



# (12)发明专利

(10)授权公告号 CN 105192657 B

(45)授权公告日 2017.11.07

(21)申请号 201510757226.0

A23L 19/00(2016.01)

(22)申请日 2015.11.09

审查员 张波

(65)同一申请的已公布的文献号

申请公布号 CN 105192657 A

(43)申请公布日 2015.12.30

(73)专利权人 渤海大学

地址 121013 辽宁省锦州市松山新区科技  
路19号

(72)发明人 刘登勇 盖圣美 戚军 张文文

邵俊花 吴金城

(74)专利代理机构 南京经纬专利商标代理有限

公司 32200

代理人 张素卿

(51)Int.Cl.

A23L 27/00(2016.01)

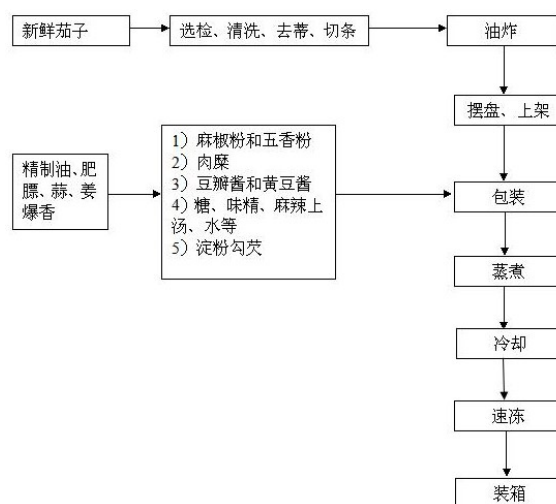
权利要求书1页 说明书5页 附图1页

## (54)发明名称

一种麻婆茄子調理包及其加工工艺

## (57)摘要

本发明公开了一种麻婆茄子調理包及其加工工艺,属于食品加工领域。原料为:猪瘦肉20~25份、猪肥膘5~8份、大豆油10~15份、糖2~3份、生抽2~3份、味精2~3份、蒜2~4份、姜2~4份、洋葱2~4份、郫县豆瓣酱10~15份、黄豆酱5~8份、麻椒粉0.5~1份、五香粉0.7~1份、变性淀粉2~3份、水49~58份、过油茄子50~60份。其加工工艺包括以下步骤:茄子加工工艺;酱汁加工工艺;包装;调和工艺;预冷、速冻。本发明通过对茄子过油与酱汁加工分开,完全熟制后再包装,通过调和工艺,使得茄子与酱汁味道统一在一起,风味更佳柔和,外加盐度控制来达到工业化的目的,实现的厨房菜肴的工业化。



1. 一种麻婆茄子调理包的加工工艺,所述麻婆茄子调理包,由以下重量份数的原料制成:猪瘦肉20~25份、猪肥膘5~8份、大豆油10~15份、糖2~3份、生抽2~3份、味精2~3份、蒜2~4份、姜2~4份、洋葱2~4份、郫县豆瓣酱10~15份、黄豆酱5~8份、麻椒粉0.5~1份、五香粉0.7~1份、变性淀粉2~3份、水49~58份、过油茄子50~60份;其特征在于,

(1) 茄子加工工艺:

①茄子修整:

茄子清洗,切成4cm-6cm的段;依照茄子的直径,将茄子剖成桔子瓣状,要求每瓣重量6g-10g,每块茄子条都要求要带皮;切好的茄子尽快的泡水或冲水,防止褐变;

②茄子油炸:

油温设定200℃,锅内添加精制油40kg;每次过油茄子量6kg-7kg;过油时间45s-60s;油炸后茄子放不锈钢网盘要平铺开,防止糜烂;

(2) 酱汁加工工艺:

①清洗、修切:

猪瘦肉中心温度-2℃-2℃解冻后,用Φ8mm孔板绞成肉颗粒备用;猪肥膘解冻后用Φ8mm孔板绞成肥膘颗粒备用;蒜、姜分别切成0.1cm<sup>2</sup>-0.3cm<sup>2</sup>的末;

②爆香:

将大豆油倒入锅中加热,待油温升至170℃时,放入绞制好的肥膘颗粒,炒煸2~3min;放入姜末、蒜末和洋葱末,爆香1~2min;加入豆瓣酱和黄豆酱爆香2~3min,加入绞肉炒制3~5min;

③卤煮:

加入糖、生抽、味精、麻椒粉、五香粉、水,煮开;当汤汁盐度为16%~20%、糖度(Brix)为18~21时,待出锅;

