



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 105918953 A

(43)申请公布日 2016.09.07

(21)申请号 201610275327.9

A23L 33/14(2016.01)

(22)申请日 2016.04.29

A23L 33/18(2016.01)

(71)申请人 河南省鑫龙农副产品有限公司

地址 467100 河南省平顶山市郟县长桥镇  
郑桥村

(72)发明人 郭帅龙

(74)专利代理机构 洛阳公信知识产权事务所

(普通合伙) 41120

代理人 王学鹏

(51) Int. Cl.

A23L 19/00(2016.01)

A23L 5/41(2016.01)

A23L 33/10(2016.01)

A23L 33/16(2016.01)

A23L 33/125(2016.01)

权利要求书1页 说明书5页

(54)发明名称

一种风味萝卜丝的制备方法

(57)摘要

一种风味萝卜丝的制备方法,包括选取萝卜进行清洗和切丝,将萝卜丝放入D-异抗坏血酸钠溶液中护色;护色后添加香辛料对萝卜丝进行翻炒,最后加入炮制好的橙子皮搅拌分装,即为风味萝卜丝;所述香辛料由牛肉粉、丁香、肉桂、陈皮、茴香、花椒、胡椒、辣椒、食用精盐、蒜粉、肌苷酸二钠、草果、酵母、水解植物蛋白、白芷、黄芪、当归、乌苷酸钠、白砂糖、生姜组成。本发明所述的风味海带丝的制备方法在泡发干海带、蒸制海带以及香辛料的制备过程中均根据风味海带的加工要求进行了改进,使得加工出的海带丝产品色泽翠绿、口感鲜香劲道、无海腥味且亚硝酸盐含量极低,是一种营养丰富的健康食品。

1. 一种风味萝卜丝的制备方法,其特征在于:包括以下步骤:

步骤一、选取新鲜、无病虫害的萝卜作为原料,经过流水洗净后去除头尾和表皮,切成长100mm、宽5mm的萝卜丝,备用;

步骤二、将萝卜丝放入质量浓度为180-240mg/L的D-异抗坏血酸钠溶液中浸泡5-10min,进行护色处理,捞出晾至表面无明显水渍,备用;

步骤三、在锅中加入一定量的花生油,点火将花生油烧至七成热,倒入已冷却的萝卜丝和香辛料进行翻炒,其中萝卜丝与香辛料的质量比为30:1,翻炒均匀后出锅冷却;

步骤四、将冷却的萝卜丝与橙子皮丝按照8:1的比例混合拌匀,置于阴凉通风处,每4h翻动一次,自然风干至萝卜丝的含水量为10%;

步骤五、将风干的带橙子皮丝的萝卜丝分装,杀菌并抽真空密封,即得一种风味萝卜丝;

所述的香辛料的原料按照重量比,由5-10份牛肉粉、2-5份丁香、2-5份肉桂、2-4份陈皮、2-5份茴香、7份花椒、2-5份胡椒、10-15份辣椒、40-60份食用精盐、2-5份蒜粉、0.5-0.8份肌苷酸二钠、3-8份草果、3-8份酵母、5-8份水解植物蛋白、2-4份白芷、5-10份黄芪、3-8份当归、0.25-0.5份乌苷酸钠、10-25份白砂糖、2-5份生姜组成;

所述的橙子皮丝的制备过程是将新鲜橙子的皮剥下,在沸水中煮3min,晾干后切成长20mm、宽4mm的细丝,即为橙子皮丝。

2. 如权利要求1所述的一种风味萝卜丝的制备方法,其特征在于:所述香辛料的制备过程包括以下步骤:

步骤一、按比例选取丁香、肉桂、陈皮、茴香、花椒、胡椒、辣椒、草果、酵母、白芷、黄芪和当归打成细粉a;

步骤二、将食用精盐放入烧热的铁锅内进行翻炒,中火翻炒2h,取出冷却待用;

