



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 101822360 B

(45) 授权公告日 2013. 01. 23

(21) 申请号 201010160208. 1

(22) 申请日 2010. 04. 26

(73) 专利权人 大连盖世食品有限公司

地址 116001 辽宁省大连市中山区安达大厦
C 座 22 层

(72) 发明人 盖泉泓 尹伟

(74) 专利代理机构 大连科技专利代理有限责任
公司 21119

代理人 陈学礼

(51) Int. Cl.

A23L 1/24 (2006. 01)

A23L 1/29 (2006. 01)

A23L 1/221 (2006. 01)

(56) 对比文件

CN 1426700 A, 2003. 07. 02, 说明书第 1 页第
5 段.

CN 1426700 A, 2003. 07. 02, 说明书第 1 页第
5 段.

中央电视台《美食美客》栏目组 等. 橄榄杏
仁香煎羊排. 《美食美客 3 人餐桌》. 北京出版
社, 2009, 47.

审查员 杨倩

权利要求书 1 页 说明书 6 页

(54) 发明名称

孜然山野菜酱及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种孜然山野菜酱及其制备方法, 属于食品领域。对蕨菜、刺嫩芽、薇菜、黄瓜香、猴腿、山芹菜等山野菜进行深加工, 配合红腰果、鲜味调料、红辣椒、香辛料、豆瓣酱和水制备孜然山野菜酱。其独特的加工工艺不仅能够保留山野菜的鲜美, 更加保留了山野菜的营养成分。同时在酱料中加入了孜然, 使其酱料口感更加丰富, 味道更加鲜美。本发明所述的孜然山野菜酱及其制备方法, 延伸了山野菜的工业生产链, 使山野菜以更丰富的形式走向人们的餐桌。

1. 一种制备孜然山野菜酱的方法,其特征在于:

所述孜然山野菜酱成分及重量百分比为:山野菜,5-80%;红腰豆,30%;鲜味调料,1-6%;红辣椒,0.02-0.06%;香辛料,0.02-0.1%;豆瓣酱,5-50%;其余为水;

所述制备孜然山野菜酱的工艺方法为,

(1) 制备孜然山野菜酱所需的原料进行验收、确认后进入车间;

(2) 对制备孜然山野菜酱所需的红腰豆、山野菜进行前处理;

(3) 将前处理后的红腰豆、山野菜和其他原料按照比例进行调配,对原料边加热边搅拌至温度达到85℃以上;

(4) 将调配后的酱料灌装,由机器或人工封口;

(5) 将封口后的灌装酱料由杀菌装置杀菌,制成成品。

2. 根据权利要求1所述的一种制备孜然山野菜酱的方法,其特征在于:所述红腰豆的前处理工艺方法为,

(1) 进入车间的红腰豆由人工筛选;

(2) 筛选后的红腰豆0-5℃水中浸泡12小时;

(3) 浸泡后的红腰豆水煮1-2小时;

(4) 水煮后的红腰豆由流水迅速冷却到25℃以下备用。

3. 根据权利要求1所述的一种制备孜然山野菜酱的方法,其特征在于:所述山野菜的前处理工艺方法为,

(1) 进入车间的山野菜由清洗机清洗,人工筛选;

(2) 筛选后的山野菜在70-73℃,质量百分比为1.0%的次亚硫酸钠溶液中漂白60min,漂白后迅速冷却到25℃以下,漂白时溶液与山野菜的质量百分比为6:3-5;

(3) 漂白后的山野菜在95℃以上水中煮沸60min,煮沸后迅速冷却到25℃以下备用,煮沸时水与山野菜的质量百分比为6:3-5;

(4) 煮沸后的山野菜在鼓泡流量600kg/h流水冷却12小时;

(5) 将流水冷却后的山野菜脱水,控制山野菜含水量为80%;

(6) 脱水后的山野菜至切丁机,切成2-5mm的丁备用。

孜然山野菜酱及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品领域,具体的说是涉及一种孜然山野菜酱及其制备方法。

