



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 109463722 A

(43)申请公布日 2019.03.15

(21)申请号 201811581556.9

(22)申请日 2018.12.24

(71)申请人 左汶骏

地址 675000 云南省楚雄彝族自治州楚雄
市环城西路256号

(72)发明人 左汶骏 刘福明

(74)专利代理机构 昆明知道专利事务所(特殊
普通合伙企业) 53116

代理人 张玉 谢乔良

(51) Int. Cl.

A23L 27/60(2016.01)

A23L 11/00(2016.01)

权利要求书2页 说明书7页

(54)发明名称

一种香菇风味下饭酱及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种香菇风味下饭酱及其制备方法,所述的香菇风味下饭酱由以下重量份的原料制成:香菇100~125份、红油豆瓣酱30~50份、食用油80~100份、红糖8~10份、香辛料6~25份,酱油1~3份,味精0.5~3份。本发明的下饭酱以干香菇、红油豆瓣酱为主要原料,经炒制混合、灌装杀菌、冷却制备而成。本发明配方科学合理,酱香味细腻,能够完美的与香菇特有的香味结合,并产生酱香独特、菌香宜人的复合风味,保证了香菇的韧性与嚼劲更好。

1. 一种香菇风味下饭酱,其特征在於所述的香菇风味下饭酱由以下重量份的原料制成:香菇100~125份、红油豆瓣酱30~50份、食用油80~100份、红糖8~10份、香辛料6~25份,酱油1~3份,味精0.5~3份。

2. 根据权利要求1所述的香菇风味下饭酱,其特征在於所述的香辛料为大蒜、生姜、八角、草果、辣椒、桂皮、丁香、花椒、甘草、茴香中的一种或多种。

3. 根据权利要求1所述的香菇风味下饭酱,其特征在於所述的香辛料为6.3~25重量份,具体为大蒜1~3重量份、生姜0.5~2重量份、八角0.5~3重量份、草果0.5~4重量份、辣椒2~6重量份、桂皮0.5~2重量份、丁香0.5~2重量份、花椒0.3~1重量份、甘草0.5~2重量份。

4. 根据权利要求1所述的香菇风味下饭酱,其特征在於所述的香菇风味下饭酱中还包
括山梨酸钾。

5. 根据权利要求4所述的香菇风味下饭酱,其特征在於所述的山梨酸钾的加入量为按不超过总原料重量的0.5%加入。

6. 根据权利要求1所述的香菇风味下饭酱,其特征在於所述的红油豆瓣酱的制备方法为
先取蚕豆,炒制后脱壳,并经过一次色选机挑选、二次色选机精选,使用清水浸泡1~2h,接着
沥干水分,加入小麦粉、菌种混合进行制曲培养,制曲培养结束后加入盐水,自然发酵8个
月,按照1:1加入辣椒酱和干辣椒混合均匀,接着进入轨道式条池进行晒、翻发酵,最后配料
搅拌,灌装,得到红油豆瓣酱。

7. 根据权利要求6所述的香菇风味下饭酱,其特征在於所述的辣椒酱的制备方法为取
鲜辣椒,先挑选出虫椒、病斑椒,接着去蒂去把,并清洗干净,沥干水后磨碎,加入食盐,在发
酵池中发酵3个月,即可。

8. 根据权利要求1所述的香菇风味下饭酱,其特征在於所述的食用油为大豆油、花生
油、油菜籽油、芝麻油、葵花籽油、棕榈油、玉米油、橄榄油中的任一种或多种。

9. 一种根据权利要求1~8任一所述的香菇风味下饭酱的制备方法,其特征在於包括以
下步骤:

1) 原料前处理:

a、香菇制备:选无霉变、无虫蛀的香菇,经人工挑选、78~82℃的热水浸泡18~22min、流
动水清洗、脱水至含水量不高于20%;接着将经过以上处理的香菇切丁,得到物料a备用;

b、红油豆瓣酱制备:制备好红油豆瓣酱,为物料b备用;

c、生姜、大蒜制备:将生姜、大蒜混合粉碎成泥状,为物料c备用;

d、辣椒制备:采用云南丘北干辣椒,将干辣椒切成每段3~5mm长,为物料d备用;

e、红糖制备:将红糖粉碎成糖粉为物料e备用;

f、其余香辛料制备:将花椒、八角、草果、桂皮、丁香粉碎,混合均匀后作为物料f备用;

g、甘草制备:将甘草加2~8倍重量的清水煮沸35~45分钟,捞起物料丢弃,留下甘草水作
为物料g备用;