步骤三、将细粉a、炒过的食用精盐、牛肉粉、蒜粉、肌苷酸二钠、水解植物蛋白、乌苷酸钠、白砂糖和生姜放入搅拌罐内搅拌均匀并干燥,即得香辛料。

3. 如权利要求1所述的一种风味萝卜丝的制备方法,其特征在于:所述花生油与要炒制的萝卜丝的质量比例为1:60。

## 一种风味萝卜丝的制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明属于食品加工领域,具体为一种风味萝卜丝的制备方法。

### 背景技术

[0002] 萝卜十字花科萝卜属二年或一年生草本植物,高20-100厘米,直根肉质,长圆形、球形或圆锥形,外皮绿色、白色或红色,茎有分枝,无毛,稍具粉霜。总状花序顶生及腋生,花白色或粉红色,果梗长1-1.5厘米,花期4-5月,果期5-6月。史学研究萝卜的原始种起源于欧、亚温暖海岸的野萝卜,萝卜是世界古老的栽培作物之一。远在4500年前,萝卜已成为埃及的重要食品。中国各地普遍栽培。萝卜根作蔬菜食用;种子、鲜根、枯根、叶皆入药,种子消食化痰,鲜根止渴、助消化,枯根利二便,叶治初痢,并预防痢疾,种子榨油工业用及食用。

[0003] 萝卜是一种常见的蔬菜,日常可以用来炒菜和煲汤,使用非常广泛,也可以将萝卜切成丝来进行腌制,别具风味,非常受欢迎。

### 发明内容

[0004] 为了解决上述问题,本发明的目的是提出一种风味萝卜丝的制备方法,在传统腌制萝卜丝的工艺的基础上进行了改进,使得加工出的萝卜丝保持萝卜本身的色泽,口感鲜香劲道,还带有橙子的果香味,无萝卜本身的土腥味且亚硝酸盐的含量极低,是一种营养丰富的健康食品。

[0005] 本发明为了解决上述问题所采取的技术方案为:

一种风味萝卜丝的制备方法,包括以下步骤:

步骤一、选取新鲜、无病虫害的萝卜作为原料,经过流水洗净后去除头尾和表皮,切成长100mm、宽5mm的萝卜丝,备用;

步骤二、将萝卜丝放入质量浓度为180-240mg/L的D-异抗坏血酸钠溶液中浸泡5-10min,进行护色处理,捞出晾至表面无明显水渍,备用;

步骤三、在锅中加入一定量的花生油,点火将花生油烧至七成热,倒入已冷却的萝卜丝和香辛料进行翻炒,其中萝卜丝与香辛料的质量比为30:1,翻炒均匀后出锅冷却;

步骤四、将冷却的萝卜丝与橙子皮丝按照8:1的比例混合拌匀,置于阴凉通风处,每4h翻动一次,自然风干至萝卜丝的含水量为10%;

步骤五、将风干的带橙子皮丝的萝卜丝分装,杀菌并抽真空密封,即得一种风味萝卜丝;

所述的香辛料的原料按照重量比,由5-10份牛肉粉、2-5份丁香、2-5份肉桂、2-4份陈皮、2-5份茴香、7份花椒、2-5份胡椒、10-15份辣椒、40-60份食用精盐、2-5份蒜粉、0.5-0.8份肌苷酸二钠、3-8份草果、3-8份酵母、5-8份水解植物蛋白、2-4份白芷、5-10份黄芪、3-8份当归、0.25-0.5份鸟苷酸钠、10-25份白砂糖、2-5份生姜组成;

所述的橙子皮丝的制备过程是将新鲜橙子的皮剥下,在沸水中煮3min,晾干后切成长20mm、宽4mm的细丝,即为橙子皮丝。

[0006] 所述香辛料的制备过程包括以下步骤:

