作方法

### 技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,特别涉及一种含有野生菌粽子及其制作方法。

### 背景技术

[0002] 粽子是我国历史上文化积淀最深厚的传统食品,近年来,粽子行业发展迅速,市场需求大幅增长,各种品种的粽子层出不穷。松茸形似伞状,色泽鲜明、菌盖呈褐色,菌柄为白色,均有纤维状绒毛鳞片,菌肉白嫩多厚,质地细密,香味浓郁且独特;虎掌菌菌盖初期突起,后扁平,中部脐状或下凹,有时呈浅漏斗状,浅粉灰色,表面有暗灰色到黑褐色大鳞片,鳞片厚,覆瓦状,趋向中央特别大并翘起,呈同心环状排列,菌盖直径6~10cm;牛肝菌菌体较大,肉肥厚,柄粗壮,食味香甜可口,味道鲜美,营养丰富。这三种菌子都是天然珍稀名贵的食用菌,更是美味的菌类食材。同时,松茸营养丰富,具有较高的药用价值,富含多糖、多肽、氨基酸、不饱和脂肪酸、矿物质和微量元素等营养物质,人体必需氨基酸及微量元素含量丰富,具有明显的抑制细菌效果;有抑制癌细胞生长的作用;还能帮助人体抵抗辐射,减少突变。经常食用可促进肠胃蠕动功能、防止肝损害、增强人体免疫力,同时还具有减缓细胞衰老、降低表皮细胞色素沉着等美容功效。

[0003] 市场上的粽子含有野生菌的较少,而且大多数的粽子品种均是甜味的粽子居多,或者甜咸口味,而甜咸口味的粽子主要咸味的来源有咸蛋黄、咸火腿等重盐食品,腌制食品含盐分过多,吃太多对健康不利。

### 发明内容

[0004] 针对上述问题,本发明的目的以纯天然的珍稀名贵松茸菌、虎掌菌、牛肝菌和糯米为原料,制作出一款菌香浓郁、软糯香甜、口感不油腻、营养丰富的粽子新产品。

[0005] 为实现上述目的,本发明所采用的技术方案是:

[0006] 一种含有野生菌的粽子,包括粽叶和粽子馅料,粽子馅料包括以下重量份的组分:糯米70~90份、野生菌12~18份、花生5~10份和红小豆5~10份。

[0007] 作为优选,还包括0~2份的食盐、0~2份的老抽、0~2份的味精。

[0008] 作为优选,野生菌选自新鲜松茸菌、新鲜虎掌菌或新鲜牛肝菌中的至少一种。

[0009] 作为优选,所述新鲜松茸菌、新鲜虎掌菌、新鲜牛肝菌质量比为1~5:1~5:1~5。

[0010] 此外,本发明还提供一种制作含有野生菌粽子的方法,包括以下步骤:

[0011] (1) 前处理:按照配方,分别称取所述糯米、花生、红小豆,清洗,浸泡,混匀,得到粽子基料;

[0012] (2) 成型:将所述粽叶折成斗状,填入所述的粽子基料,再加入所述野生菌制作成型,得到生粽子;

[0013] (3) 熟制冷却:所述生粽子放入蒸箱,在蒸箱温度90℃~110℃,加热45分钟~60分钟,随后冷却至25℃以下,真空包装,杀菌,冷却,即得。

[0014] 作为优选,步骤(1)中红小豆的浸泡时间为24小时以上。

[0015] 作为优选,所述野生菌洗净,沥干表面水分;切成厚度为3~4mm的厚片;在烤盘底部刷一层黄油,将野生菌放入烤箱中烘烤,烘烤温度为100℃~115℃,时间3分钟~5分钟;烤好的野生菌,取出放凉;用纱布包裹,放置于荷叶茶铺垫上,上压石板,压重的时间1小时~1.5小时,压好之后取出放置于吸油纸上,摊开平放,备用。

[0016] 作为优选,所述荷叶茶的加工方法,包括以下步骤:采摘新鲜荷叶,开水烫过,放凉,切成宽1.5cm~2cm的粗条,晒至含水量低于10%,备用。

[0017] 作为优选,所述粽叶选自干粽叶或新鲜粽叶中的一种;所述粽叶的加工方法,包括以下步骤:所述干粽叶用40℃~50℃的温水浸泡至变软,洗净备用;所述新鲜粽叶用0.5%淡盐水煮沸,清水洗净,放凉备用。

