

[19] 中华人民共和国国家知识产权局



[12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200810020869.7

[51] Int. Cl.

A23L 1/28 (2006.01)

A23L 1/29 (2006.01)

[43] 公开日 2008年12月24日

[11] 公开号 CN 101326998A

[22] 申请日 2008.8.5

[21] 申请号 200810020869.7

[71] 申请人 马鞍山市安康菌业有限公司

地址 243102 安徽省马鞍山市当涂县太白镇
鑫龙村

[72] 发明人 殷坤才 谢敏 沈翔

[74] 专利代理机构 马鞍山市金桥专利代理有限公司

代理人 唐宗才

权利要求书 1 页 说明书 3 页

[54] 发明名称

保龄菇食用菌食品及其生产方法

[57] 摘要

本发明公开了一种保龄菇食用菌食品及其生产方法，该方法主要特点是以保龄菇为主料，将经过预处理的保龄菇进行调味煮制，然后倒入搅拌机中进行添加调味剂，再送入烘箱烘制，烘制好后，立即称量分装至袋中，真空封口、高温杀菌、冷却、摊凉、检验装盒即得成品。该方法生产的保龄菇食品具有独特的鲜、香风味，柔嫩爽口、嚼劲很大，是不可多得休闲食品，其营养、美味、保健功能更是食品中之上品。

1、保龄菇食用菌食品及其生产方法，其特征是该方法包括：

1) 本发明的保龄菇食品所用原辅料按重量份包括如下组份：

保龄菇：90%-92%， 精炼植物油：3%-5%

食 盐：1%-1.5%， 辛 香 料：1%-2%

味 精：0.5%-0.8%， 肌苷酸和鸟苷酸（I + G）：0.1%-0.3%

2) 预处理：将鲜保龄菇在洁净水中清洗、并清除杂质后，立即倒入开水中漂烫 8-10 分钟，水温 96-98℃；将漂烫好保龄菇立即捞入流动清洁的自来水中，使之迅速冷却至常温，将保龄菇切成一定长度、宽度和厚度的薄片；

3) 制成成品：按上述保龄菇食品所用原辅料重量组份配置原辅料，将保龄菇片倒入置有辛香料调料包锅中调味煮制 1-1.5 小时，将调味煮制的保龄菇片捞起晒干水份，倒入搅拌机中进行添加调味剂；分量装入不锈钢盘中，送入烘箱烘制，使保龄菇片水份含量约 40%时便可；烘制好后，立即称量分装至袋中，真空封口、高温杀菌、冷却、摊凉、检验装盒即得成品。

2、根据权利要求 1 所述的保龄菇食用菌食品及其生产方法，其特征是所述调味剂是辅料中的精炼植物油、食盐、味精、肌苷酸和鸟苷酸（I + G）。

3、根据权利要求 1 所述的保龄菇食用菌食品及其生产方法，其特征是所述辛香料包括生姜、葱、蒜、辣椒、八角、花椒等。

4、由权利要求 1 或 2 或 3 所述的方法生产的保龄菇食用菌食品。

保龄菇食用菌食品及其生产方法

技术领域

本发明涉及一种食用菌食品及其生产方法，特别是关于一种保龄菇休闲即食品及其生产方法。

背景技术

在食品领域中，保龄菇作为原料应用于餐饮业为广泛，在食品罐头中作为单一原料，经简单处理制成罐头食品，色、香、味较差，未见有以保龄菇作为原料制成的休闲即食品。

发明内容

鉴于以上原因，本发明的目的是提供一种以保龄菇作为主要原料的，口感好、具备保健功能、食用方便的保龄菇食品及其生产方法。

本发明的保龄菇食品的生产方法包括：

1) 本发明的保龄菇食品所用原辅料按重量份包括如下组份：

保龄菇：90%-92%，	精炼植物油：3%-5%
食盐：1%-1.5%，	辛香料：1%-2%
味精：0.5%-0.8%，	肌苷酸和鸟苷酸（I + G）：0.1%-0.3%

2) 预处理：将鲜保龄菇在洁净水中清洗、并清除杂质后，立即倒入开水中漂烫 8-10 分钟，水温 96-98℃；将漂烫好保龄菇立即捞入流动清洁的自来水中，使之迅速冷却至常温，将保龄菇切成一定长度、宽度和厚度的薄片；

3) 制成成品：按上述保龄菇食品所用原辅料重量组份配置原辅料，将保龄菇片倒入置有辛香料调料包锅中调味煮制 1-1.5 小时，将调味煮制的保龄菇片捞起晒干水份，倒入搅拌机中进行添加调味剂；分量装入不锈钢盘中，

送入烘箱烘制，使保龄菇片水份含量约 40%时便可；烘制好后，立即称量分装至袋中，真空封口、高温杀菌、冷却、摊凉、检验装盒即得成品。

上述方法中的调味剂是辅料精炼植物油、食盐、味精、肌苷酸和鸟苷酸（I + G），辛香料包括生姜、葱、蒜、辣椒、八角、花椒等

本发明保龄菇食品具有独特的鲜、香风味，柔嫩爽口、嚼劲很大，是不可多得休闲食品，保龄菇营养丰富，富含蛋白质，矿水化合物，维生素、钙、镁、铜、锌等矿物质，可以提高人体免疫功能，对人体具有抗癌，降血脂、润肠胃以及美容等作用，其营养、美味、保健功能更是食品中之上品。

具体实施方法

1、原料配方：保龄菇：盐渍（新鲜）保龄菇，最好是鲜保龄菇；食用油：可以是大豆油、花生油、菜籽油等；食盐；味精；增味剂：I+G（肌苷酸和鸟苷酸）；辛香料：生姜、葱、蒜、辣椒、八角、花椒等；重量组份如下：

保龄菇：92 kg，	精炼植物油：3.5 kg，	
食盐：0.5 kg，	味精：600g	
I + G：300g，	生姜：500g，	
葱：300g，	尖红椒：400g，	料酒：200g

2、生产方法

将鲜保龄菇在洁净水中清洗，并剔除附在附在菇体上的培养基料和褐变的菇体后，立即倒入已水沸腾的不锈钢夹层锅中漂烫 9 分钟，水温 97℃。将漂烫好保龄菇立即捞入流动清洁的自来水中，使之迅速冷却至常温。用人工或机械将保龄菇切成长 3-4 cm，宽 1-1.5 cm，厚度 0.2-0.3 cm 的薄片。

按上述原料配方将 92 kg 保龄菇片倒入置有辛香料调料包的不锈钢夹层锅中调味煮制 1-1.5 小时。将调味煮制的保龄菇片捞起晒干水份，倒入搅拌机

中进行添加调味剂。分量装入不锈钢盘中，送入烘箱烘制，前段烘制时间约 4 小时，温度 75℃，后段烘制时间约 3.5 小时，温度 65℃，其间要翻盘 3-4 次，使烘制的保龄菇片上下层脱水均匀，使其水份约 40%时便可。保龄菇片烘制好后，立即称量分装至袋中，真空封口、高温杀菌、冷却、摊凉、检验装盒（箱）入库上市销售。