



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105661461 A

(43) 申请公布日 2016. 06. 15

(21) 申请号 201610120922. 5

(22) 申请日 2016. 03. 03

(71) 申请人 华中农业大学

地址 430070 湖北省武汉市洪山区狮子山街
1 号

(72) 发明人 严守雷 李黎 李洁 王清章
刘纪红

(74) 专利代理机构 北京天奇智新知识产权代理
有限公司 11340

代理人 李艳双

(51) Int. Cl.

A23L 27/10(2016. 01)

权利要求书2页 说明书4页

(54) 发明名称

一种辣椒油及其制备方法

(57) 摘要

本发明涉及一种辣椒油及其制备方法,所述辣椒油的原料组份及其重量配比为:组份A包括油 200-300 份、辣椒粉 50-70 份、花生沫 5-10 份、白芝麻 5-10 份、香醋 1-5 份、白酒 5-10 份、紫草 0. 1-1 份、食盐 1-5 份、鸡肉膏 1-5 份,所述辣椒粉为朝天椒、二荆条和小米椒按照 2 : 2 : 1 的比例组成的混合物,所述辣椒粉平均分三份装;组份B包括大葱 10-15 份、洋葱 20-40 份和生姜 20-40 份;组份C包括八角 0. 1-1 份、花椒 1-5 份、山奈 0. 1-1 份、去籽的草果 0. 1-1 份、白寇 0. 1-1 份、香叶 0. 1-1 份、小茴香 0. 1-1 份、桂皮 0. 1-0. 5 份、排草 0. 1-0. 5 份和香茅草 0. 1-0. 5 份。

1. 一种辣椒油,其特征在于,所述辣椒油的原料组份及其重量配比为:

组份A包括油200-300份、辣椒粉50-70份、花生沫5-10份、白芝麻5-10份、香醋1-5份、白酒5-10份、紫草0.1-1份、食盐1-5份、鸡肉膏1-5份,所述辣椒粉为朝天椒、二荆条和小米椒按照2:2:1的比例组成的混合物,所述辣椒粉平均分三份装;

组份B包括大葱10-15份、洋葱20-40份和生姜20-40份;

组份C包括八角0.1-1份、花椒1-5份、山奈0.1-1份、去籽的草果0.1-1份、白寇0.1-1份、香叶0.1-1份、小茴香0.1-1份、桂皮0.1-0.5份、排草0.1-0.5份和香茅草0.1-0.5份;

其中,组分A:组分B:组分C=80-85:10-15:1-5。

2. 根据权利要求1所述的辣椒油,其特征在于,所述辣椒油的原料组份及其重量配比为:

组份A包括油250份、辣椒粉60份、花生沫5份、白芝麻5份、香醋4份、白酒5份、紫草0.5份、食盐1份、鸡肉膏2.5份,所述辣椒粉为朝天椒、二荆条和小米椒按照2:2:1的比例组成的混合物,所述辣椒粉平均分三份装;

组份B包括大葱10份、洋葱30份和生姜20份;

组份C包括八角0.5份、花椒1.5份、山奈0.2份、去籽的草果0.5份、白寇0.3份、香叶0.2份、小茴香0.3份、桂皮0.25份、排草0.15份和香茅草0.15份;

组分A:组分B:组分C=83:15:1。

3. 根据权利要求1所述的辣椒油,其特征在于,所述辣椒油的原料组份及其重量配比为:

组份A包括油200份、辣椒粉50份、花生沫5份、白芝麻5份、香醋1份、白酒5份、紫草0.1份、食盐1份、鸡肉膏1份,所述辣椒粉为朝天椒、二荆条和小米椒按照2:2:1的比例组成的混合物,所述辣椒粉平均分三份装;

组份B包括大葱10份、洋葱20份和生姜20份;

组份C包括八角0.1份、花椒1份、山奈0.1份、去籽的草果0.1份、白寇0.1份、香叶0.1份、小茴香0.1份、桂皮0.1份、排草0.1份和香茅草0.1份;

其中,组分A:组分B:组分C=80:10:1。

4. 根据权利要求1所述的辣椒油,其特征在于,所述辣椒油的原料组份及其重量配比为:

