



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102461846 A

(43) 申请公布日 2012. 05. 23

(21) 申请号 201010541687. 1

(22) 申请日 2010. 11. 12

(71) 申请人 天津市食品研究所有限公司

地址 301600 天津市静海县天宇科技园科技
大道 9 号

(72) 发明人 陈树生 杨萍 刘元 常青

(74) 专利代理机构 天津盛理知识产权代理有限
公司 12209

代理人 董一宁

(51) Int. Cl.

A23L 1/22(2006. 01)

A23L 1/218(2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

青萝卜缨酱腌菜腌制料

(57) 摘要

一种青萝卜缨酱腌菜腌制料, 由下列原料按照如下的重量配比制成: 盐 70-90 份、辣椒粉 2-4 份、大蒜末 2-4 份、八角粉 2-6 份、味精 2-6 份、山梨酸钾 0. 1-0. 2 份和苯甲酸钠 0. 1-0. 2 份。该腌制料配方简单、易于操作, 腌制成的酱腌菜外观鲜亮、味道鲜美、制作成本低、老少皆宜。

1. 一种青萝卜缨酱腌菜腌制料,其特征在于:由下列原料按照如下的重量配比制成:盐 70-90 份、辣椒粉 2-4 份、大蒜末 2-4 份、八角粉 2-6 份、味精 2-6 份、山梨酸钾 0.1-0.2 份和苯甲酸钠 0.1-0.2 份。

2. 根据权利要求 1 所述的一种青萝卜缨酱腌菜腌制料,其特征在于:上述盐、辣椒粉、大蒜末、八角粉、味精、山梨酸钾和苯甲酸钠的最佳重量配比是:盐 87 份、辣椒粉 2.5 份、大蒜末 2.5 份、八角粉 3 份、味精 5 份、山梨酸钾 0.1 份和苯甲酸钠 0.1 份。

青萝卜缨酱腌菜腌制料

技术领域：

[0001] 本发明属于一种食品的加工方法,特别涉及一种青萝卜缨酱腌菜腌制料。

背景技术：

[0002] 目前,人们在食用青萝卜时,会将萝卜缨作为废物丢弃,一方面是因为人们对萝卜缨子的营养价值不够了解;另一方面也受运输供求的限制,我们平时到市场中买菜很难买到新鲜的萝卜缨子,因为萝卜缨子很难储存、市场需求狭窄,所以收获萝卜的时候缨子往往都被扔在地里面做肥料了。其实,萝卜缨子的营养价值在很多方面高于根。现代研究表明,萝卜缨子所含维生素 C 的含量比根高出 2 倍以上;矿物质元素中的钙、镁、铁、锌以及核黄素、叶酸等含量高出根的 3-10 倍。尤其是维生素 K 的含量更是远远高于其他食物,所以说萝卜缨子是人体摄取天然维生素 K 的最佳食品,这种维生素能抗尿酸盐结晶,有效防止骨头粗大。它所含有维生素 A 的含量是西兰花的 3 倍,钙含量是菠菜的 4 倍;维生素 C 的含量是柠檬的 10 倍之多;铁质含量是肝脏与鳗鱼的 10 倍;维生素 B1 是豆豉的 5 倍;维生素 B2 是牛肉的 8 倍。萝卜缨子还含有较高的钼。钼是组成眼睛虹膜的重要成分,虹膜可调节瞳孔大小,保证视物清楚。因此,常服萝卜缨子,有一定的预防近视眼、老花眼、白内障的作用。萝卜缨子的膳食纤维含量很高,可预防便秘、预防结肠癌;其味道有点辛辣,带点淡淡的苦味,可以帮助消化,理气、健胃。民间俗语曰:“萝卜缨子是个宝,止泻止痢效果好”。

发明内容：

[0003] 本发明的目的就在于提供一种青萝卜缨酱腌菜腌制料,该腌制料配方简单、易行,腌制成的酱腌菜外观鲜亮、味道鲜美、制作成本低、老少皆宜。

[0004] 如上构思,本发明的技术方案是:一种青萝卜缨酱腌菜腌制料,其特征在于:由下列原料按照如下的重量配比制成:盐 70-90 份、辣椒粉 2-4 份、大蒜末 2-4 份、八角粉 2-6 份、味精 2-6 份、山梨酸钾 0.1-0.2 份和苯甲酸钠 0.1-0.2 份。

[0005] 上述盐、辣椒粉、大蒜末、八角粉、味精、山梨酸钾和苯甲酸钠的最佳重量配比是:盐 87 份、辣椒粉 2.5 份、大蒜末 2.5 份、八角粉 3 份、味精 5 份、山梨酸钾 0.1 份和苯甲酸钠 0.1 份。

[0006] 本发明具有如下的优点和积极效果:

[0007] 3、加工好的青萝卜缨酱腌菜外观鲜亮、味道鲜美,老少皆宜。

[0008] 4、由于萝卜缨中含有丰富的维生素 A、维生素 B1、维生素 C 和丰富的水分,因此经常食用有润肤养颜、保健的作用。

[0009] 3、由于萝卜缨子含有较高的钼,因此,常服萝卜缨酱腌菜有一定的预防近视眼、老花眼、白内障的作用。

[0010] 4、配方简单、易于操作,易于推广。

具体实施方式：

[0011] 实施例 1 :一种青萝卜缨酱腌菜腌制料,由盐 87Kg、辣椒粉 2.5Kg、大蒜末 2.5Kg、八角粉 3Kg、味精 5Kg、山梨酸钾 0.1Kg 和苯甲酸钠 0.1Kg 混匀后制成。

[0012] 实施例 2 :一种青萝卜缨酱腌菜腌制料,由盐 70Kg、辣椒粉 2Kg、大蒜末 2Kg、八角粉 2Kg、味精 2Kg、山梨酸钾 0.1Kg 和苯甲酸钠 0.1Kg 混匀后制成。

[0013] 实施例 3 :一种青萝卜缨酱腌菜腌制料,由盐 90Kg、辣椒粉 4Kg、大蒜末 4Kg、八角粉 6Kg、味精 6Kg、山梨酸钾 0.21Kg 和苯甲酸钠 0.2Kg 混匀后制成。