④勾芡

变性淀粉先用2-3倍的水溶解后,倒入步骤③卤煮的汤汁中,小火熬制3-5min得到最终使用的汤汁,待包装使用,制得酱汁;

(3) 包装:

按照以下重量称取各原料:过油后茄子50~60g,酱汁100~120g,总重150~180g,调制混合均匀后放入包装袋进行封口包装;

(4) 调和工艺

将包装好的麻婆茄子调理包摆在架子车上推入蒸柜,温度90-95℃,蒸煮10~12min;

(5) 预冷、速冻:

将蒸煮后的产品冷水冷却,然后速冻使产品温度低于-18℃。

2. 根据权利要求1所述的麻婆茄子调理包的加工工艺,其特征在于,所述步骤(5)中:将蒸煮后的产品冷水冷却,然后速冻使产品温度为-30~-18℃。

## 一种麻婆茄子调理包及其加工工艺

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种麻婆茄子调理包及其加工工艺,属于食品加工领域。

### 背景技术

[0002] 20世纪80年代以来,一种新型微波菜肴食品在发达国家迅速发展,所谓微波菜肴食品是指应用现代速冻加工技术(在-30℃以下,在15-30min内,快速通过冰晶生存区,产品以小包装的形式在-18℃的条件下贮藏和流通),对菜肴原料采用科学的配比和组合,预先加工成适合微波炉或调制,便于使用的食品。

[0003] 在美国、日本的食物市场上微波食品的种类繁多。美国是世界上家用微波炉普及率最高的国家,其微波食品的生产与销售极大。在美国有200多家企业共生产300多种在包装上标明“微波”标签的微波预制食品。产品涉及耐贮存的精致菜肴、预制汤类、冷藏小包装速食小菜、蔬菜、配菜、各种餐后甜食、冷冻快餐、薄烤饼、炸土豆食品等。日本作为亚洲最大的冷冻食品生产国和消费国,微波炉的家庭普及率为88.4%,有20多家企业生产近200多种微波调理食品。我国台湾省市场上销售的微波加热和烹调食品有30多种,包括主食类炒饭、烩饭、炒面、水饺、春卷、烧卖、馒头、胡椒牛肉、扣肉、鸡丁、牛肉汤面、海鲜煲、牛肉煲、沙拉和葱油派等。我国内地微波食品的起步较晚,目前生产速冻微波调理包的厂家很小,有些产品的外包装上虽然标有可微波字样,但实际上并未达到微波食品的要求。

[0004] 当前,大力开发我国微波食品的条件日益成熟,人民的食品消费正从“吃饱”向“吃好”转变,对食品“量”的要求已经转变为对“质”的要求,考虑更多的是产品的“质量、外观、新颖、享受、保健、天然和方便”,速冻微波菜肴正好满足了这种消费需求。随着微波炉的普及,部分发达地区和大中城市中微波速冻菜肴的生产、贮运、家庭和社会团体消费的整个“冷链”系统基本形成,这对发展速冻微波菜肴食品提供了最好条件。

[0005] 麻婆茄子是一道常见的家常菜,其麻辣爽口的风味深受老百姓喜爱。餐桌上常见的麻婆茄子,是先把葱姜蒜和肉等辅料一起炒制爆香后,再加入切成块的茄子一起焖制,由于茄子是由水煮焖制而熟,口感较烂,并且由这种方法制得的茄子的出品率低于采用过油熟制的茄子的出品率,并且由于茄子油炸时,经历短暂的高温处理,香气更佳,其口感由于水分流失少而更好。目前,市面上主要的茄子类调理包中茄子的处理工艺也是将茄子切断蒸熟后,再包装,其产品问题如上文所述,主要是茄子的口感和风味欠佳,进一步来说,茄子的风味和酱汁的风味不协调,茄子是茄子的味道,酱汁是酱汁的味道。

[0006] 关于油炸茄子的问题,传统的做法是爆香后,焯下茄子,加水焖制,如果说锅里放很多油,就这么油焖茄子的话,肉沫等全是油,产品太油腻,没法吃。

### 发明内容

[0007] 技术问题

[0008] 为了解决速冻微波麻婆茄子在风味和品质上存在的问题,本发明提供了一种麻婆茄子调理包的配方及其加工工艺。

### [0009] 技术方案

[0010] 为了实现上述发明目的,本发明提供了一种麻婆茄子调理包的配方,所述配方由以下重量份数的原料制成:猪瘦肉20~27份、猪肥膘5~10份、大豆油10~15份、糖2~3份、生抽2~3份、味精2~3份、蒜2~4份、姜2~4份、洋葱2~4份、郫县豆瓣酱10~15份、黄豆酱5~8份、麻椒粉0.5~1份、五香粉0.7~1份、变性淀粉2~3份、水49~58份、过油茄子50~60份。