2) 炒制:按照配方比例,取食用植物油,炼制油温达155~165℃时,加入物料b炒至金黄
色,酱香味溢出;加入物料c炒制5~7分钟;加入物料d,炒至辣香溢出;加入物料a炒制30~50
分钟,至金黄色菌香溢出;加入物料e和物料f,炒制5~10分钟;加入酱油,炒制5~10分钟;加
物料g甘草水、味精,小火炒制20~30分钟,不停翻炒,使其均匀,并停止加热;

3) 将炒制好的下饭酱灌装、杀菌、冷却,即得成品。

10. 根据权利要求9所述的香菇风味下饭酱的制备方法,其特征在於所述的灌装为将炒制好的下饭酱灌装入玻璃瓶中,抽真空,上盖密封;所述的杀菌为将灌装好的下饭酱推入喷淋杀菌锅中杀菌,温度80~90℃,杀菌10~20分钟;所述的冷却为杀菌后下饭酱出锅后迅速用水冲洗进行降温冷却。

一种香菇风味下饭酱及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品生产技术领域,具体涉及一种香菇风味下饭酱及其制备方法。

背景技术

[0002] 酱是中国传统的调味品,常见的调味酱分为以豆类为主要原料的豆瓣酱和以小麦粉为主要原料的甜面酱两大类;现在还发展还有肉酱、鱼酱和果酱等。大多数的酱料都是作为调味品存在,加入菜肴或者羹汤之中,但是对于完全不懂厨艺的新手或者在没有烹调条件的地方就餐时,下饭酱就成为我国南北方达成共识的绝佳下饭食品。准备好主食,配合下饭酱,原本平淡的食材因为加入了味道十足的酱料,无论搭配米饭、面条、馒头、花卷还是粥,都是绝配。香菇素有山珍之王之称,是高蛋白、低脂肪的营养食品。香菇中麦角甾醇含量很高,对防治佝偻病有效;香菇多糖能增强细胞免疫能力,从而抑制癌细胞的生长;香菇含有六大酶类的40多种酶,可以纠正人体酶缺乏症;香菇中的脂肪所含脂肪酸,对人体降低血脂有益。

[0003] 现在市面上已有下饭酱,但是大多风味无法满足大众需求,而且基本上都含有诸多添加剂,无法为使用者所接受。

[0004] 针对以上问题,有必要发明一种香菇风味下饭酱及其制备方法。

发明内容

[0005] 本发明的第一目的在于提供一种香菇风味下饭酱,第二目的在于提供一种香菇风味下饭酱的制备方法。

[0006] 本发明的第一目的是这样实现的,所述的香菇风味下饭酱由以下重量份的原料制成:香菇100~125份、红油豆瓣酱30~50份、食用油80~100份、红糖8~10份、香辛料6~25份,酱油1~3份,味精0.5~3份。

[0007] 本发明的第二目的是这样实现的,包括以下步骤:

1)原料前处理:

a、香菇制备:选无霉变、无虫蛀的香菇,经人工挑选、78~82℃的热水浸泡18~22min、流动水清洗、脱水至含水量不高于20%;接着将经过以上处理的香菇切丁,得到物料a备用;

b、红油豆瓣酱制备:制备好红油豆瓣酱,为物料b备用;

c、生姜、大蒜制备:将生姜、大蒜混合粉碎成泥状,为物料c备用;

d、辣椒制备:采用云南丘北干辣椒,将干辣椒切成每段3~5mm长,为物料d备用;

e、红糖制备:将红糖粉碎成糖粉为物料e备用;

f、其余香辛料制备:将花椒、八角、草果、桂皮、丁香粉碎,混合均匀后作为物料f备用;

g、甘草制备:将甘草加2~8倍重量的清水煮沸35~45分钟,捞起物料丢弃,留下甘草水作为物料g备用;

2)炒制:按照配方比例,取食用植物油,炼制油温达155~165℃时,加入物料b炒至金黄色,酱香味溢出;加入物料c炒制5~7分钟;加入物料d,炒至辣香溢出;加入物料a炒制30~50