[0018] 野生菌味道鲜美,但需要熟化。现有技术中对野生菌的加工方式不外乎油炸、蒸熟。油炸加工过程导致野生菌本身的水分失去太多,在后续加工过程中,如果吸入过多外界的水分,野生菌的香气受影响较大,菌香味不足。

[0019] 蒸熟的野生菌,一般采用蒸汽蒸制,蒸制的过程中野生菌接触水分过多,野生菌的香气也损失较大,菌香味不足。

[0020] 本发明采用烤盘涂抹黄油烘烤的方式,烘烤温度为100℃~115℃,时间3分钟~5分钟,黄油不仅能锁住小部分野生菌中的水分,而且能进一步的激发野生菌的菌香味,野生菌遇到黄油,稍微加热便会散发出一种天然的醇香。采用本发明方式烘烤的野生菌,菌香味浓郁,能很好的保持其野生菌的香气特点。

[0021] 为了防止其烘烤过后,多余的油脂影响粽子的口感,需要对其进行去除。传统去除油脂的方式不外乎离心、过滤网过滤等技术手段。但对于熟化的野生菌,本发明采用的是采摘新鲜荷叶,开水烫过,放凉,切成宽1.5cm~2cm的粗条,晒至含水量低于10%,铺成垫子,将烘烤后的野生菌用纱布包裹,用石板压住,放在荷叶茶垫上。其作用在于:第一,荷叶茶可以吸收石板压出来的多余油脂;第二,荷叶茶的清香可以通过此加工过程,进一步的丰富粽子的香气。

[0022] 每一种野生菌都有其独特菌香味,采用三种野生菌的混合,其能够更好的激发野生菌的菌香味,使三种菌香味更好地融合,使粽子的菌香味更加浓郁,口感更鲜美。

[0023] 干粽叶具有新鲜粽叶所没有的香味。粽叶包粽子香味更浓郁,粽叶晒干时,竹叶的清香原味会被“锁”进粽叶中,所以使用干粽叶包粽子,竹叶的清香原味能更多地渗入粽子当中,煮出来的粽子更香。但干粽叶不好成型,需用40℃~50℃的温水浸泡,变软。

[0024] 新鲜粽叶表面有灰尘及各种微生物,青涩味较重,采用0.5%淡盐水煮沸可以去各种细菌和祛除青涩味道,同时保留粽叶的清香。(在本发明中,在没有特别说明的情况下,所采用的%均为质量百分比。)

[0025] 本发明具有以下有益效果:

[0026] 松茸形似伞状,色泽鲜明、菌盖呈褐色,菌柄为白色,均有纤维状绒毛鳞片,菌肉白嫩多厚,质地细密,香味浓郁且独特;虎掌菌菌盖初期突起,后扁平,中部脐状或下凹,有时呈浅漏斗状,浅粉灰色,表面有暗灰色到黑褐色大鳞片,鳞片厚,覆瓦状,趋向中央特别大并翘起,呈同心环状排列,菌盖直径6~10cm;牛肝菌菌体较大,肉肥厚,柄粗壮,食味香甜可口,味道鲜美,营养丰富。这三种菌子都是天然珍稀名贵的食用菌,更是美味的菌类食材。同时,松茸营养丰富,具有较高的药用价值,富含多糖、多肽、氨基酸、不饱和脂肪酸、矿物质和

微量元素等营养物质,人体必需氨基酸及微量元素含量丰富,具有明显的抑制细菌效果;有抑制癌细胞生长的作用;还能帮助人体抵抗辐射,减少突变。经常食用可促进肠胃蠕动功能、防止肝损害、增强人体免疫力,同时还具有减缓细胞衰老、降低表皮细胞色素沉着等美容功效。

[0027] 本发明以纯天然的珍稀名贵松茸菌、虎掌菌、牛肝菌和糯米为原料,制作出一款菌香浓郁、软糯香甜、口感不油腻、营养丰富的粽子新产品。

### 具体实施方式

[0028] 下面对本发明的具体实施方式作进一步说明。在此需要说明的是,对于这些实施方式的说明用于帮助理解本发明,但并不构成对本发明的限定。此外,下面所描述的本发明各个实施方式中所涉及的技术特征只要彼此之间未构成冲突就可以相互组合。