[0011] 所述配方可以优选为由以下重量份数的原料制成:猪瘦肉20~25份、猪肥膘5~8份、大豆油10~15份、糖2~3份、生抽2~3份、味精2~3份、蒜2~4份、姜2~4份、洋葱2~4份、郫县豆瓣酱10~15份、黄豆酱5~8份、麻椒粉0.5~1份、五香粉0.7~1份、变性淀粉2~3份、水49~58份、过油茄子50~60份。

[0012] 所述配方还可以优选为由以下重量份数的原料制成:猪瘦肉22份、猪肥膘6份、大豆油10份、糖2份、生抽2份、味精2份、蒜2份、姜2份、洋葱2份、郫县豆瓣酱10份、黄豆酱5份、麻椒粉0.5份、五香粉0.7份、变性淀粉2份、水49份、过油茄子50份。

[0013] 为了更好的实现上述发明目的,本发明还提供了一种麻婆茄子调理包的加工工艺,其加工工艺包括以下步骤:

[0014] (1) 茄子加工工艺:

[0015] ①茄子修整:

[0016] 茄子进行清洗,茄子切成4cm~6cm的段;依照茄子的直径,将茄子剖成桔子瓣状,要求每瓣重量6g~10g,每块茄子条都要带皮;切好的茄子泡水或冲水,防止褐变。

[0017] ②茄子油炸:

[0018] 油温设定200℃,锅内添加精制油40kg;每次过油茄子量6kg~7kg;过油时间45s~60s;油炸后茄子放不锈钢网盘要平铺开,防止焖烂。

[0019] (2) 酱汁加工工艺:

[0020] ①清洗、修切:

[0021] 猪瘦肉中心温度-2℃~-2℃解冻后,用Φ8mm孔板绞成肉颗粒备用;猪肥膘解冻后用Φ8mm孔板绞成肥膘颗粒备用;干木耳浸泡、复水后,切成0.2cm<sup>2</sup>~0.6cm<sup>2</sup>的末;蒜、姜分别切成0.1cm<sup>2</sup>~0.3cm<sup>2</sup>的末。

[0022] ②爆香:

[0023] 将大豆油倒入锅中加热,待油温升值170℃时,放入绞制好的肥膘颗粒,炒煸2~3min;放入姜末、蒜末及葱末,爆香1~2min;加入豆瓣酱和黄豆酱爆香2~3min,加入绞肉炒制3~5min。

[0024] ③卤煮:

[0025] 加入调味料、水,煮开;当汤汁盐度为16%~20%、糖度(Brix)为18~21时,待出锅。

[0026] ④勾芡

[0027] 变性淀粉先用2~3倍的水溶解后,倒入酱汁中,小火熬制3~5min得到最终使用的汤汁,待包装使用。

[0028] (5) 包装:

[0029] 按照以下重量称取各原料:过油后茄子50~60g,酱汁100~120g,总重150~180g,

调制混合均匀后放入包装袋进行封口包装。

[0030] (6) 调和工艺

[0031] 将包装好的麻婆茄子调理包摆在架子车上推入蒸柜,温度

[0032] 90~95℃,蒸煮10~12min。

[0033] (5) 预冷、速冻:

[0034] 将蒸煮后的产品冷水冷却,然后速冻使产品温度低于-18℃,最好使速冻产品温度为-30~-18℃。

[0035] 有益效果

[0036] 关于油炸茄子的问题,传统的做法是爆香后,焯下茄子,加水焖制,如果说锅里放很多油,就这么油焖茄子的话,肉沫等全是油,产品太油腻,没法吃。

[0037] 本发明通过对茄子过油与酱汁加工分开,完全熟制后再包装,通过调和工艺,使得茄子与酱汁味道统一在一起,风味更佳柔和。解决了茄子蒸制或水煮完,口感较差,以及茄子和汤汁味道分离的问题,

[0038] 本发明还通过加盐度(如工艺中提到的当汤汁盐度为16%~20%)控制来达到工业化的目的,实现的厨房菜肴的工业化。

附图说明

[0039] 图1为本发明实施例中麻婆茄子调理包加工工艺的流程图。

具体实施方式

[0040] (一) 焖制茄子和油炸茄子的品质区别

[0041] 在以往的茄子类调理包生产中,通过对茄子的焖制熟化后,再包装,生产出来的产品中茄子口感差。

[0042] 麻婆茄子调理包中,茄子所占的比重在1/3和1/2之间,其茄子的品质对调理包整体的品质有较大影响。通过和焖制组的对比试验,得出茄子的合理熟制方式,试验结果如表1所示。