分钟,至金黄色菌香溢出;加入物料e和物料f,炒制5~10分钟;加入酱油,炒制5~10分钟;加物料g甘草水、味精,小火炒制20~30分钟,不停翻炒,使其均匀,并停止加热;

3)将炒制好的下饭酱灌装、杀菌、冷却,即得成品。

[0008] 与现有技术相比,本发明的有益效果:

1、本发明的香菇风味下饭酱以香菇、红油豆瓣酱为主要原料,经炒制混合、灌装杀菌、冷却制备而成。本发明配方科学合理,酱香味细腻,能够完美的与香菇特有的香味结合,并产生酱香独特、菌香宜人的复合风味,保证了香菇的韧性与嚼劲更好。

[0009] 2、本发明不适用任何防腐剂,食用安全,经过真空包装、高温杀菌能够有效延长保质期。

[0010] 3、本发明制备方法简单,工艺独特,制备的下饭酱风味醇香、口感好、低盐、酸碱平衡,经常食用开胃助食,有益健康。

[0011] 4、本发明是即食产品,可直接食用,也可以作为烹饪、调味使用。

具体实施方式

[0012] 下面结合实施例对本发明作进一步的说明,但不以任何方式对本发明加以限制,基于本发明教导所作的任何变换或替换,均属于本发明的保护范围。

[0013] 本发明所述的香菇风味下饭酱,由以下重量份的原料制成:香菇100~125份、红油豆瓣酱30~50份、食用油80~100份、红糖8~10份、香辛料6~25份,酱油1~3份,味精0.5~3份。

[0014] 进一步的,所述的香辛料为大蒜、生姜、八角、草果、辣椒、桂皮、丁香、花椒、甘草、茴香中的一种或多种。

[0015] 进一步的,所述的香辛料为6.3~25重量份,具体为大蒜1~3重量份、生姜0.5~2重量份、八角0.5~3重量份、草果0.5~4重量份、辣椒2~6重量份、桂皮0.5~2重量份、丁香0.5~2重量份、花椒0.3~1重量份、甘草0.5~2重量份。

[0016] 进一步的,所述的香菇风味下饭酱中还包括山梨酸钾。

[0017] 进一步的,所述的山梨酸钾的加入量为按不超过总原料重量的0.5‰加入。

[0018] 进一步的,所述的红油豆瓣酱的制备方法为先取蚕豆,炒制后脱壳,并经过一次色选机挑选、二次色选机精选,使用清水浸泡1~2h,接着沥干水分,加入小麦粉、菌种混合进行制曲培养,制曲培养结束后加入盐水,自然发酵8个月,按照1:1加入辣椒酱和干辣椒混合均匀,接着进入轨道式条池进行晒、翻发酵,最后配料搅拌,灌装,得到红油豆瓣酱。

[0019] 进一步的,所述的辣椒酱的制备方法为取鲜辣椒,先挑选出虫椒、病斑椒,接着去蒂去把,并清洗干净,沥干水后磨碎,加入食盐,在发酵池中发酵3个月,即可。

[0020] 进一步的,所述的食用油为大豆油、花生油、油菜籽油、芝麻油、葵花籽油、棕榈油、玉米油、橄榄油中的任一种或多种。

[0021] 本发明所述的香菇风味下饭酱的制备方法,包括以下步骤:

1)原料前处理:

a、香菇制备:选无霉变、无虫蛀的香菇,经人工挑选、78~82℃的热水浸泡18~22min、流动水清洗、脱水至含水量不高于20%;接着将经过以上处理的香菇切丁,得到物料a备用;

b、红油豆瓣酱制备:制备好红油豆瓣酱,为物料b备用;

c、生姜、大蒜制备:将生姜、大蒜混合粉碎成泥状,为物料c备用;

d、辣椒制备:采用云南丘北干辣椒,将干辣椒切成每段3~5mm长,为物料d备用;
e、红糖制备:将红糖粉碎成糖粉为物料e备用;
f、其余香辛料制备:将花椒、八角、草果、桂皮、丁香粉碎,混合均匀后作为物料f备用;
g、甘草制备:将甘草加2~8倍重量的清水煮沸35~45分钟,捞起物料丢弃,留下甘草水作为物料g备用;