组份A包括油300份、辣椒粉70份、花生沫10份、白芝麻10份、香醋5份、白酒10份、紫草1份、食盐5份、鸡肉膏5份,所述辣椒粉为朝天椒、二荆条和小米椒按照2:2:1的比例组成的混合物,所述辣椒粉平均分三份装;

组份B包括大葱15份、洋葱40份和生姜40份;

组份C包括八角1份、花椒5份、山奈1份、去籽的草果1份、白寇1份、香叶1份、小茴香1份、桂皮0.5份、排草0.5份和香茅草0.5份;

其中,组分A:组分B:组分C=85:15:5。

5. 根据权利要求1所述的辣椒油,其特征在于,所述辣椒油的原料组份及其重量配比为:

组份A包括油260份、辣椒粉55份、花生沫7份、白芝麻8份、香醋3份、白酒9份、紫草0.3份、食盐2份、鸡肉膏4份,所述辣椒粉为朝天椒、二荆条和小米椒按照2:2:1的比例组成的混

合物,所述辣椒粉平均分三份装;

组份B包括大葱11份、洋葱23份和生姜38份;

组份C包括八角0.7份、花椒3份、山奈0.2份、去籽的草果0.6份、白寇0.3份、香叶0.4份、小茴香0.2份、桂皮0.4份、排草0.2份和香茅草0.3份;

其中,组分A:组分B:组分C=81:13:4。

6.一种权利要求1所述辣椒油的制备方法,其特征在于,所述方法步骤如下:

步骤一、按照原料组份配比,称取原料;

步骤二、干辣椒磨粉:将朝天椒、二荆条、小米椒用湿巾擦拭干净,用剪刀去蒂剪成段,放入微波炉中用中火加了2-5min,取出,用药材粉碎机打磨成粉;

步骤三、香料粉制备:将上述参考配方中的组份C准确称量后,加入温水浸泡10-20min,除去香辛料的中药味和砂砾,然后再取出沥干水分,用药材粉碎机打磨成粉;

步骤四、花生沫制备:在热锅中加入冷油,同时放入花生米用小火焙炒,使花生均匀沾上油,然后转中火快速翻炒,花生慢慢发出噼啪声,花生皮由粉转红,直至发出密集的噼啪声时立即关火,用锅中的余温继续翻炒,最后沥干油,去皮磨碎即为花生沫;

步骤五、熬油去味及上色:将油倒入锅中置于大火上加热,烧至油泡散尽,油脂透明时关火,待油降温至150-200℃时,加入已称量好的大葱、洋葱、生姜,同时开小火煎炸,炸至水分将干,香味散出,颜色枯黄时捞出,然后用漏勺将紫草浸入油锅中10-15s,使颜色浸出,捞出不用,关火;

步骤六、辣椒油的熬制:用红外线温度计测试油温,待油温降至150-200℃时,加入白芝麻炸香;油温降至140-180℃时加入香料粉,130-200℃时加入1/3的辣椒粉,不断搅拌,炸出辣椒粉和香料粉的香味;将油温冷却至120-150℃时,再放入1/3的辣椒粉、花生沫、食盐、食醋、白酒以及鸡肉膏,炸出辣椒的辣味,保证辣味充分释放;待油温冷却至100℃时,加入剩下1/3的辣椒粉,炸出辣椒的色泽,搅拌均匀;

步骤七、装罐、浸提:将制好的辣椒油放入到密封容器中浸提一整天,是辣椒油中的各种材料充分碰撞、交融,才能浸提出色、香、味俱全的辣椒油。

一种辣椒油及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,具体涉及一种辣椒油及其制备方法。

背景技术

[0002] 辣椒是一种高维生素C含量的蔬菜,其中含有辣椒素因而具有辣味,可以增加人们的食欲,辣椒具有减肥、延缓动脉粥样硬化、降低心脏病的功效。辣椒由于水分含量高,不易贮藏,一般将辣椒进行干燥处理而得干辣椒保存,而干辣椒存在附加值较低、贮藏空间大、产品形式简单等缺点。而将辣椒加工成辣椒油,不仅可以保留辣椒原有的营养成分及口感,而使其更佳美味,且易于储藏。