[0043] 表1焖制茄子和油炸茄子的品质区别

[0044]

品名	出品率	风味	口感
焖制茄子	80%	有茄子味	偏烂,略有有嚼劲
油炸茄子	87%	有茄子味,并有特殊香气	有嚼劲

[0045] 由上述的表1,我们可以看出,油炸后茄子的出品率比焖制茄子组高7%,在实际生产中,按每天1吨产品的产量算,每天可节约茄子35kg;油炸后茄子由于经历高温油炸的过程,发生美拉德反应,产生特殊香气,反之由于受到焖制的温度所限(传热介质主要是水和少量油),要想去除茄子固有的生味,必须经过较长的时间(15-20min),所以在经过较长时间的焖制过程中,出品率低于油炸组,并且其嚼劲差于油炸组。

[0046] (二) 不同调和工艺时间点研究

[0047] 本发明试验为了解决茄子的品质问题,在工艺上创新使用油炸熟化再包装,进而调和入味,通过3组试验,得出最佳的调和的时间,试验结果如表2所示。

[0048] 表2不同调和工艺时间点研究

[0049]

蒸煮时间 ( min )	感官比较
8-10	茄子入味效果差, 茄子味和酱汁的风味分离, 有嚼劲
10-12	茄子入味效果好, 茄子味和酱汁的风味柔和一起, 有嚼劲
12-15	茄子入味效果好, 但口感略差, 嚼劲变差

[0050] 由上述的试验二可得出, 在酱汁和茄子分别熟制后, 再包装, 蒸煮时间10-12分钟, 其入味效果佳, 并且口感还能保持嚼劲, 所以选择10-12min组为调和工艺的时间参数。

[0051] (三) 通过加盐度控制来达到工业化的目的。工艺中提到的当汤汁盐度为16%~20%从而达到工业化的目的, 实现的厨房菜肴的工业化。本发明在麻婆茄子调理包中, 酱汁所占的比重超过50%, 所以其对产品风味的影响至关重要, 他不仅影响汤汁的风味还进一步影响茄子的风味。

[0052] 实施例

[0053] 一种麻婆茄子调理包的配方, 由以下重量份数的原料制成: 猪瘦肉20份、猪肥膘5份、大豆油10份、糖2份、生抽2份、味精2份、蒜2份、姜2份、洋葱2份、郫县豆瓣酱10份、黄豆酱5份、麻椒粉0.5份、五香粉0.7份、变性淀粉3份、水58份、过油茄子60份。

[0054] 或由以下重量份数的原料制成: 猪瘦肉22份、猪肥膘6份、大豆油10份、糖2份、生抽2份、味精2份、蒜2份、姜2份、洋葱2份、郫县豆瓣酱10份、黄豆酱5份、麻椒粉0.5份、五香粉0.7份、变性淀粉2份、水49份、过油茄子50份。

[0055] 其加工工艺包括以下步骤:

[0056] (1) 茄子加工工艺:

[0057] ①茄子修整:

[0058] 茄子进行选检、清洗、确保茄子清洁; 茄子切成约5cm的段; 依照茄子的直径, 将茄子剖成桔子瓣状, 要求每瓣重量约8g, 每块茄子条都要求要带皮; 切好的茄子尽快的泡水(或冲水), 防止褐变。

[0059] ②茄子油炸:

[0060] 油温设定200℃, 锅内添加精制油40kg; 每次过油茄子量不超过7kg为宜; 过油时间45-60s; 油炸后茄子放不锈钢网盘要平铺开, 防止焖烂。

[0061] (2) 酱汁加工工艺:

[0062] ①清洗、修切:

[0063] 猪瘦肉中心温度-2℃-2℃解冻后, 用Φ8mm孔板绞成肉颗粒备用; 猪肥膘解冻后用Φ8mm孔板绞成肥膘颗粒备用; 干木耳浸泡、复水后, 切成约0.5cm<sup>2</sup>的末; 蒜、姜分别切成约

0.2cm<sup>2</sup>的末。

[0064] ②爆香：

[0065] 将大豆油倒入锅中加热，待油温升值170℃时，放入绞制好的肥膘颗粒，炒煸2～3min；放入姜末、蒜末及葱末，爆香1～2min；加入豆瓣酱和黄豆酱爆香2～3min，加入绞肉炒制3～5min。