步骤一、按比例选取丁香、肉桂、陈皮、茴香、花椒、胡椒、辣椒、草果、酵母、白芷、黄芪和当归打成细粉a；

步骤二、将食用精盐放入烧热的铁锅内进行翻炒，中火翻炒2h，取出冷却待用；

步骤三、将细粉a、炒过的食用精盐、牛肉粉、蒜粉、肌苷酸二钠、水解植物蛋白、乌苷酸钠、白砂糖和生姜放入搅拌罐内搅拌均匀并干燥，即得香辛料。

[0007] 所述花生油与要炒制的萝卜丝的质量比例为1:60。

[0008] 本发明的有益效果：

本发明所述的一种风味萝卜丝的制备方法，制备方法中护色剂选择的是D-异抗坏血酸钠，一方面的能够保持萝卜丝本身的色泽，另一方面能够抑制亚硝酸盐的生成，使得加工的萝卜丝成品更加健康环保；所述的香辛料是由牛肉粉、丁香、肉桂、陈皮、茴香、花椒、胡椒、辣椒、食用精盐、蒜粉、肌苷酸二钠、草果、酵母、水解植物蛋白、白芷、黄芪、当归、乌苷酸钠、白砂糖、生姜进行加工而成的，这些原料组合在一起，使之相互产生协同作用，从而达到麻辣鲜香的效果，其中牛肉粉是用新鲜优质牛肉和牛脂，采用高温高压烹饪工艺结合水相萃取汤中抽出技术、萃取滋味、喷雾干燥生产的天然调味料；食用精盐是人体正常生理活动不可缺少的物质，且具有杀菌消毒护齿美容的功能；未经的作用可增加食品的鲜味；白砂糖性味甘平，润肺生津，有治疗咳嗽、口干燥渴的功能；蒜粉可散寒止痛、杀虫；乌苷酸钠为白总额或无色晶体粉末，含有4-7分子结晶水，无气味，溶于水不溶于乙醇等有机溶剂，作为调味品时比肌苷酸钠鲜美数倍，有蘑菇鲜味，在普通味精中掺上少量的乌苷酸钠，二者发生“协同作用”，可比普通味精鲜美100多倍。肌苷酸二钠，是核苷酸类食物增鲜剂，具有海鲜滋味，具有增强食物滋味的特征，使用添加了肌苷酸二钠的调味料来烹调食品，可以提高食物原来的风味和增加香味，具有显著的协调功能，与谷氨酸味精混合使用，其呈味作用比单独用味精提高10倍；酵母菌同其它或的有机体一样需要相似的营养物质，像细菌一样它有一套细胞内和细胞外的酶循环系统，用以将大分子物质分解成细胞新陈代谢的小分子物质；植物水解蛋白为集体合成代谢提供必需的氨基酸，以维持体内氮的平衡，用于营养不良、因蛋白质消化吸收不良或过度消耗所致的蛋白质缺乏、严重胃肠炎及烫伤或外科手术后的蛋白质补充等，腌制类的腌菜吃多了容易上火且发腻，在传统腌制萝卜丝工艺的基础上添加了橙子皮，在祛除萝卜丝本身的土腥味的同时能够提鲜解腻，使得成品萝卜丝带有橙子的香味，更能增进消费者的胃口。

[0009] 综上所述，本发明所述的风味萝卜丝的制备方法，在传统腌制萝卜丝的工艺过程的基础上进行了改进，使得加工出的萝卜丝产品保持原有色泽、口感鲜香劲道、无海腥味且亚硝酸盐含量极低，是一种营养丰富的健康食品。

## 具体实施方式

[0010] 结合以下具体实施例，对本发明作进一步的详细说明，本发明的保护范围不局限于以下实施例。实施本发明的过程、条件、试剂、实验方法等，除以下专门提及的内容之外，均为本领域的普遍知识和公知常识，本发明没有特别限制内容。