[0003] 辣椒油作为一种调料,其制作方法非常讲究,通常的制法是将辣椒及其各种配料用油炸后制得。但这种制法所得的辣椒油辣度不足,且风味欠佳,辣椒里面还有许多有用的成分未被充分利用,造成辣椒利用率低。

发明内容

[0004] 本发明的目的是为了解决上述问题,提出一种辣椒油及其制备方法。

[0005] 一种辣椒油,所述辣椒油的原料组份及其重量配比为:

[0006] 组份A包括油200-300份、辣椒粉50-70份、花生沫5-10份、白芝麻5-10份、香醋1-5份、白酒5-10份、紫草0.1-1份、食盐1-5份、鸡肉膏1-5份,所述辣椒粉为朝天椒、二荆条和小米椒按照2:2:1的比例组成的混合物,所述辣椒粉平均分三份装;

[0007] 组份B包括大葱10-15份、洋葱20-40份和生姜20-40份;

[0008] 组份C包括八角0.1-1份、花椒1-5份、山奈0.1-1份、去籽的草果0.1-1份、白寇0.1-1份、香叶0.1-1份、小茴香0.1-1份、桂皮0.1-0.5份、排草0.1-0.5份和香茅草0.1-0.5份;

[0009] 其中,组分A:组分B:组分C=80-85:10-15:1-5。

[0010] 所述辣椒油的原料组份及其重量配比为:

[0011] 组份A包括油250份、辣椒粉60份、花生沫5份、白芝麻5份、香醋4份、白酒5份、紫草0.5份、食盐1份、鸡肉膏2.5份,所述辣椒粉为朝天椒、二荆条和小米椒按照2:2:1的比例组成的混合物,所述辣椒粉平均分三份装;

[0012] 组份B包括大葱10份、洋葱30份和生姜20份;

[0013] 组份C包括八角0.5份、花椒1.5份、山奈0.2份、去籽的草果0.5份、白寇0.3份、香叶0.2份、小茴香0.3份、桂皮0.25份、排草0.15份和香茅草0.15份;

[0014] 组分A:组分B:组分C=83:15:1。

[0015] 所述辣椒油的原料组份及其重量配比为:

[0016] 组份A包括油200份、辣椒粉50份、花生沫5份、白芝麻5份、香醋1份、白酒5份、紫草0.1份、食盐1份、鸡肉膏1份,所述辣椒粉为朝天椒、二荆条和小米椒按照2:2:1的比例组成的混合物,所述辣椒粉平均分三份装;

[0017] 组份B包括大葱10份、洋葱20份和生姜20份;

[0018] 组份C包括八角0.1份、花椒1份、山奈0.1份、去籽的草果0.1份、白寇0.1份、香叶0.1份、小茴香0.1份、桂皮0.1份、排草0.1份和香茅草0.1份；

[0019] 其中,组分A:组分B:组分C=80:10:1。

[0020] 所述辣椒油的原料组份及其重量配比为:

[0021] 组份A包括油300份、辣椒粉70份、花生沫10份、白芝麻10份、香醋5份、白酒10份、紫草1份、食盐5份、鸡肉膏5份,所述辣椒粉为朝天椒、二荆条和小米椒按照2:2:1的比例组成的混合物,所述辣椒粉平均分三份装;

[0022] 组份B包括大葱15份、洋葱40份和生姜40份;

[0023] 组份C包括八角1份、花椒5份、山奈1份、去籽的草果1份、白寇1份、香叶1份、小茴香1份、桂皮0.5份、排草0.5份和香茅草0.5份;

[0024] 其中,组分A:组分B:组分C=85:15:5。

[0025] 所述辣椒油的原料组份及其重量配比为:

[0026] 组份A包括油260份、辣椒粉55份、花生沫7份、白芝麻8份、香醋3份、白酒9份、紫草0.3份、食盐2份、鸡肉膏4份,所述辣椒粉为朝天椒、二荆条和小米椒按照2:2:1的比例组成的混合物,所述辣椒粉平均分三份装;