#### [0029] 实施例1

[0030] 本实施例提供了一种含有野生菌粽子的制作方法,包括以下步骤:按照质量分数,分别称取糯米70份、花生5份、红小豆5份(红小豆的浸泡时间为24小时),清洗,浸泡,混匀,得到粽子基料;干粽叶用40℃的温水浸泡至变软,洗净;折成斗状,填入粽子基料,再加入野生菌12份,得到生粽子。其中野生菌由新鲜松茸菌、新鲜虎掌菌、新鲜牛肝菌组成,该新鲜松茸菌、新鲜虎掌菌、新鲜牛肝菌的质量比为1:3:5,洗净,切成厚度为3~4mm的厚片,野生菌未熟化。生粽子放入蒸箱,在蒸箱温度90℃,加热45分钟,随后冷却至25℃以下,真空包装,杀菌,冷却,即得。

#### [0031] 实施例2

[0032] 本实施例提供了一种含有野生菌粽子的制作方法,包括以下步骤:按照质量分数,分别称取糯米90份、花生10份、红小豆10份(红小豆的浸泡时间为30小时),清洗,浸泡,混匀,得到粽子基料;干粽叶用50℃的温水浸泡至变软,洗净;折成斗状,填入粽子基料,再加入野生菌18份,得到生粽子。其中野生菌由新鲜松茸菌、新鲜虎掌菌、新鲜牛肝菌组成,该新鲜松茸菌、新鲜虎掌菌、新鲜牛肝菌的质量比为5:1:3,洗净,切成厚度为3~4mm的厚片,野生菌未熟化。生粽子放入蒸箱,在蒸箱温度110℃,加热60分钟,随后冷却至25℃以下,真空包装,杀菌,冷却,即得。

#### [0033] 实施例3

[0034] 本实施例提供了一种含有野生菌粽子的制作方法,包括以下步骤:按照质量分数,分别称取糯米80份、花生8份、红小豆8份(红小豆的浸泡时间为24小时),清洗,浸泡,混匀,得到粽子基料;干粽叶用45℃的温水浸泡至变软,洗净;折成斗状,填入粽子基料,再加入野生菌15份,得到生粽子。其中野生菌由新鲜松茸菌、新鲜虎掌菌、新鲜牛肝菌组成,该新鲜松茸菌、新鲜虎掌菌、新鲜牛肝菌的质量比为3:1:5,洗净,切成厚度为3~4mm的厚片,野生菌未熟化。生粽子放入蒸箱,在蒸箱温度100℃,加热50分钟,随后冷却至25℃以下,真空包装,杀菌,冷却,即得。

#### [0035] 实施例4

[0036] 本实施例提供了一种含有野生菌粽子的制作方法,包括以下步骤:按照质量分数,分别称取糯米70份、花生5份、红小豆5份(红小豆的浸泡时间为24小时),清洗,浸泡,加入2份食盐、2份老抽、2份味精混匀,得到粽子基料;干粽叶用40℃的温水浸泡至变软,洗净;折

成斗状,填入粽子基料,再加入野生菌12份,得到生粽子。其中野生菌由新鲜松茸菌、新鲜虎掌菌、新鲜牛肝菌组成,该新鲜松茸菌、新鲜虎掌菌、新鲜牛肝菌的质量比为1:1:1,洗净,切成厚度为3~4mm的厚片,野生菌未熟化。生粽子放入蒸箱,在蒸箱温度90℃,加热45分钟,随后冷却至25℃以下,真空包装,杀菌,冷却,即得。

#### [0037] 实施例5

[0038] 本实施例提供了一种含有野生菌粽子的制作方法,包括以下步骤:按照质量分数,分别称取糯米90份、花生10份、红小豆10份(红小豆的浸泡时间为30小时),清洗,浸泡,加入2份食盐、2份老抽、2份味精混匀,得到粽子基料;干粽叶用50℃的温水浸泡至变软,洗净;折成斗状,填入粽子基料,再加入野生菌18份,得到生粽子。其中野生菌由新鲜松茸菌、新鲜虎掌菌、新鲜牛肝菌组成,该新鲜松茸菌、新鲜虎掌菌、新鲜牛肝菌的质量比为1:1:1,洗净,切成厚度为3~4mm的厚片,野生菌未熟化。生粽子放入蒸箱,在蒸箱温度110℃,加热60分钟,随后冷却至25℃以下,真空包装,杀菌,冷却,即得。