背景技术

[0002] 林区野生山野菜资源因自然生长在森林环境中,无污染,而且营养丰富,口味鲜美,风味独特,多数不但可以生食,也是食品加工工业的重要原料。其中包括,(1) 龙芽楸木:系五加科落叶小乔木。具有药用、食用、工业加工、观赏等价值。日本民间用其治疗糖尿病、胃肠疾病。前苏联有关文献报导龙牙楸木的根皮对心脏有强壮作用,效果较人参强,对老年痴呆症、阳痿、多种神经衰弱综合症等均有类似人参的作用。(2) 凤尾蕨科蕨菜属植物:生长在地、草坡、稀疏阔叶混交林或阔叶林空地及林缘。是著名的“无污染山菜”,其营养丰富、含多种维生素及微量元素,富含野樱甙、琥珀酸、延胡酸等,有清热化痰、利尿安神等功效,且具有清香适口、风味特殊等特点。(3) 黄花菜:百合科萱草属多年生宿根草本植物。含有丰富的营养,据分析,每 100g 干花中含有人体极易吸收的糖类 60%,蛋白质 14%脂肪 2%,并含有多种维生素和钙、磷、铁、锌等矿物质,东南亚一些国家和地区把黄花菜称之为“健脑食品”。(4) 其它诸如猴腿、薇菜、山芹菜、燕尾草等。

[0003] 山野菜长期生长繁衍在深山幽谷、茫茫草原等自然环境中,有很强的生命力,且具有未受污染的优越性。人们采摘入菜,具有质地新鲜、风味独特、营养丰富的特点。随着人们生活水平的提高,人们新的饮食、营养搭配习惯的形成,人们使对山野菜的深加工也随之蓬勃发展。目前的山野菜加工,仍多以盐渍方法进行,亦有制成饮料或汤料如中国专利 ZL03122332. X 公开了一种天然野菜饮料、汤料及其制作方法,亦有制成粉料如中国专利 200710054462. 1 公开了一种保健野菜粉,亦有制成面制品如中国专利 200710018961. 5 公开了一种野菜机制面的制作方法。但是将山野菜制成酱料现在未见有报道。

发明内容

[0004] 本发明的目的是提供一种利用山野菜制作的酱料及方法,深化山野菜的加工、延伸山野菜的产业链。

[0005] 本发明为了实现上述目的,所采用的技术方案为:提供一种孜然山野菜酱及其制备方法。

[0006] 本发明所述孜然山野菜酱及其制备方法一优选方案:所述孜然山野菜酱成分及重量百分比为:山野菜,5-80%;红腰果,0-30%;鲜味调料,1-6%;红辣椒,0.02-0.06%;香辛料,0.02-0.1%;豆瓣酱,5-50%;其余为水。

[0007] 本发明所述孜然山野菜酱及其制备方法一优选方案:所述山野菜为蕨菜、刺嫩芽、薇菜、黄瓜香、猴腿、山芹菜中的一种或多种的混合。所述山野菜即可以使用新鲜的山野菜也可以使用盐浸的山野菜。

[0008] 本发明所述孜然山野菜酱及其制备方法一优选方案:所述鲜味调料为味精、鸡精、I+G、鸡肉粉或膏、牛肉粉或膏、猪肉粉或膏中的一种或多种的混合。

[0009] 本发明所述孜然山野菜酱及其制备方法一优选方案：所述香辛料为孜然和辣酱油。

[0010] 本发明所述孜然山野菜酱及其制备方法一优选方案：所述制备孜然山野菜酱的工艺方法为，

[0011] (1) 制备孜然山野菜酱所需的原料进行验收、确认后进入车间；

[0012] (2) 对制备孜然山野菜酱所需的红腰豆、山野菜进行前处理；

[0013] (3) 将前处理后的红腰豆、山野菜和其他原料按照比例进行调配，对原料边加热边搅拌至温度达到 85℃ 以上；

[0014] (4) 将调配后的酱料灌装，由机器或人工封口；

[0015] (5) 将封口后的灌装酱料由杀菌装置杀菌，制成成品。

[0016] 本发明所述孜然山野菜酱及其制备方法一优选方案：所述红腰豆的前处理工艺方法为，

[0017] (1) 进入车间的红腰豆由人工筛选；

[0018] (2) 筛选后的红腰豆 0-5℃ 水中浸泡 12 小时；

[0019] (3) 浸泡后的红腰豆水煮 1-2 小时；

[0020] (4) 水煮后的红腰豆由流水迅速冷却到 25℃ 以下备用。

[0021] 本发明所述孜然山野菜酱及其制备方法一优选方案：所述山野菜的前处理工艺方法为，

[0022] (1) 进入车间的山野菜由清洗机清洗，人工筛选；

[0023] (2) 筛选后的山野菜在 70-73℃，质量百分比为 1.0% 的次亚硫酸钠溶液中漂白 60min，漂白后迅速冷却到 25℃ 以下，漂白时溶液与山野菜的质量百分比为 6 : 3-5；