2)炒制:按照配方比例,取食用植物油,炼制油温达155~165℃时,加入物料b炒至金黄色,酱香味溢出;加入物料c炒制5~7分钟;加入物料d,炒至辣香溢出;加入物料a炒制30~50分钟,至金黄色菌香溢出;加入物料e和物料f,炒制5~10分钟;加入酱油,炒制5~10分钟;加物料g甘草水、味精,小火炒制20~30分钟,不停翻炒,使其均匀,并停止加热;

3)将炒制好的下饭酱灌装、杀菌、冷却,即得成品。

[0022] 进一步的,所述的灌装为将炒制好的下饭酱灌装入玻璃瓶中,抽真空,上盖密封;所述的杀菌为将灌装好的下饭酱推入喷淋杀菌锅中杀菌,温度80~90℃,杀菌10~20分钟;所述的冷却为杀菌后下饭酱出锅后迅速用水冲洗进行降温冷却。

[0023] 实施例1

一种香菇风味下饭酱,由以下重量份的原料制成:香菇100份、红油豆瓣酱30份、食用油80份、红糖8份、香辛料6.3份,酱油1份,味精0.5份。

[0024] 所述的香辛料具体为大蒜1重量份、生姜0.5重量份、八角0.5重量份、草果0.5重量份、辣椒2重量份、桂皮0.5重量份、丁香0.5重量份、花椒0.3重量份、甘草0.5重量份。

[0025] 所述的香菇风味下饭酱中还包括山梨酸钾。所述的山梨酸钾的加入量为按不超过总原料重量的0.5‰加入。

[0026] 所述的红油豆瓣酱的制备方法为先取蚕豆,炒制后脱壳,并经过一次色选机挑选、二次色选机精选,使用清水浸泡1h,接着沥干水分,加入小麦粉、菌种混合进行制曲培养,制曲培养结束后加入盐水,自然发酵8个月,按照1:1加入辣椒酱和干辣椒混合均匀,接着进入轨道式条池进行晒、翻发酵,最后配料搅拌,灌装,得到红油豆瓣酱。

[0027] 所述的辣椒酱的制备方法为取鲜辣椒,先挑选出虫椒、病斑椒,接着去蒂去把,并清洗干净,沥干水后磨碎,加入食盐,在发酵池中发酵3个月,即可。

[0028] 所述的食用油为大豆油。

[0029] 一种香菇风味下饭酱的制备方法,包括以下步骤:

1)原料前处理:

a、香菇制备:选无霉变、无虫蛀的香菇,经人工挑选、78℃的热水浸泡18min、流动水清洗、脱水至含水量不高于20%;接着将经过以上处理的香菇切丁,得到物料a备用;

b、红油豆瓣酱制备:制备好红油豆瓣酱,为物料b备用;

c、生姜、大蒜制备:将生姜、大蒜混合粉碎成泥状,为物料c备用;

d、辣椒制备:采用云南丘北干辣椒,将干辣椒切成每段3mm长,为物料d备用;

e、红糖制备:将红糖粉碎成糖粉为物料e备用;

f、其余香辛料制备:将花椒、八角、草果、桂皮、丁香粉碎,混合均匀后作为物料f备用;

g、甘草制备:将甘草加2倍重量的清水煮沸35分钟,捞起物料丢弃,留下甘草水作为物料g备用;

2)炒制:按照配方比例,取食用植物油,炼制油温达155℃时,加入物料b炒至金黄色,酱

香味溢出;加入物料c炒制5分钟;加入物料d,炒至辣香溢出;加入物料a炒制30分钟,至金黄色菌香溢出;加入物料e和物料f,炒制5分钟;加入酱油,炒制5分钟;加物料g甘草水、味精,小火炒制20分钟,不停翻炒,使其均匀,并停止加热;

3)将炒制好的下饭酱灌装、杀菌、冷却,即得成品。所述的灌装为将炒制好的下饭酱灌装入玻璃瓶中,抽真空,上盖密封;所述的杀菌为将灌装好的下饭酱推入喷淋杀菌锅中杀菌,温度80℃,杀菌10分钟;所述的冷却为杀菌后下饭酱出锅后迅速用水冲洗进行降温冷却。