[0066] ③卤煮：

[0067] 加入调味料、水，煮开；当汤汁盐度为16%～20%、糖度(Brix)为18～21时，待出锅。

[0068] ④勾芡

[0069] 变性淀粉先用2-3倍的水溶解后，倒入酱汁中，小火熬制3-5min得到最终使用的汤汁，待包装使用。

[0070] (3) 包装：

[0071] 按照以下重量称取各原料：过油后茄子50～60g，酱汁100～120g，总重150～180g，调制混合均匀后放入包装袋进行封口包装。

[0072] (4) 调和工艺

[0073] 将包装好的麻婆茄子调理包摆在架子车上推入蒸柜，温度90-95℃，蒸煮10～12min。

[0074] (5) 预冷、速冻：

[0075] 将蒸煮后的产品冷水冷却，然后速冻使产品温度为-30～-18℃。

[0076] 以上所述仅为本发明的较佳实施例，并不用以限制本发明，凡在本发明的精神和原则之内，所作的任何修改、等同替换、改进等，均应包含在本发明的保护范围之内。

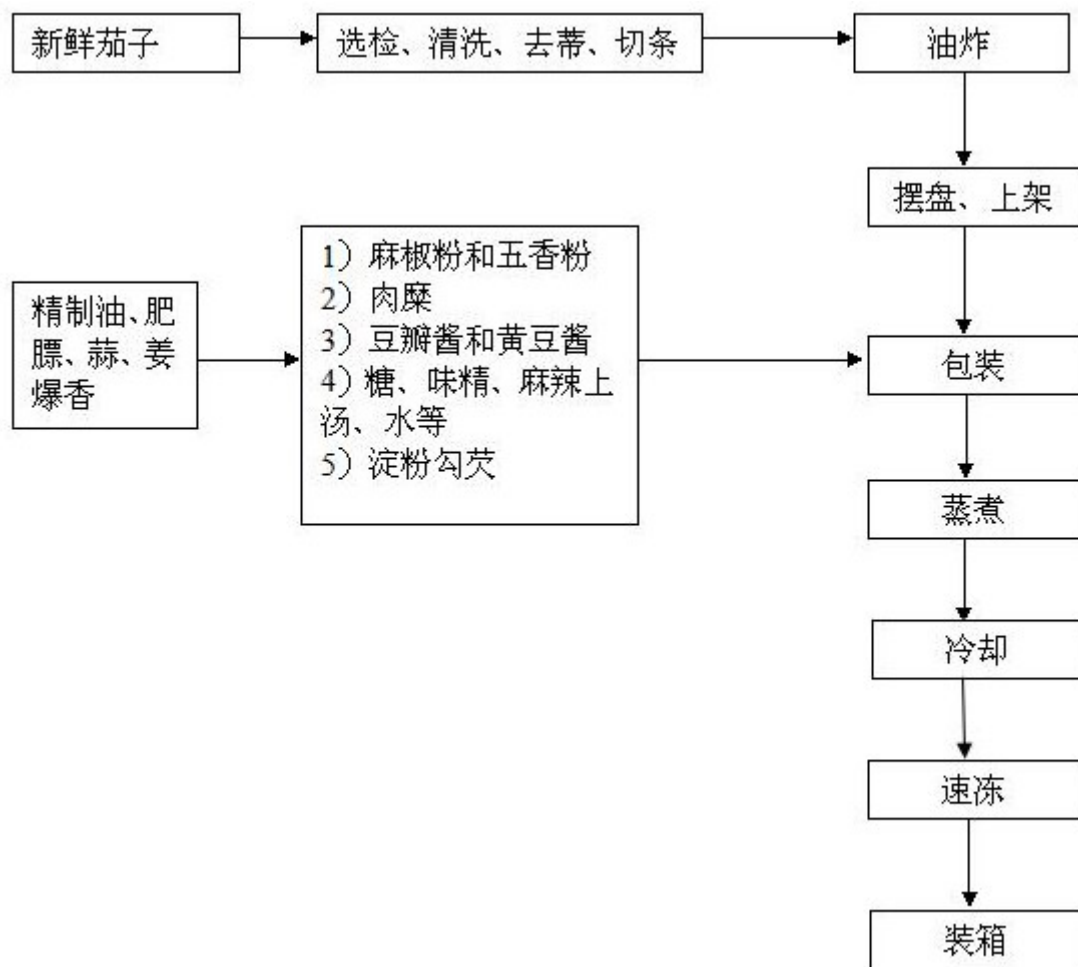


图1