[0011] 实施例1

一种风味萝卜丝的制备方法，包括以下步骤：

步骤一、选取新鲜、无病虫害的萝卜作为原料，经过流水洗净后去除头尾和表皮，切成长

100mm、宽5mm的萝卜丝,备用;

步骤二、将萝卜丝放入质量浓度为180mg/L的D-异抗坏血酸钠溶液中浸泡5min,进行护色处理,捞出晾至表面无明显水渍,备用;

步骤三、在锅中加入一定量的花生油,点火将花生油烧至七成热,倒入已冷却的萝卜丝和香辛料进行翻炒,其中萝卜丝与香辛料的质量比为30:1,翻炒均匀后出锅冷却;

步骤四、将冷却的萝卜丝与橙子皮丝按照8:1的比例混合拌匀,置于阴凉通风处,每4h翻动一次,自然风干至萝卜丝的含水量为10%;

步骤五、将风干的带橙子皮丝的萝卜丝分装,杀菌并抽真空密封,即得一种风味萝卜丝;

所述的香辛料的原料按照重量比,由5份牛肉粉、2份丁香、2份肉桂、2份陈皮、2份茴香、7份花椒、2份胡椒、10份辣椒、40份食用精盐、2份蒜粉、0.5份肌苷酸二钠、3份草果、3份酵母、5份水解植物蛋白、2份白芷、5份黄芪、3份当归、0.25份乌苷酸钠、10份白砂糖、2份生姜组成;

所述的橙子皮丝的制备过程是将新鲜橙子的皮剥下,在沸水中煮3min,晾干后切成长20mm、宽4mm的细丝,即为橙子皮丝。

[0012] 所述香辛料的制备过程包括以下步骤:

步骤一、按比例选取丁香、肉桂、陈皮、茴香、花椒、胡椒、辣椒、草果、酵母、白芷、黄芪和当归打成细粉a;

步骤二、将食用精盐放入烧热的铁锅内进行翻炒,中火翻炒2h,取出冷却待用;

步骤三、将细粉a、炒过的食用精盐、牛肉粉、蒜粉、肌苷酸二钠、水解植物蛋白、乌苷酸钠、白砂糖和生姜放入搅拌罐内搅拌均匀并干燥,即得香辛料。

[0013] 所述花生油与要炒制的萝卜丝的质量比例为1:60。

[0014] 实施例2

一种风味萝卜丝的制备方法,包括以下步骤:

步骤一、选取新鲜、无病虫害的萝卜作为原料,经过流水洗净后去除头尾和表皮,切成长100mm、宽5mm的萝卜丝,备用;

步骤二、将萝卜丝放入质量浓度为190mg/L的D-异抗坏血酸钠溶液中浸泡6min,进行护色处理,捞出晾至表面无明显水渍,备用;

步骤三、在锅中加入一定量的花生油,点火将花生油烧至七成热,倒入已冷却的萝卜丝和香辛料进行翻炒,其中萝卜丝与香辛料的质量比为30:1,翻炒均匀后出锅冷却;

步骤四、将冷却的萝卜丝与橙子皮丝按照8:1的比例混合拌匀,置于阴凉通风处,每4h翻动一次,自然风干至萝卜丝的含水量为10%;

步骤五、将风干的带橙子皮丝的萝卜丝分装,杀菌并抽真空密封,即得一种风味萝卜丝;

所述的香辛料的原料按照重量比,由6份牛肉粉、2.5份丁香、2.5份肉桂、2.5份陈皮、2.5份茴香、7份花椒、2.5份胡椒、11份辣椒、45份食用精盐、2.5份蒜粉、0.6份肌苷酸二钠、4份草果、4份酵母、6份水解植物蛋白、2.5份白芷、6份黄芪、4份当归、0.3份乌苷酸钠、12份白砂糖、2.5份生姜组成;

所述的橙子皮丝的制备过程是将新鲜橙子的皮剥下,在沸水中煮3min,晾干后切成长20mm、宽4mm的细丝,即为橙子皮丝。

[0015] 所述香辛料的制备过程包括以下步骤:

步骤一、按比例选取丁香、肉桂、陈皮、茴香、花椒、胡椒、辣椒、草果、酵母、白芷、黄芪和当归打成细粉a；

步骤二、将食用精盐放入烧热的铁锅内进行翻炒，中火翻炒2h，取出冷却待用；

步骤三、将细粉a、炒过的食用精盐、牛肉粉、蒜粉、肌苷酸二钠、水解植物蛋白、鸟苷酸钠、白砂糖和生姜放入搅拌罐内搅拌均匀并干燥，即得香辛料。

[0016] 所述花生油与要炒制的萝卜丝的质量比例为1:60。

[0017] 实施例3

一种风味萝卜丝的制备方法，包括以下步骤：

步骤一、选取新鲜、无病虫害的萝卜作为原料，经过流水洗净后去除头尾和表皮，切成长100mm、宽5mm的萝卜丝，备用；

步骤二、将萝卜丝放入质量浓度为210mg/L的D-异抗坏血酸钠溶液中浸泡5-10min，进行护色处理，捞出晾至表面无明显水渍，备用；

步骤三、在锅中加入一定量的花生油，点火将花生油烧至七成热，倒入已冷却的萝卜丝和香辛料进行翻炒，其中萝卜丝与香辛料的质量比为30:1，翻炒均匀后出锅冷却；

步骤四、将冷却的萝卜丝与橙子皮丝按照8:1的比例混合拌匀，置于阴凉通风处，每4h翻动一次，自然风干至萝卜丝的含水量为10%；

步骤五、将风干的带橙子皮丝的萝卜丝分装，杀菌并抽真空密封，即得一种风味萝卜丝；

所述的香辛料的原料按照重量比，由7份牛肉粉、3.5份丁香、3.5份肉桂、3份陈皮、3.5份茴香、7份花椒、3.5份胡椒、12份辣椒、50份食用精盐、3.5份蒜粉、0.7份肌苷酸二钠、5份草果、6份酵母、6份水解植物蛋白、3份白芷、7份黄芪、6份当归、0.35份鸟苷酸钠、17份白砂糖、3.5份生姜组成；

所述的橙子皮丝的制备过程是将新鲜橙子的皮剥下，在沸水中煮3min，晾干后切成长20mm、宽4mm的细丝，即为橙子皮丝。

[0018] 所述香辛料的制备过程包括以下步骤：

步骤一、按比例选取丁香、肉桂、陈皮、茴香、花椒、胡椒、辣椒、草果、酵母、白芷、黄芪和当归打成细粉a；

步骤二、将食用精盐放入烧热的铁锅内进行翻炒，中火翻炒2h，取出冷却待用；

步骤三、将细粉a、炒过的食用精盐、牛肉粉、蒜粉、肌苷酸二钠、水解植物蛋白、鸟苷酸钠、白砂糖和生姜放入搅拌罐内搅拌均匀并干燥，即得香辛料。

[0019] 所述花生油与要炒制的萝卜丝的质量比例为1:60。

[0020] 实施例4

一种风味萝卜丝的制备方法，包括以下步骤：

步骤一、选取新鲜、无病虫害的萝卜作为原料，经过流水洗净后去除头尾和表皮，切成长100mm、宽5mm的萝卜丝，备用；

步骤二、将萝卜丝放入质量浓度为230mg/L的D-异抗坏血酸钠溶液中浸泡8min，进行护色处理，捞出晾至表面无明显水渍，备用；

步骤三、在锅中加入一定量的花生油，点火将花生油烧至七成热，倒入已冷却的萝卜丝和香辛料进行翻炒，其中萝卜丝与香辛料的质量比为30:1，翻炒均匀后出锅冷却；

步骤四、将冷却的萝卜丝与橙子皮丝按照8:1的比例混合拌匀，置于阴凉通风处，每4h翻

动一次,自然风干至萝卜丝的含水量为10%;