[0030] 实施例2

一种香菇风味下饭酱,由以下重量份的原料制成:香菇125份、红油豆瓣酱50份、食用油100份、红糖10份、香辛料25份,酱油3份,味精3份。

[0031] 所述的香辛料为25重量份,具体为大蒜3重量份、生姜2重量份、八角3重量份、草果4重量份、辣椒6重量份、桂皮2重量份、丁香2重量份、花椒1重量份、甘草2重量份。

[0032] 所述的香菇风味下饭酱中还包括山梨酸钾。所述的山梨酸钾的加入量为按不超过总原料重量的0.5‰加入。

[0033] 所述的红油豆瓣酱的制备方法为先取蚕豆,炒制后脱壳,并经过一次色选机挑选、二次色选机精选,使用清水浸泡2h,接着沥干水分,加入小麦粉、菌种混合进行制曲培养,制曲培养结束后加入盐水,自然发酵8个月,按照1:1加入辣椒酱和干辣椒混合均匀,接着进入轨道式条池进行晒、翻发酵,最后配料搅拌,灌装,得到红油豆瓣酱。

[0034] 所述的辣椒酱的制备方法为取鲜辣椒,先挑选出虫椒、病斑椒,接着去蒂去把,并清洗干净,沥干水后磨碎,加入食盐,在发酵池中发酵3个月,即可。

[0035] 所述的食用油为花生油。

[0036] 一种香菇风味下饭酱的制备方法,包括以下步骤:

1)原料前处理:

a、香菇制备:选无霉变、无虫蛀的香菇,经人工挑选、82℃的热水浸泡22min、流动水清洗、脱水至含水量不高于20%;接着将经过以上处理的香菇切丁,得到物料a备用;

b、红油豆瓣酱制备:制备好红油豆瓣酱,为物料b备用;

c、生姜、大蒜制备:将生姜、大蒜混合粉碎成泥状,为物料c备用;

d、辣椒制备:采用云南丘北干辣椒,将干辣椒切成每段5mm长,为物料d备用;

e、红糖制备:将红糖粉碎成糖粉为物料e备用;

f、其余香辛料制备:将花椒、八角、草果、桂皮、丁香粉碎,混合均匀后作为物料f备用;

g、甘草制备:将甘草加8倍重量的清水煮沸45分钟,捞起物料丢弃,留下甘草水作为物料g备用;

2)炒制:按照配方比例,取食用植物油,炼制油温达165℃时,加入物料b炒至金黄色,酱香味溢出;加入物料c炒制7分钟;加入物料d,炒至辣香溢出;加入物料a炒制50分钟,至金黄色菌香溢出;加入物料e和物料f,炒制10分钟;加入酱油,炒制10分钟;加物料g甘草水、味精,小火炒制30分钟,不停翻炒,使其均匀,并停止加热;

3)将炒制好的下饭酱灌装、杀菌、冷却,即得成品。所述的灌装为将炒制好的下饭酱灌装入玻璃瓶中,抽真空,上盖密封;所述的杀菌为将灌装好的下饭酱推入喷淋杀菌锅中杀菌,温度90℃,杀菌20分钟;所述的冷却为杀菌后下饭酱出锅后迅速用水冲洗进行降温冷

却。

[0037] 实施例3

一种香菇风味下饭酱,由以下重量份的原料制成:香菇110份、红油豆瓣酱40份、食用油90份、红糖9份、香辛料15份,酱油2份,味精2份。

[0038] 所述的香辛料为15重量份,具体为大蒜2重量份、生姜1重量份、八角1重量份、草果2重量份、辣椒3重量份、桂皮1重量份、丁香2重量份、花椒1重量份、甘草2重量份。

[0039] 所述的香菇风味下饭酱中还包括山梨酸钾。所述的山梨酸钾的加入量为按不超过总原料重量的0.3‰加入。

[0040] 所述的红油豆瓣酱的制备方法为先取蚕豆,炒制后脱壳,并经过一次色选机挑选、二次色选机精选,使用清水浸泡1.5h,接着沥干水分,加入小麦粉、菌种混合进行制曲培养,制曲培养结束后加入盐水,自然发酵8个月,按照1:1加入辣椒酱和干辣椒混合均匀,接着进入轨道式条池进行晒、翻发酵,最后配料搅拌,灌装,得到红油豆瓣酱。