#### [0039] 实施例6

[0040] 本实施例提供了一种含有野生菌粽子的制作方法,包括以下步骤:按照质量分数,分别称取糯米80份、花生8份、红小豆8份(红小豆的浸泡时间为24小时),清洗,浸泡,加入2份食盐、2份老抽、2份味精混匀,得到粽子基料;干粽叶用45℃的温水浸泡至变软,洗净;折成斗状,填入粽子基料,再加入野生菌15份,得到生粽子。其中野生菌由新鲜松茸菌、新鲜虎掌菌、新鲜牛肝菌组成,该新鲜松茸菌、新鲜虎掌菌、新鲜牛肝菌的质量比为2:3:3,洗净,切成厚度为3~4mm的厚片,野生菌未熟化。生粽子放入蒸箱,在蒸箱温度100℃,加热50分钟,随后冷却至25℃以下,真空包装,杀菌,冷却,即得。

#### [0041] 实施例7

[0042] 本实施例提供了一种含有野生菌粽子的制作方法,包括以下步骤:按照质量分数,分别称取糯米90份、花生10份、红小豆10份(红小豆的浸泡时间为30小时),清洗,浸泡,加入2份食盐、2份老抽、2份味精混匀,得到粽子基料;干粽叶用50℃的温水浸泡至变软,洗净;折成斗状,填入粽子基料,再加入野生菌18份,得到生粽子。其中野生菌由新鲜松茸菌、新鲜虎掌菌、新鲜牛肝菌组成,该新鲜松茸菌、新鲜虎掌菌、新鲜牛肝菌的质量比为2:3:3,洗净,切成厚度为3~4mm的厚片,野生菌未熟化。生粽子放入蒸箱,在蒸箱温度110℃,加热60分钟,随后冷却至25℃以下,真空包装,杀菌,冷却,即得。

#### [0043] 实施例8

[0044] 本实施例提供了一种含有野生菌粽子的制作方法,包括以下步骤:按照质量分数,分别称取糯米70份、花生5份、红小豆5份(红小豆的浸泡时间为24小时),清洗,浸泡,混匀,得到粽子基料;新鲜粽叶用0.5%淡盐水煮沸,清水洗净,放凉;折成斗状,填入粽子基料,再加入野生菌12份,得到生粽子。其中野生菌由新鲜松茸菌、新鲜虎掌菌、新鲜牛肝菌组成,该新鲜松茸菌、新鲜虎掌菌、新鲜牛肝菌的质量比为1:3:5;将上述野生菌洗净,沥干表面水分;切成厚度为3~4mm的厚片;在烤盘底部刷一层黄油,将野生菌放入烤箱中烘烤,烘烤温度为100℃,时间3分钟;烤好的野生菌,取出放凉;随即用纱布包裹,放置于荷叶茶铺垫上,上压石板,压重的时间1小时,压好之后取出放置于吸油纸上,摊开平放,备用。其中荷叶茶的制作,采摘新鲜荷叶,开水烫过,放凉,切成宽1.5cm~2cm的粗条,晒至含水量低于10%,备用。生粽子放入蒸箱,在蒸箱温度90℃,加热45分钟,随后冷却至25℃以下,真空包装,杀

菌,冷却,即得。

[0045] 实施例9

[0046] 本实施例提供了一种含有野生菌粽子的制作方法,包括以下步骤:按照质量分数,分别称取糯米90份、花生10份、红小豆10份(红小豆的浸泡时间为30小时),清洗,浸泡,混匀,得到粽子基料;新鲜粽叶用0.5%淡盐水煮沸,清水洗净,放凉;折成斗状,填入粽子基料,再加入野生菌12份,得到生粽子。其中野生菌由新鲜松茸菌、新鲜虎掌菌、新鲜牛肝菌组成,该新鲜松茸菌、新鲜虎掌菌、新鲜牛肝菌的质量比为5:1:3;将上述野生菌洗净,沥干表面水分;切成厚度为3~4mm的厚片;在烤盘底部刷一层黄油,将野生菌放入烤箱中烘烤,烘烤温度为110℃,时间3分钟;烤好的野生菌,取出放凉;随即用纱布包裹,放置于荷叶茶铺垫上,上压石板,压重的时间1小时,压好之后取出放置于吸油纸上,摊开平放,备用。其中荷叶茶的制作,采摘新鲜荷叶,开水烫过,放凉,切成宽1.5cm~2cm的粗条,晒至含水量低于10%,备用。生粽子放入蒸箱,在蒸箱温度110℃,加热60分钟,随后冷却至25℃以下,真空包装,杀菌,冷却,即得。