[0024] (3) 漂白后的山野菜在 95℃ 以上水中煮沸 60min，煮沸后迅速冷却到 25℃ 以下备用，煮沸时水与山野菜的质量百分比为 6 : 3-5；

[0025] (4) 煮沸后的山野菜在鼓泡流量 600kg/h 流水冷却 12 小时；

[0026] (5) 将流水冷却后的山野菜脱水，控制山野菜含水量为 80%；

[0027] (6) 脱水后的山野菜至切丁机，切成 2-5mm 的丁备用。

[0028] 本发明所述孜然山野菜酱及其制备方法其有益效果在于：本发明所述的孜然山野菜酱及其制备方法，延伸了山野菜的工业生产链，提供了山野菜新的加工方法，使山野菜以更丰富的形式走向人们的餐桌。同时在酱料中加入了孜然，使其酱料口感更加丰富，味道更加鲜美。其制备方法不仅能够保留山野菜的鲜美，更加保留了山野菜的营养成分。

具体实施方式

[0029] 实施例 1

[0030] 制备一种孜然山野菜酱。

[0031] 原料准备：干品红腰豆、新鲜刺嫩芽、鸡精、红辣椒、孜然、辣椒油、豆瓣酱。

[0032] 对原料进行验收，验收合格后进入车间。

[0033] 原料处理：干品红腰豆进入车间后的前处理工艺为，

[0034] (1) 进入车间的红腰豆由人工筛选；

[0035] (2) 筛选后的红腰豆 0-5℃ 水中浸泡 12 小时；

- [0036] (3) 浸泡后的红腰豆水煮 1-2 小时；
- [0037] (4) 水煮后的红腰豆由流水迅速冷却到 25℃ 以下备用。
- [0038] 新鲜刺嫩芽进入车间后的前处理工艺方法为，
- [0039] (1) 进入车间的刺嫩芽由清洗机清洗，人工筛选；
- [0040] (2) 筛选后的刺嫩芽在 70-73℃，质量百分比为 1.0% 的次亚硫酸钠溶液中漂白 60min，漂白后迅速冷却到 25℃ 以下，漂白时溶液与刺嫩芽的质量百分比为 6 : 3-5；
- [0041] (3) 漂白后的刺嫩芽在 95℃ 以上水中煮沸 60min，煮沸后迅速冷却到 25℃ 以下备用，煮沸时水与刺嫩芽的质量百分比为 6 : 3-5；
- [0042] (4) 煮沸后的刺嫩芽在鼓泡流量 600kg/h 流水冷却 12 小时；
- [0043] (5) 将流水冷却后的刺嫩芽脱水，控制刺嫩芽含水量为 80%；
- [0044] (6) 脱水后的刺嫩芽至切丁机，切成 2-5mm 的丁备用。
- [0045] 将处理好的红腰豆、刺嫩芽和其他原料按照下列质量百分比制备酱料：
- [0046] 红腰豆 20%；刺嫩芽 40%；鸡精 4%；红辣椒 0.05%；孜然 0.05%；辣椒油 0.02%；豆瓣酱 10%；其余为水。
- [0047] 制备酱料工艺为：
- [0048] (1) 将上述配比原料边加热边搅拌至温度达到 85℃ 以上；
- [0049] (2) 将调配后的以每瓶 180g 酱料灌装，由机器封口；
- [0050] (3) 将封口后的灌装酱料由杀菌釜 93℃ 杀菌 60min，制成成品。
- [0051] 实施例 2
- [0052] 制备一种孜然山野菜酱。
- [0053] 原料准备：干品红腰豆、盐度在 18% 以上的猴腿、I+G、红辣椒、孜然、辣椒油、豆瓣酱。
- [0054] 对原料进行验收，验收合格后进入车间。
- [0055] 原料处理：干品红腰豆进入车间后的前处理工艺为，
- [0056] (1) 进入车间的红腰豆由人工筛选；
- [0057] (2) 筛选后的红腰豆 0-5℃ 水中浸泡 12 小时；
- [0058] (3) 浸泡后的红腰豆水煮 1-2 小时；
- [0059] (4) 水煮后的红腰豆由流水迅速冷却到 25℃ 以下备用。
- [0060] 盐渍猴腿进入车间后的前处理工艺方法为，
- [0061] (1) 进入车间的猴腿由清洗机清洗，人工筛选；
- [0062] (2) 筛选后的猴腿在 70-73℃，质量百分比为 1.0% 的次亚硫酸钠溶液中漂白 60min，漂白后迅速冷却到 25℃ 以下，漂白时溶液与猴腿的质量百分比为 6 : 3-5；
- [0063] (3) 漂白后的猴腿在 95℃ 以上水中煮沸 60min，煮沸后迅速冷却到 25℃ 以下备用，煮沸时水与猴腿的质量百分比为 6 : 3-5；
- [0064] (4) 煮沸后的猴腿在鼓泡流量 600kg/h 流水冷却 12 小时；
- [0065] (5) 将流水冷却后的猴腿脱水，控制猴腿含水量为 80%；
- [0066] (6) 脱水后的猴腿至切丁机，切成 2-5mm 的丁备用。
- [0067] 将处理好的红腰豆、猴腿和其他原料按照下列质量百分比制备酱料：
- [0068] 红腰豆 10%；猴腿 60%；I+G 4%；红辣椒 0.03%；孜然 0.04%；辣椒油 0.03%；豆

