

权 利 要 求 书

1、一种酸菜脆片的制备方法，其特征在于，包括以下步骤：

步骤 1、脱盐：将酸菜在清水中揉搓清洗，使酸菜充分脱盐；

5 步骤 2、整形：将脱盐后的酸菜捞出沥水，去除根茎部分，切成薄片，备用；

步骤 3、过糖：以葡萄糖为原料配制糖水，取整形后的酸菜叶片完全浸润于糖水中，然后捞出；

步骤 4、过胶：以海藻酸钠为原料配制胶液，取过糖后的酸菜片完全浸润于海藻酸钠中，然后捞出，备用；

10 步骤 5、调味：制备得到原味酸菜脆片、麻辣口味酸菜脆片或者烧烤口味酸菜脆片；

步骤 6、烤制：将调味后的酸菜叶片入烤箱烘烤；

步骤 7、包装：挑选烤制后品相完整的酸菜脆片包装成品；

所述步骤 3 中的糖水的质量浓度为 25%-30%，浸润时间为 8-10 秒；

15 所述步骤 4 中的胶液的质量浓度为 0.3%-0.8%，浸润时间为 8-10 秒。

2、根据权利要求 1 所述的制备方法，其特征在于，所述步骤 1 中的清洗时间为 3-5 分钟。

3、根据权利要求 1 所述的制备方法，其特征在于，所述步骤 2 中的薄片的规格为 10×10cm。

20 ~~4、根据权利要求 1 所述的制备方法，其特征在于，所述步骤 3 中的糖水的质量浓度为 25%-30%，浸润时间为 8-10 秒。~~

~~5、根据权利要求 1 所述的制备方法，其特征在于，所述步骤 4 中的胶液的质量浓度为 0.3%-0.8%，浸润时间为 8-10 秒。~~

25 ~~6、~~根据权利要求 1 所述的制备方法，其特征在于，所述步骤 5 中的原味酸菜脆片通过以下方法制备得到：在酸菜叶片两面刷一层花生油，铺平于烤盘中，撒上白芝麻，白芝麻用量为 0.30-0.46g/100cm²，得到原味酸菜脆片。

~~7、~~根据权利要求 1 所述的制备方法，其特征在于，所述步骤 5 中的麻

辣口味酸菜脆片通过以下方法制备得到：在酸菜叶片两面刷一层花生油，铺平于烤盘中，撒上调味用的辣椒面、花椒面和白芝麻，辣椒面用量为 $0.22-0.27\text{g}/100\text{cm}^2$ ，花椒面 $0.15-0.20\text{g}/100\text{cm}^2$ ，白芝麻用量为 $0.30-0.46\text{g}/100\text{cm}^2$ ，得到麻辣口味酸菜脆片。

5 | **86**、根据权利要求 1 所述的制备方法，其特征在于，所述步骤 5 中的烧烤口味酸菜脆片通过以下方法制备得到：在酸菜叶片两面刷一层花生油，铺平于烤盘中，撒上调味用的胡椒粉、孜然粉和白芝麻，胡椒粉用量为 $0.10-0.15\text{g}/100\text{cm}^2$ ，孜然粉用量为 $0.30-0.40\text{g}/100\text{cm}^2$ ，白芝麻用量为 $0.30-0.46\text{g}/100\text{cm}^2$ ，得到烧烤口味酸菜脆片。

10 | **97**、根据权利要求 1 所述的制备方法，其特征在于，所述步骤 6 中的烘烤条件为：上火 110°C ，下火 100°C ，烤制时间 15 分钟，期间每隔 3 分钟翻动一次。

| **108**、一种由权利要求 1-**97** 任一权利要求所述的制备方法制备得到的酸菜脆片。

15