[0047] 实施例10

[0048] 本实施例提供了一种含有野生菌粽子的制作方法,包括以下步骤:按照质量分数,分别称取糯米80份、花生8份、红小豆8份(红小豆的浸泡时间为24小时),清洗,浸泡,混匀,得到粽子基料;新鲜粽叶用0.5%淡盐水煮沸,清水洗净,放凉;折成斗状,填入粽子基料,再加入野生菌12份,得到生粽子。其中野生菌由新鲜松茸菌、新鲜虎掌菌、新鲜牛肝菌组成,该新鲜松茸菌、新鲜虎掌菌、新鲜牛肝菌的质量比为3:1:5;将上述野生菌洗净,沥干表面水分;切成厚度为3~4mm的厚片;在烤盘底部刷一层黄油,将野生菌放入烤箱中烘烤,烘烤温度为90℃,时间5分钟;烤好的野生菌,取出放凉;随即用纱布包裹,放置于荷叶茶铺垫上,上压石板,压重的时间1小时,压好之后取出放置于吸油纸上,摊开平放,备用。其中荷叶茶的制作,采摘新鲜荷叶,开水烫过,放凉,切成宽1.5cm~2cm的粗条,晒至含水量低于10%,备用。生粽子放入蒸箱,在蒸箱温度100℃,加热50分钟,随后冷却至25℃以下,真空包装,杀菌,冷却,即得。

[0049] 实施例11

[0050] 本实施例提供了一种含有野生菌粽子的制作方法,包括以下步骤:按照质量分数,分别称取糯米70份、花生5份、红小豆5份(红小豆的浸泡时间为24小时),清洗,浸泡,加入2份食盐、2份老抽、2份味精混匀,得到粽子基料;新鲜粽叶用0.5%淡盐水煮沸,清水洗净,放凉;折成斗状,填入粽子基料,再加入野生菌12份,得到生粽子。其中野生菌由新鲜松茸菌、新鲜虎掌菌、新鲜牛肝菌组成,该新鲜松茸菌、新鲜虎掌菌、新鲜牛肝菌的质量比为1:1:1;将上述野生菌洗净,沥干表面水分;切成厚度为3~4mm的厚片;在烤盘底部刷一层黄油,将野生菌放入烤箱中烘烤,烘烤温度为100℃,时间3分钟;烤好的野生菌,取出放凉;随即用纱布包裹,放置于荷叶茶铺垫上,上压石板,压重的时间1.5小时,压好之后取出放置于吸油纸上,摊开平放,备用。其中荷叶茶的制作,采摘新鲜荷叶,开水烫过,放凉,切成宽1.5cm~2cm的粗条,晒至含水量低于10%,备用。生粽子放入蒸箱,在蒸箱温度90℃,加热45分钟,随后冷却至25℃以下,真空包装,杀菌,冷却,即得。

[0051] 实施例12

[0052] 本实施例提供了一种含有野生菌粽子的制作方法,包括以下步骤:按照质量分数,

分别称取糯米90份、花生10份、红小豆10份(红小豆的浸泡时间为30小时),清洗,浸泡,加入2份食盐、2份老抽、2份味精混匀,得到粽子基料;新鲜粽叶用0.5%淡盐水煮沸,清水洗净,放凉;折成斗状,填入粽子基料,再加入野生菌12份,得到生粽子。其中野生菌由新鲜松茸菌、新鲜虎掌菌、新鲜牛肝菌组成,该新鲜松茸菌、新鲜虎掌菌、新鲜牛肝菌的质量比为1:1:1;将上述野生菌洗净,沥干表面水分;切成厚度为3~4mm的厚片;在烤盘底部刷一层黄油,将野生菌放入烤箱中烘烤,烘烤温度为110℃,时间3分钟;烤好的野生菌,取出放凉;随即用纱布包裹,放置于荷叶茶铺垫上,上压石板,压重的时间1.5小时,压好之后取出放置于吸油纸上,摊开平放,备用。其中荷叶茶的制作,采摘新鲜荷叶,开水烫过,放凉,切成宽1.5cm~2cm的粗条,晒至含水量低于10%,备用。生粽子放入蒸箱,在蒸箱温度110℃,加热60分钟,随后冷却至25℃以下,真空包装,杀菌,冷却,即得。