瓣酱 13% ;其余为水。

[0069] 制备酱料工艺为：

[0070] (1) 将上述配比原料边加热边搅拌至温度达到 85℃ 以上；

[0071] (2) 将调配后的以每瓶 180g 酱料灌装，由机器封口；

[0072] (3) 将封口后的灌装酱料由杀菌釜 93℃ 杀菌 60min，制成成品。

[0073] 实施例 3

[0074] 制备一种孜然山野菜酱。

[0075] 原料准备：干品红腰豆、新鲜的山芹菜、鸡肉粉和猪肉粉、红辣椒、孜然、辣椒油、豆瓣酱。

[0076] 对原料进行验收，验收合格后进入车间。

[0077] 原料处理：干品红腰豆进入车间后的前处理工艺为，

[0078] (1) 进入车间的红腰豆由人工筛选；

[0079] (2) 筛选后的红腰豆 0-5℃ 水中浸泡 12 小时；

[0080] (3) 浸泡后的红腰豆水煮 1-2 小时；

[0081] (4) 水煮后的红腰豆由流水迅速冷却到 25℃ 以下备用。

[0082] 山芹菜进入车间后的前处理工艺方法为，

[0083] (1) 进入车间的山芹菜由清洗机清洗，人工筛选；

[0084] (2) 筛选后的山芹菜在 70-73℃，质量百分比为 1.0% 的次亚硫酸钠溶液中漂白 60min，漂白后迅速冷却到 25℃ 以下，漂白时溶液与山芹菜的质量百分比为 6：3-5；