[0027] 组份B包括大葱11份、洋葱23份和生姜38份;

[0028] 组份C包括八角0.7份、花椒3份、山奈0.2份、去籽的草果0.6份、白寇0.3份、香叶0.4份、小茴香0.2份、桂皮0.4份、排草0.2份和香茅草0.3份;

[0029] 其中,组分A:组分B:组分C=81:13:4。

[0030] 一种所述辣椒油的制备方法,所述方法步骤如下:

[0031] 步骤一、按照原料组份配比,称取原料;

[0032] 步骤二、干辣椒磨粉:将朝天椒、二荆条、小米椒用湿巾擦拭干净,用剪刀去蒂剪成段,放入微波炉中用中火加了2-5min,取出,用药材粉碎机打磨成粉;

[0033] 步骤三、香料粉制备:将上述参考配方中的组份C准确称量后,加入温水浸泡10-20min,除去香辛料的中药味和砂砾,然后再取出沥干水分,用药材粉碎机打磨成粉;

[0034] 步骤四、花生沫制备:在热锅中加入冷油,同时放入花生米用小火焙炒,使花生均匀沾上油,然后转中火快速翻炒,花生慢慢发出噼啪声,花生皮由粉转红,直至发出密集的噼啪声时立即关火,用锅中的余温继续翻炒,最后沥干油,去皮磨碎即为花生沫;

[0035] 步骤五、熬油去味及上色:将油倒入锅中置于大火上加热,烧至油泡散尽,油脂透明时关火,待油降温至150-200℃时,加入已称量好的大葱、洋葱、生姜,同时开小火煎炸,炸至水分将干,香味散出,颜色枯黄时捞出,然后用漏勺将紫草浸入油锅中10-15s,使颜色浸出,捞出不用,关火;

[0036] 步骤六、辣椒油的熬制:用红外线温度计测试油温,待油温降至150-200℃时,加入白芝麻炸香;油温降至140-180℃时加入香料粉,130-200℃时加入1/3的辣椒粉,不断搅拌,炸出辣椒粉和香料粉的香味;将油温冷却至120-150℃时,再放入1/3的辣椒粉、花生沫、食盐、食醋、白酒以及鸡肉膏,炸出辣椒的辣味,保证辣味充分释放;待油温冷却至100℃时,加入剩下1/3的辣椒粉,炸出辣椒的色泽,搅拌均匀;

[0037] 步骤七、装罐、浸提:将制好的辣椒油放入到密封容器中浸提一整天,是辣椒油中的各种材料充分碰撞、交融,才能浸提出色、香、味俱全的辣椒油。

具体实施方式

[0038] 实施例1

[0039] 所述辣椒油的原料组份及其重量配比为:

[0040] 组份A包括油250份、辣椒粉60份、花生沫5份、白芝麻5份、香醋4份、白酒5份、紫草0.5份、食盐1份、鸡肉膏2.5份,所述辣椒粉为朝天椒、二荆条和小米椒按照2:2:1的比例组成的混合物,所述辣椒粉平均分三份装;

[0041] 组份B包括大葱10份、洋葱30份和生姜20份;

[0042] 组份C包括八角0.5份、花椒1.5份、山奈0.2份、去籽的草果0.5份、白寇0.3份、香叶0.2份、小茴香0.3份、桂皮0.25份、排草0.15份和香茅草0.15份。

[0043] 实施例2

[0044] 所述辣椒油的原料组份及其重量配比为:

[0045] 组份A包括油200份、辣椒粉50份、花生沫5份、白芝麻5份、香醋1份、白酒5份、紫草0.1份、食盐1份、鸡肉膏1份,所述辣椒粉为朝天椒、二荆条和小米椒按照2:2:1的比例组成的混合物,所述辣椒粉平均分三份装;

[0046] 组份B包括大葱10份、洋葱20份和生姜20份;

[0047] 组份C包括八角0.1份、花椒1份、山奈0.1份、去籽的草果0.1份、白寇0.1份、香叶0.1份、小茴香0.1份、桂皮0.1份、排草0.1份和香茅草0.1份。