[0041] 所述的辣椒酱的制备方法为取鲜辣椒,先挑选出虫椒、病斑椒,接着去蒂去把,并清洗干净,沥干水后磨碎,加入食盐,在发酵池中发酵3个月,即可。

[0042] 所述的食用油为油菜籽油、芝麻油、葵花籽油。

[0043] 一种香菇风味下饭酱的制备方法,包括以下步骤:

1)原料前处理:

a、香菇制备:选无霉变、无虫蛀的香菇,经人工挑选、80℃的热水浸泡20min、流动水清洗、脱水至含水量不高于20%;接着将经过以上处理的香菇切丁,得到物料a备用;

b、红油豆瓣酱制备:制备好红油豆瓣酱,为物料b备用;

c、生姜、大蒜制备:将生姜、大蒜混合粉碎成泥状,为物料c备用;

d、辣椒制备:采用云南丘北干辣椒,将干辣椒切成每段4mm长,为物料d备用;

e、红糖制备:将红糖粉碎成糖粉为物料e备用;

f、其余香辛料制备:将花椒、八角、草果、桂皮、丁香粉碎,混合均匀后作为物料f备用;

g、甘草制备:将甘草加4倍重量的清水煮沸40分钟,捞起物料丢弃,留下甘草水作为物料g备用;

2)炒制:按照配方比例,取食用植物油,炼制油温达160℃时,加入物料b炒至金黄色,酱香味溢出;加入物料c炒制6分钟;加入物料d,炒至辣香溢出;加入物料a炒制40分钟,至金黄色菌香溢出;加入物料e和物料f,炒制8分钟;加入酱油,炒制8分钟;加物料g甘草水、味精,小火炒制25分钟,不停翻炒,使其均匀,并停止加热;

3)将炒制好的下饭酱灌装、杀菌、冷却,即得成品。所述的灌装为将炒制好的下饭酱灌装入玻璃瓶中,抽真空,上盖密封;所述的杀菌为将灌装好的下饭酱推入喷淋杀菌锅中杀菌,温度85℃,杀菌15分钟;所述的冷却为杀菌后下饭酱出锅后迅速用水冲洗进行降温冷却。

[0044] 实施例4

一种香菇风味下饭酱,由以下重量份的原料制成:香菇105份、红油豆瓣酱35份、食用油85份、红糖10份、香辛料16份,酱油1份,味精1份。

[0045] 所述的香辛料为16重量份,具体为大蒜1.5重量份、生姜1.5重量份、八角2重量份、草果3重量份、辣椒4重量份、桂皮1.5重量份、丁香1重量份、花椒0.5重量份、甘草1重量份。

[0046] 所述的红油豆瓣酱的制备方法为先取蚕豆,炒制后脱壳,并经过一次色选机挑选、二次色选机精选,使用清水浸泡1h,接着沥干水分,加入小麦粉、菌种混合进行制曲培养,制曲培养结束后加入盐水,自然发酵8个月,按照1:1加入辣椒酱和干辣椒混合均匀,接着进入轨道式条池进行晒、翻发酵,最后配料搅拌,灌装,得到红油豆瓣酱。

[0047] 所述的辣椒酱的制备方法为取鲜辣椒,先挑选出虫椒、病斑椒,接着去蒂去把,并清洗干净,沥干水后磨碎,加入食盐,在发酵池中发酵3个月,即可。

[0048] 所述的食用油为大豆油、花生油、油菜籽油、芝麻油、葵花籽油、棕榈油、玉米油、橄榄油中的任一种或多种。

[0049] 一种香菇风味下饭酱的制备方法,包括以下步骤:

1)原料前处理:

a、香菇制备:选无霉变、无虫蛀的香菇,经人工挑选、79℃的热水浸泡19min、流动水清洗、脱水至含水量不高于20%;接着将经过以上处理的香菇切丁,得到物料a备用;

b、红油豆瓣酱制备:制备好红油豆瓣酱,为物料b备用;

c、生姜、大蒜制备:将生姜、大蒜混合粉碎成泥状,为物料c备用;

d、辣椒制备:采用云南丘北干辣椒,将干辣椒切成每段3.5mm长,为物料d备用;

e、红糖制备:将红糖粉碎成糖粉为物料e备用;

f、其余香辛料制备:将花椒、八角、草果、桂皮、丁香粉碎,混合均匀后作为物料f备用;

g、甘草制备:将甘草加5倍重量的清水煮沸38分钟,捞起物料丢弃,留下甘草水作为物料g备用;