[0085] (3) 漂白后的山芹菜在 95℃ 以上水中煮沸 60min，煮沸后迅速冷却到 25℃ 以下备用，煮沸时水与山芹菜的质量百分比为 6：3-5；

[0086] (4) 煮沸后的山芹菜在鼓泡流量 600kg/h 流水冷却 12 小时；

[0087] (5) 将流水冷却后的山芹菜脱水，控制山芹菜含水量为 80%；

[0088] (6) 脱水后的山芹菜至切丁机，切成 2-5mm 的丁备用。

[0089] 将处理好的红腰豆、山芹菜和其他原料按照下列质量百分比制备酱料：

[0090] 红腰豆 10%；山野菜 50%；鸡肉粉 2%；猪肉粉 3%；红辣椒 0.06%；孜然 0.06%；辣椒油 0.02%；豆瓣酱 5%；其余为水。

[0091] 制备酱料工艺为：

[0092] (1) 将上述配比原料边加热边搅拌至温度达到 85℃ 以上；

[0093] (2) 将调配后的以每瓶 180g 酱料灌装，由机器封口；

[0094] (3) 将封口后的灌装酱料由杀菌釜 93℃ 杀菌 60min，制成成品。

[0095] 实施例 4

[0096] 制备一种孜然山野菜酱。

[0097] 原料准备：干品红腰豆、盐度在 18% 以上的蕨菜和薇菜、味精、红辣椒、孜然、辣椒油、豆瓣酱。

[0098] 对原料进行验收，验收合格后进入车间。

[0099] 原料处理：干品红腰豆进入车间后的前处理工艺为，

[0100] (1) 进入车间的红腰豆由人工筛选；

[0101] (2) 筛选后的红腰豆 0-5℃ 水中浸泡 12 小时；

- [0102] (3) 浸泡后的红腰豆水煮 1-2 小时；
- [0103] (4) 水煮后的红腰豆由流水迅速冷却到 25℃ 以下备用。
- [0104] 盐渍蕨菜进入车间后的前处理工艺方法为，
- [0105] (1) 进入车间的蕨菜由清洗机清洗，人工筛选；
- [0106] (2) 筛选后的蕨菜在 70-73℃，质量百分比为 1.0% 的次亚硫酸钠溶液中漂白 60min，漂白后迅速冷却到 25℃ 以下，漂白时溶液与蕨菜的质量百分比为 6 : 3-5；
- [0107] (3) 漂白后的山野菜在 95℃ 以上水中煮沸 60min，煮沸后迅速冷却到 25℃ 以下备用，煮沸时水与蕨菜的质量百分比为 6 : 3-5；
- [0108] (4) 煮沸后的蕨菜在鼓泡流量 600kg/h 流水冷却 12 小时；
- [0109] (5) 将流水冷却后的蕨菜脱水，控制蕨菜含水量为 80%；
- [0110] (6) 脱水后的蕨菜至切丁机，切成 2-5mm 的丁备用。
- [0111] 盐渍薇菜的前处理工艺与盐渍蕨菜的前处理工艺相同。
- [0112] 将处理好的红腰豆、蕨菜、薇菜和其他原料按照下列质量百分比制备酱料：
- [0113] 红腰豆 5%；蕨菜 30%；薇菜 25%；味精 4%；红辣椒 0.02%；孜然 0.06%；辣椒油 0.03%；豆瓣酱 8%；其余为水。
- [0114] 制备酱料工艺为：
- [0115] (1) 将上述配比原料边加热边搅拌至温度达到 85℃ 以上；
- [0116] (2) 将调配后的以每瓶 180g 酱料灌装，由机器封口；
- [0117] (3) 将封口后的灌装酱料由杀菌釜 93℃ 杀菌 60min，制成成品。
- [0118] 实施例 5
- [0119] 制备一种孜然山野菜酱。
- [0120] 原料准备：新鲜的山芹菜、鸡精、红辣椒、孜然、辣椒油、豆瓣酱。
- [0121] 对原料进行验收，验收合格后进入车间。
- [0122] 原料处理：山芹菜进入车间后的前处理工艺方法为，
- [0123] (1) 进入车间的山芹菜由清洗机清洗，人工筛选；
- [0124] (2) 筛选后的山芹菜在 70-73℃，质量百分比为 1.0% 的次亚硫酸钠溶液中漂白 60min，漂白后迅速冷却到 25℃ 以下，漂白时溶液与山芹菜的质量百分比为 6 : 3-5；
- [0125] (3) 漂白后的山芹菜在 95℃ 以上水中煮沸 60min，煮沸后迅速冷却到 25℃ 以下备用，煮沸时水与山芹菜的质量百分比为 6 : 3-5；
- [0126] (4) 煮沸后的山芹菜在鼓泡流量 600kg/h 流水冷却 12 小时；
- [0127] (5) 将流水冷却后的山芹菜脱水，控制山芹菜含水量为 80%；
- [0128] (6) 脱水后的山芹菜至切丁机，切成 2-5mm 的丁备用。
- [0129] 将处理好的红腰豆、山芹菜和其他原料按照下列质量百分比制备酱料：
- [0130] 山芹菜 80%；鸡精 2%；红辣椒 0.04%；孜然 0.08%；辣椒油 0.02%；豆瓣酱 8%；其余为水。
- [0131] 制备酱料工艺为：
- [0132] (1) 将上述配比原料边加热边搅拌至温度达到 85℃ 以上；
- [0133] (2) 将调配后的以每瓶 180g 酱料灌装，由机器封口；
- [0134] (3) 将封口后的灌装酱料由杀菌釜 93℃ 杀菌 60min，制成成品。

[0135] 以上所述, 仅为本发明较佳的具体实施方式, 但本发明的保护范围并不局限于此, 任何熟悉本技术领域的技术人员在本发明披露的技术范围内, 根据本发明的技术方案及其发明构思加以等同替换或改变, 都应涵盖在本发明的保护范围之内。