



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 101327001 B

(45) 授权公告日 2013.02.13

(21) 申请号 200810031894.5

讲 香菇食品加工工艺.《食用菌》.1989,(第2期),39-40.

(22) 申请日 2008.07.28

审查员 周俊清

(73) 专利权人 李怀平

地址 410129 湖南省长沙市雨花区黎托乡川河村大园组

(72) 发明人 李怀平

(74) 专利代理机构 长沙市融智专利事务所
43114

代理人 颜勇

(51) Int. Cl.

A23L 1/28(2006.01)

A23L 1/01(2006.01)

(56) 对比文件

CN 1193481 A, 1998.09.23, 全文.

CN 1337178 A, 2002.02.27, 全文.

CN 1161799 A, 1997.10.15, 全文.

CN 1939153 A, 2007.04.04, 全文.

CN 1582745 A, 2005.02.23, 实施例 2、说明书发明内容部分及实施例 1.

梁佩琼. 香菇的产后处理与加工——第四

权利要求书 1 页 说明书 3 页

(54) 发明名称

一种食用菌类熟食及制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种食用菌类熟食及其制作方法,该熟食是由香菇丁、色拉油、辣椒粉、味精、食盐、糖、面粉、芝麻、特殊香料按特定配比制作而成。本发明配方独特、口感好,采用创新防腐保鲜技术显著降低了防腐剂的添加量,并显著延长了产品保质期。

1. 一种食用菌类熟食,其特征在于:由以下重量份原料制作而成:香菇丁 4000-4500 克、辣椒粉 250-330 克、味精 15-25 克、食盐 25-35 克、糖 1100-1340 克、面粉 1300-1760 克、芝麻 20-40 克、香料 70-90 克;所述糖由饴糖和白砂糖按质量比为 5 : 1 混合而成;所述香料为八角、桂皮、孜然、花椒、小茴香、黑椒中的一种或几种;其制作包括以下步骤:

1) 选料:筛选优质香菇原料,除杂、洗净;

2) 腌制:加入食盐后进行搅拌,腌制条件为:温度控制在 38℃,时间为 3-5 分钟;

3) 油炸:采用全自动恒温油炸机进行,油温控制在 110 ~ 120℃,油炸时间为 10 ~ 15 分钟,油炸完成后捞起待其冷却;

4) 配料:先加入按比例配好的食盐、味精、香料,搅拌 1-2 分钟后再放入辣椒粉、芝麻、油,配料放完后再次搅拌 5 分钟使配料均匀;最后将饴糖和白砂糖按质量比为 5 : 1 加热溶解调配,包裹于产品表面得成品;最后包装。

2. 根据权利要求 1 所述的食用菌类熟食,其特征在于:各原料按重量份的配比为:香菇丁 4320 克、辣椒粉 290 克、味精 20 克、食盐 30 克、糖 1220 克、面粉 1530 克、芝麻 30 克、香料 80 克。

3. 权利要求 1 所述食用菌类熟食的制作方法,其特征在于包括以下步骤:

1) 选料:筛选优质香菇原料,除杂、洗净;

2) 腌制:加入食盐后进行搅拌,腌制条件为:温度控制在 38℃,时间为 3-5 分钟;

3) 油炸:采用全自动恒温油炸机进行,油温控制在 110 ~ 120℃,油炸时间为 10 ~ 15 分钟,油炸完成后捞起待其冷却;

4) 配料:先加入按比例配好的食盐、味精、香料,搅拌 1-2 分钟后再放入辣椒粉、芝麻、油,配料放完后再次搅拌 5 分钟使配料均匀;最后将饴糖和白砂糖按质量比为 5 : 1 加热溶解调配,包裹于产品表面得成品;最后包装。

4. 根据权利要求 3 所述食用菌类熟食的制作方法,其特征在于:采用高效臭氧发生器对整个生产流程进行全方位消毒灭菌。

一种食用菌类熟食及制作方法

技术领域

[0001] 本发明属于熟食制作技术领域,具体涉及一种食用菌类熟食配方及制备方法。

背景技术

[0002] 食用菌以营养丰富、味道鲜美、风味独特著称。研究表明,食用菌含有丰富的蛋白质、维生素、矿物质、膳食纤维及多糖类活性物质,其中水溶性多糖及酸性多糖能提高人体免疫力并具有抗肿瘤活性;膳食纤维具有促进胃肠蠕动的作用,能加速食物残渣和有毒物质的排泄,有效预防肥胖症、老年性便秘、痔疮等疾病发生的功效。因此食用菌为一种难得的美味食物,经常使用对人体健康极为有益。

[0003] 但食用菌属季节性强、难保鲜的食物,需通过油炸等方式脱水后才能长期保存。市面上的油炸类食用菌食品种类繁多,但普遍存在以下缺陷:一般为手工操作,无法准确控制油温及油炸时间,从而容易将香菇炸焦或炸不熟,营养成分无法保证且易变质或变味。生产过程中一般采用少量的紫外线灯管杀菌,杀菌效果不佳而影响产品保质期。因此有必要对现有技术加以改进以满足市场需求。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于提供一种口感纯正、回味良好、防腐剂含量极低且保存时间长的食用菌类熟食。

[0005] 本发明的食用菌类熟食配方如下:

[0006] 香菇丁 4000-4500 克、辣椒粉 250-330 克、味精 15-25 克、食盐 25-35 克、糖 1100-1340 克、面粉 1300-1760 克、芝麻 20-40 克、香料 70-90 克。

[0007] 所述食用菌类熟食最佳配方为:香菇丁 4320 克、辣椒粉 290 克、味精 20 克、食盐 30 克、糖 1220 克、面粉 1530 克、芝麻 30 克、香料 80 克。