#### [0053] 实施例13

[0054] 本实施例提供了一种含有野生菌粽子的制作方法,包括以下步骤:按照质量分数,分别称取糯米80份、花生8份、红小豆8份(红小豆的浸泡时间为24小时),清洗,浸泡,加入2份食盐、2份老抽、2份味精混匀,得到粽子基料;新鲜粽叶用0.5%淡盐水煮沸,清水洗净,放凉;折成斗状,填入粽子基料,再加入野生菌12份,得到生粽子。其中野生菌由新鲜松茸菌、新鲜虎掌菌、新鲜牛肝菌组成,该新鲜松茸菌、新鲜虎掌菌、新鲜牛肝菌的质量比为2:3:3;将上述野生菌洗净,沥干表面水分;切成厚度为3~4mm的厚片;在烤盘底部刷一层黄油,将野生菌放入烤箱中烘烤,烘烤温度为90℃,时间5分钟;烤好的野生菌,取出放凉;随即用纱布包裹,放置于荷叶茶铺垫上,上压石板,压重的时间1.5小时,压好之后取出放置于吸油纸上,摊开平放,备用。其中荷叶茶的制作,采摘新鲜荷叶,开水烫过,放凉,切成宽1.5cm~2cm的粗条,晒至含水量低于10%,备用。生粽子放入蒸箱,在蒸箱温度100℃,加热50分钟,随后冷却至25℃以下,真空包装,杀菌,冷却,即得。

#### [0055] 实施例14

[0056] 本实施例提供了一种含有野生菌粽子的制作方法,包括以下步骤:按照质量分数,分别称取糯米90份、花生10份、红小豆10份(红小豆的浸泡时间为30小时),清洗,浸泡,加入2份食盐、2份老抽、2份味精混匀,得到粽子基料;新鲜粽叶用0.5%淡盐水煮沸,清水洗净,放凉;折成斗状,填入粽子基料,再加入野生菌18份,得到生粽子。其中野生菌由新鲜松茸菌、新鲜虎掌菌、新鲜牛肝菌组成,该新鲜松茸菌、新鲜虎掌菌、新鲜牛肝菌的质量比为2:3:3;将上述野生菌洗净,沥干表面水分;切成厚度为3~4mm的厚片;在烤盘底部刷一层黄油,将野生菌放入烤箱中烘烤,烘烤温度为100℃,时间5分钟;烤好的野生菌,取出放凉;随即用纱布包裹,放置于荷叶茶铺垫上,上压石板,压重的时间1.5小时,压好之后取出放置于吸油纸上,摊开平放,备用。其中荷叶茶的制作,采摘新鲜荷叶,开水烫过,放凉,切成宽1.5cm~2cm的粗条,晒至含水量低于10%,备用。生粽子放入蒸箱,在蒸箱温度110℃,加热60分钟,随后冷却至25℃以下,真空包装,杀菌,冷却,即得。

[0057] 将上述各实施例所制得的粽子进行品尝评价,验证项目为色泽、口味口感、菌香气的浓郁和总体评价,测试人数30人(成年人25~45岁之间),选择行业内从事生产、研发及质量岗位人员各10人各项指标满分为10分(1:特别不好吃~10:特别好吃),相应的测试结果如下表所示:

#### [0058] 表1粽子感官评价表

[0059]

	色泽	粽子香气	口味口感	综合评价
实施例1	8.6	8.8	8.7	8.7
实施例2	8.5	8.7	8.8	8.7
实施例3	8.7	8.8	8.6	8.7
实施例4	9.0	8.9	8.7	8.9
实施例5	8.9	8.9	8.8	8.9
实施例6	8.9	8.9	8.8	8.9
实施例7	8.9	9.0	8.9	8.9
实施例8	8.6	8.9	9.0	8.8
实施例9	8.7	8.8	9.1	8.9
实施例10	8.6	8.7	9.2	8.8
实施例11	8.9	9.3	9.5	9.3
实施例12	8.9	9.1	9.3	9.2
实施例13	8.8	9.1	9.1	9.0
实施例14	8.9	9.0	9.2	9.1

[0060] 由上表可知,未添加食盐、老抽和味精的粽子,在色泽上没有添加了的粽子色泽更鲜亮;采用未熟化的野生菌制作的粽子,其菌香味不够浓郁,综合评价的得分不是很高。采用了烘烤、去油的熟化野生菌的粽子,其粽子的香味比较浓郁。特别是采用三种野生菌的混合制作的粽子,其能够更好的激发野生菌的菌香味,使三种野生菌的菌香味更好地融合在一起,使粽子的菌香味更加浓郁,口感更鲜美。相较于现有技术,取得了显著的技术效果。

[0061] 以上对本发明的实施方式作了详细说明,但本发明不限于所描述的实施方式。对于本领域的技术人员而言,在不脱离本发明原理和精神的情况下,对这些实施方式进行多种变化、修改、替换和变型,仍落入本发明的保护范围内。