[0048] 实施例3

[0049] 所述辣椒油的原料组份及其重量配比为:

[0050] 组份A包括油300份、辣椒粉70份、花生沫10份、白芝麻10份、香醋5份、白酒10份、紫草1份、食盐5份、鸡肉膏5份,所述辣椒粉为朝天椒、二荆条和小米椒按照2:2:1的比例组成的混合物,所述辣椒粉平均分三份装;

[0051] 组份B包括大葱15份、洋葱40份和生姜40份;

[0052] 组份C包括八角1份、花椒5份、山奈1份、去籽的草果1份、白寇1份、香叶1份、小茴香1份、桂皮0.5份、排草0.5份和香茅草0.5份。

[0053] 实施例4

[0054] 所述辣椒油的原料组份及其重量配比为:

[0055] 组份A包括油260份、辣椒粉55份、花生沫7份、白芝麻8份、香醋3份、白酒9份、紫草0.3份、食盐2份、鸡肉膏4份,所述辣椒粉为朝天椒、二荆条和小米椒按照2:2:1的比例组成的混合物,所述辣椒粉平均分三份装;

[0056] 组份B包括大葱11份、洋葱23份和生姜38份;

[0057] 组份C包括八角0.7份、花椒3份、山奈0.2份、去籽的草果0.6份、白寇0.3份、香叶0.4份、小茴香0.2份、桂皮0.4份、排草0.2份和香茅草0.3份。

[0058] 实施例5

[0059] 一种所述辣椒油的制备方法,所述方法步骤如下:

[0060] 步骤一、按照原料组份配比,称取原料;

[0061] 步骤二、干辣椒磨粉:将朝天椒、二荆条、小米椒用湿巾擦拭干净,用剪刀去蒂剪成段,放入微波炉中用中火加了2-5min,取出,用药材粉碎机打磨成粉;

[0062] 步骤三、香料粉制备:将上述参考配方中的组份C准确称量后,加入温水浸泡10-20min,除去香辛料的中药味和砂砾,然后再取出沥干水分,用药材粉碎机打磨成粉;

[0063] 步骤四、花生沫制备:在热锅中加入冷油,同时放入花生米用小火焙炒,使花生均匀沾上油,然后转中火快速翻炒,花生慢慢发出噼啪声,花生皮由粉转红,直至发出密集的噼啪声时立即关火,用锅中的余温继续翻炒,最后沥干油,去皮磨碎即为花生沫;

[0064] 步骤五、熬油去味及上色:将油倒入锅中置于大火上加热,烧至油泡散尽,油脂透明时关火,待油降温至150-200℃时,加入已称量好的大葱、洋葱、生姜,同时开小火煎炸,炸至水分将干,香味散出,颜色枯黄时捞出,然后用漏勺将紫草浸入油锅中10-15s,使颜色浸出,捞出不用,关火;

[0065] 步骤六、辣椒油的熬制:用红外线温度计测试油温,待油温降至150-200℃时,加入白芝麻炸香;油温降至140-180℃时加入香料粉,130-200℃时加入1/3的辣椒粉,不断搅拌,炸出辣椒粉和香料粉的香味;将油温冷却至120-150℃时,再放入1/3的辣椒粉、花生沫、食盐、食醋、白酒以及鸡肉膏,炸出辣椒的辣味,保证辣味充分释放;待油温冷却至100℃时,加入剩下1/3的辣椒粉,炸出辣椒的色泽,搅拌均匀;

[0066] 步骤七、装罐、浸提:将制好的辣椒油放入到密封容器中浸提一整天,是辣椒油中的各种材料充分碰撞、交融,才能浸提出色、香、味俱全的辣椒油。

[0067] 最后应说明的是:显然,上述实施例仅仅是为清楚地说明本发明所作的举例,而并非对实施方式的限定。对于所属领域的普通技术人员来说,在上述说明的基础上还可以做出其它不同形式的变化或变动。这里无需也无法对所有的实施方式予以穷举。而由此所引伸出的显而易见的变化或变动仍处于本发明的保护范围之内。