[0008] 所述糖由饴糖和白砂糖按质量比为 5 : 1 混合而成。

[0009] 所述香料为八角、桂皮、孜然、花荵、小茴香、黑椒中的一种或几种。

[0010] 本发明的另一目的在于克服现有食用菌类熟食制作方法存在的不足,提供一种能精确控制油温及油炸时间、防腐剂添加量少且能显著延长产品保质期的食用菌类熟食制作方法。

[0011] 本发明的食用菌类熟食制作方法包括以下步骤:

[0012] 1) 选料:筛选优质香菇原料,除杂、洗净;

[0013] 2) 腌制:加入食盐后进行搅拌,腌制条件为:温度控制在 38℃,时间为 3-5 分钟;

[0014] 3) 油炸:油温为 110 ~ 120℃,油炸时间为 10 ~ 15 分钟,油炸完成后捞起待其冷却;

[0015] 4) 配料:先加入按比例配好的盐、味精、香料,搅拌 1-2 分钟后再放入辣椒、芝麻、油,配料放完再次搅拌 5 分钟使配料均匀;最后将饴糖和白砂糖按质量比为 5 : 1 加热高温溶解调配,包裹于产品表面得成品;最后包装。

[0016] 包装是将成品封装于镀铝包装袋内,进行抽样检验、装箱。

[0017] 此外,采用高效臭氧发生器产生的高浓度臭氧对整个生产流程进行全方位消毒灭菌。

[0018] 与现有技术相比,本发明具有以下优点:

[0019] 1) 本发明解决了现有食用菌加工方法无法准确控制油温及油炸时间的问题,采用自动恒温油炸机,通过精确控制油温及油炸时间,达到更好地保存香菇本身鲜味和营养的目的,且吃了不上火。

[0020] 2) 本发明采用创新防腐保鲜技术,用臭氧对整个生产流程进行全方位消毒灭菌,利用臭氧的强氧化性能在较短时间内破坏细菌、病毒和其他微生物的生物结构,使之失去生存能力;将溶解调配好的糖分包裹于产品表面,由于高糖分而具有高渗透压,能使微生物体内水分被大量析出,处于脱水状态而被抑制,以上技术相结合能极大限度降低食品防腐剂的添加量,并显著延长了产品保质期。

具体实施方式

[0021] 实施例 1:

[0022] 称取以下各组分原料:香菇丁 4320 克、辣椒粉 290 克、味精 20 克、食盐 30 克、饴糖 1017 克、白砂糖 203 克、面粉 1530 克、芝麻 30 克、香料 80 克。将香菇原料除杂、洗净后置于食用级料盆中,加入食盐后快速搅拌,腌制条件为:温度控制在 38℃,腌制时间为 5 分钟;采用一级豆色拉油对腌制好的香菇进行恒温油炸,油温控制在 115℃,油炸时间为 12 分钟,油炸完成后用冷风机冷却到 38℃。

[0023] 先加入按比例配好的味精、香料,搅拌 2 分钟后再放入辣椒粉、芝麻、配料放完再次搅拌 5 分钟使配料均匀;将饴糖和白砂糖按质量比为 5:1 高温溶解调配,包裹于产品表面得成品;将成品封装于镀铝包装袋内,进行抽样检验、装箱。

[0024] 采用高效臭氧发生器产生的高浓度臭氧对整个生产流程进行全方位消毒灭菌。

[0025] 实施例 2:

[0026] 称取以下各组分原料:香菇丁 4000 克、辣椒粉 280 克、味精 16 克、食盐 25 克、饴糖 950 克、白砂糖 180 克、面粉 1350 克、芝麻 21 克、香料 70 克。将香菇原料除杂、洗净后置于食用级料盆中,加入食盐后快速搅拌,腌制条件为:温度控制在 38℃,腌制时间为 4 分钟;采用一级豆色拉油对腌制好的香菇进行恒温油炸,油温控制在 110℃,油炸时间为 15 分钟,油炸完成后用冷风机冷却到 38℃。

[0027] 先加入按比例配好的味精、香料,搅拌 2 分钟后再放入辣椒粉、芝麻、配料放完再次搅拌 5 分钟使配料均匀;将饴糖和白砂糖按质量比为 5:1 高温溶解调配,包裹于产品表面得半成品;将成品封装于镀铝包装袋内,进行抽样检验、装箱。

[0028] 采用高效臭氧发生器产生的高浓度臭氧对整个生产流程进行全方位消毒灭菌。

[0029] 实施例 3:

[0030] 称取以下各组分原料:香菇丁 4500 克、辣椒粉 320 克、味精 25 克、食盐 32 克、饴糖 1100 克、白砂糖 236 克、面粉 1760 克、芝麻 40 克、香料 90 克。将香菇原料除杂、洗净后置于食用级料盆中,加入食盐后快速搅拌,腌制条件为:温度控制在 38℃,腌制时间为 5 分钟;采用一级豆色拉油对腌制好的香菇进行恒温油炸,油温控制在 120℃,油炸时间为 15 分钟,油

炸完成后用冷风机冷却到 38℃。

[0031] 先加入按比例配好的味精、香料,搅拌 2 分钟后再放入辣椒粉、芝麻、配料放完再次搅拌 5 分钟使配料均匀;将饴糖和白砂糖按质量比为 5 : 1 高温溶解调配,包裹于产品表面得半成品;将成品封装于镀铝包装袋内,进行抽样检验、装箱。

[0032] 采用高效臭氧发生器产生的高浓度臭氧对整个生产流程进行全方位消毒灭菌。