



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105166872 A

(43) 申请公布日 2015. 12. 23

(21) 申请号 201510582802. 2

(22) 申请日 2015. 09. 15

(71) 申请人 张美丽

地址 266000 山东省青岛市莱西市经济开发
区龙口东路 21 号 41 户

(72) 发明人 张美丽

(51) Int. Cl.

A23L 1/28(2006. 01)

A23L 1/218(2006. 01)

A23L 1/29(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种腌制红油金针菇

(57) 摘要

本发明公开了一种腌制红油金针菇,按照重量份数计算,包括如下原料:金针菇 80-100 份、辣椒油 2-10 份、白芝麻 12-20 份、豆腐 5-15 份、小葱 6-10 份、鸡精 1-3 份、食盐 4-8 份,本发明清爽美味,能够降低胆固醇。

1. 一种腌制红油金针菇,其特征在於,按照重量份数计算,包括如下原料:
金针菇 80-100 份、辣椒油 2-10 份、白芝麻 12-20 份、豆腐 5-15 份、小葱 6-10 份、鸡精 1-3 份、食盐 4-8 份。
2. 根据权利要求 1 所述的一种腌制红油金针菇,其特征在於,按照重量份数计算,包括如下原料:
金针菇 80 份、辣椒油 2 份、白芝麻 12 份、豆腐 5 份、小葱 6 份、鸡精 1 份、食盐 4 份。
3. 根据权利要求 1 所述的一种腌制红油金针菇,其特征在於,按照重量份数计算,包括如下原料:
金针菇 90 份、辣椒油 6 份、白芝麻 16 份、豆腐 10 份、小葱 8 份、鸡精 2 份、食盐 6 份。
4. 根据权利要求 1 所述的一种腌制红油金针菇,其特征在於,按照重量份数计算,包括如下原料:
金针菇 100 份、辣椒油 10 份、白芝麻 20 份、豆腐 15 份、小葱 10 份、鸡精 3 份、食盐 8 份。

一种腌制红油金针菇

技术领域

[0001] 本发明涉及食品领域,具体而言涉及一种腌制红油金针菇。

背景技术

[0002] 金针菇含有人体必需氨基酸成分较全,其中赖氨酸和精氨酸含量尤其丰富,且含锌量比较高,对增强智力尤其是对儿童的身高和智力发育有良好的作用,人称“增智菇”。金针菇中还含有一种叫朴菇素的物质,有增强机体对癌细胞的抗御能力,常食金针菇还能降胆固醇,预防肝脏疾病和肠胃道溃疡,增强机体正气,防病健身。

发明内容

[0003] 本发明提出一种腌制红油金针菇,清爽美味,能够降低胆固醇。

[0004] 为实现上述目的,本发明提供如下技术方案:

[0005] 一种腌制红油金针菇,按照重量份数计算,包括如下原料:

[0006] 金针菇 80-100 份、辣椒油 2-10 份、白芝麻 12-20 份、豆腐 5-15 份、小葱 6-10 份、鸡精 1-3 份、食盐 4-8 份。

[0007] 进一步,按照重量份数计算,包括如下原料:

[0008] 金针菇 80 份、辣椒油 2 份、白芝麻 12 份、豆腐 5 份、小葱 6 份、鸡精 1 份、食盐 4 份。

[0009] 进一步,按照重量份数计算,包括如下原料:

[0010] 金针菇 90 份、辣椒油 6 份、白芝麻 16 份、豆腐 10 份、小葱 8 份、鸡精 2 份、食盐 6 份。

[0011] 进一步,按照重量份数计算,包括如下原料:

[0012] 金针菇 100 份、辣椒油 10 份、白芝麻 20 份、豆腐 15 份、小葱 10 份、鸡精 3 份、食盐 8 份。

[0013] 本发明的有益效果如下:

[0014] 1、本发明清爽美味。

[0015] 2、本发明能够降低胆固醇。

具体实施方式

[0016] 下面将结合本发明的实施例,对本发明的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的一部分实施例,而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例,本领域内的普通技术人员在没有做出创造性劳动的前提下所获得的所有其他的实施例,都属于本发明保护的范围。

[0017] 实施例一:

[0018] 一种腌制红油金针菇,按照重量份数计算,包括如下原料:

[0019] 金针菇 80-100 份、辣椒油 2-10 份、白芝麻 12-20 份、豆腐 5-15 份、小葱 6-10 份、鸡精 1-3 份、食盐 4-8 份。

[0020] 实施例二：

[0021] 根据实施例一所述的一种腌制红油金针菇，按照重量份数计算，包括如下原料：

[0022] 金针菇 80 份、辣椒油 2 份、白芝麻 12 份、豆腐 5 份、小葱 6 份、鸡精 1 份、食盐 4 份。

[0023] 实施例三：

[0024] 根据实施例一所述的一种腌制红油金针菇，按照重量份数计算，包括如下原料：

[0025] 金针菇 90 份、辣椒油 6 份、白芝麻 16 份、豆腐 10 份、小葱 8 份、鸡精 2 份、食盐 6 份。

[0026] 实施例四：

[0027] 根据实施例一所述的一种腌制红油金针菇，按照重量份数计算，包括如下原料：

[0028] 金针菇 100 份、辣椒油 10 份、白芝麻 20 份、豆腐 15 份、小葱 10 份、鸡精 3 份、食盐 8 份。

[0029] 此外，应当理解，虽然本说明书按照实施方式加以描述，但并非每个实施方式仅包含一个独立的技术方案，说明书的这种叙述方式仅仅是为清楚起见，本领域技术人员应当将说明书作为一个整体，各实施例中的技术方案也可以经适当组合，形成本领域技术人员可以理解的其他实施方式。