2)炒制:按照配方比例,取食用植物油,炼制油温达158℃时,加入物料b炒至金黄色,酱香味溢出;加入物料c炒制5分钟;加入物料d,炒至辣香溢出;加入物料a炒制35分钟,至金黄色菌香溢出;加入物料e和物料f,炒制6分钟;加入酱油,炒制6分钟;加物料g甘草水、味精,小火炒制22分钟,不停翻炒,使其均匀,并停止加热;

3)将炒制好的下饭酱灌装、杀菌、冷却,即得成品。所述的灌装为将炒制好的下饭酱灌装入玻璃瓶中,抽真空,上盖密封;所述的杀菌为将灌装好的下饭酱推入喷淋杀菌锅中杀菌,温度82℃,杀菌12分钟;所述的冷却为杀菌后下饭酱出锅后迅速用水冲洗进行降温冷却。

[0050] 实施例5

一种香菇风味下饭酱,由以下重量份的原料制成:香菇115份、红油豆瓣酱45份、食用油95份、红糖8份、香辛料21份,酱油2份,味精2.5份。

[0051] 所述的香辛料为21重量份,具体为大蒜2.5重量份、生姜1重量份、八角2.5重量份、草果3.5重量份、辣椒5重量份、桂皮1重量份、丁香1.5重量份、花椒2.5重量份、甘草1.5重量份。

[0052] 所述的香菇风味下饭酱中还包括山梨酸钾。所述的山梨酸钾的加入量为按不超过总原料重量的0.4‰加入。

[0053] 所述的红油豆瓣酱的制备方法为先取蚕豆,炒制后脱壳,并经过一次色选机挑选、二次色选机精选,使用清水浸泡1h,接着沥干水分,加入小麦粉、菌种混合进行制曲培养,制曲培养结束后加入盐水,自然发酵8个月,按照1:1加入辣椒酱和干辣椒混合均匀,接着进入轨道式条池进行晒、翻发酵,最后配料搅拌,灌装,得到红油豆瓣酱。

[0054] 所述的辣椒酱的制备方法为取鲜辣椒,先挑选出虫椒、病斑椒,接着去蒂去把,并清洗干净,沥干水后磨碎,加入食盐,在发酵池中发酵3个月,即可。

[0055] 所述的食用油为大豆油、花生油、油菜籽油、芝麻油、葵花籽油、棕榈油、玉米油、橄榄油中的任一种或多种。

[0056] 一种香菇风味下饭酱的制备方法,包括以下步骤:

1)原料前处理:

a、香菇制备:选无霉变、无虫蛀的香菇,经人工挑选、81℃的热水浸泡21min、流动水清洗、脱水至含水量不高于18%;接着将经过以上处理的香菇切丁,得到物料a备用;

b、红油豆瓣酱制备:制备好红油豆瓣酱,为物料b备用;

c、生姜、大蒜制备:将生姜、大蒜混合粉碎成泥状,为物料c备用;

d、辣椒制备:采用云南丘北干辣椒,将干辣椒切成每段5mm长,为物料d备用;

e、红糖制备:将红糖粉碎成糖粉为物料e备用;

f、其余香辛料制备:将花椒、八角、草果、桂皮、丁香粉碎,混合均匀后作为物料f备用;

g、甘草制备:将甘草加7倍重量的清水煮沸42分钟,捞起物料丢弃,留下甘草水作为物料g备用;

2)炒制:按照配方比例,取食用植物油,炼制油温达162℃时,加入物料b炒至金黄色,酱香味溢出;加入物料c炒制6分钟;加入物料d,炒至辣香溢出;加入物料a炒制45分钟,至金黄色菌香溢出;加入物料e和物料f,炒制9分钟;加入酱油,炒制9分钟;加物料g甘草水、味精,小火炒制28分钟,不停翻炒,使其均匀,并停止加热;

3)将炒制好的下饭酱灌装、杀菌、冷却,即得成品。所述的灌装为将炒制好的下饭酱灌装入玻璃瓶中,抽真空,上盖密封;所述的杀菌为将灌装好的下饭酱推入喷淋杀菌锅中杀菌,温度88℃,杀菌18分钟;所述的冷却为杀菌后下饭酱出锅后迅速用水冲洗进行降温冷却。