步骤五、将风干的带橙子皮丝的萝卜丝分装,杀菌并抽真空密封,即得一种风味萝卜丝;

所述的香辛料的原料按照重量比,由9份牛肉粉、4.5份丁香、4.5份肉桂、3.5份陈皮、4.5份茴香、7份花椒、4.5份胡椒、14份辣椒、55份食用精盐、4.5份蒜粉、0.7份肌苷酸二钠、7份草果、7份酵母、7份水解植物蛋白、4.5份白芷、9份黄芪、7份当归、0.45份乌苷酸钠、22份白砂糖、4.5份生姜组成;

所述的橙子皮丝的制备过程是将新鲜橙子的皮剥下,在沸水中煮3min,晾干后切成长20mm、宽4mm的细丝,即为橙子皮丝。

[0021] 所述香辛料的制备过程包括以下步骤:

步骤一、按比例选取丁香、肉桂、陈皮、茴香、花椒、胡椒、辣椒、草果、酵母、白芷、黄芪和当归打成细粉a;

步骤二、将食用精盐放入烧热的铁锅内进行翻炒,中火翻炒2h,取出冷却待用;

步骤三、将细粉a、炒过的食用精盐、牛肉粉、蒜粉、肌苷酸二钠、水解植物蛋白、乌苷酸钠、白砂糖和生姜放入搅拌罐内搅拌均匀并干燥,即得香辛料。

[0022] 所述花生油与要炒制的萝卜丝的质量比例为1:60。

[0023] 实施例5

一种风味萝卜丝的制备方法,包括以下步骤:

步骤一、选取新鲜、无病虫害的萝卜作为原料,经过流水洗净后去除头尾和表皮,切成长100mm、宽5mm的萝卜丝,备用;

步骤二、将萝卜丝放入质量浓度为240mg/L的D-异抗坏血酸钠溶液中浸泡10min,进行护色处理,捞出晾至表面无明显水渍,备用;

步骤三、在锅中加入一定量的花生油,点火将花生油烧至七成热,倒入已冷却的萝卜丝和香辛料进行翻炒,其中萝卜丝与香辛料的质量比为30:1,翻炒均匀后出锅冷却;

步骤四、将冷却的萝卜丝与橙子皮丝按照8:1的比例混合拌匀,置于阴凉通风处,每4h翻动一次,自然风干至萝卜丝的含水量为10%;

步骤五、将风干的带橙子皮丝的萝卜丝分装,杀菌并抽真空密封,即得一种风味萝卜丝;

所述的香辛料的原料按照重量比,由10份牛肉粉、5份丁香、5份肉桂、4份陈皮、5份茴香、7份花椒、5份胡椒、15份辣椒、60份食用精盐、5份蒜粉、0.8份肌苷酸二钠、8份草果、8份酵母、8份水解植物蛋白、4份白芷、10份黄芪、8份当归、0.5份乌苷酸钠、25份白砂糖、5份生姜组成;

所述的橙子皮丝的制备过程是将新鲜橙子的皮剥下,在沸水中煮3min,晾干后切成长20mm、宽4mm的细丝,即为橙子皮丝。

[0024] 所述香辛料的制备过程包括以下步骤:

步骤一、按比例选取丁香、肉桂、陈皮、茴香、花椒、胡椒、辣椒、草果、酵母、白芷、黄芪和当归打成细粉a;

步骤二、将食用精盐放入烧热的铁锅内进行翻炒,中火翻炒2h,取出冷却待用;

步骤三、将细粉a、炒过的食用精盐、牛肉粉、蒜粉、肌苷酸二钠、水解植物蛋白、乌苷酸钠、白砂糖和生姜放入搅拌罐内搅拌均匀并干燥,即得香辛料。

[0025] 所述花生油与要炒制的萝卜丝的质量比例为1:60。