



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103689512 A

(43) 申请公布日 2014. 04. 02

(21) 申请号 201310676910. 7

(22) 申请日 2013. 12. 13

(71) 申请人 江西百草园实业有限公司

地址 330000 江西省南昌市高新区昌东镇

(72) 发明人 李金林 范七根

(74) 专利代理机构 南昌新天下专利商标代理有

限公司 36115

代理人 施秀瑾

(51) Int. Cl.

A23L 1/221 (2006. 01)

A23L 1/226 (2006. 01)

A23L 1/30 (2006. 01)

权利要求书2页 说明书5页

(54) 发明名称

一种一次性保健营养火锅底料及其生产方法

(57) 摘要

一次性保健营养火锅底料,其组成及重量配比按份计为:食用动植物油 150~300 份、豆瓣酱 50~100 份、复合香辛料调味料 100~250 份、复合清热去火调味料 20~50 份、猪骨粉 20~50 份、食盐 10~30 份、味精 20~50 份、核苷酸二钠 1~10 份、豆豉 1~5 份、冰糖 10~30 份。本发明的火锅底料香味浓郁,口感极佳,营养均衡,未添加防腐剂,食用安全,吃后不上火,并具有改善机体功能、增强人体免疫、养血安神等功能,迎合了现代人追求均衡、营养、健康、安全的饮食要求。

1. 一次性保健营养火锅底料,其特征是:由食用动植物油与豆瓣酱、复合香辛料调味料、复合清热去火调味料、复合天然防腐调味料、猪骨粉、食盐、味精、核苷酸二钠、豆豉、冰糖混合在一起熬制而成;各组份的重量配比按份计为:食用动植物油 150~300 份、豆瓣酱 50~100 份、复合香辛料调味料 100~250 份、复合清热去火调味料 20~50 份、复合天然防腐调味料 20~50 份、猪骨 20~50 份、食盐 10~30 份、味精 20~50 份、核苷酸二钠 1~10 份、豆豉 1~5 份、冰糖 10~30 份;所述食用动植物油的组成及重量配比按份计为:大豆油 100~200 份、油菜籽油 80~180 份、牛油 50~80 份、猪油 30~60 份;所述复合清热去火调味料的组成及重量配比按份计为:枸杞 10~30 份、金银花 3~8 份、菊花 1~5 份、薄荷 1~5 份、红枣 5~15 份;所述复合香辛料调味料的组成及重量配比按份计为:干辣椒 50~100 份、生姜 10~20 份、甘草 5~10 份、八角 20~50 份、小茴香 15~30 份、肉豆蔻 8~15 份、白芷 5~10 份、白胡椒 1~20 份、红花椒 1~10 份、橘皮 5~10 份、山奈 0.1~5 份、调料九里香 0.1~5 份、百里香 0.1~5 份、草果 0.1~5 份、荜拔 0.1~5 份、丁香 0.1~5 份、桔茗 0.1~5 份、枫茅 0.1~5 份、葫芦巴 0.1~5 份、香叶 0.1~5 份。

2. 根据权利要求 1 所述的一次性保健营养火锅底料,其特征是:所述复合天然防腐调味料的组成及重量配比按份计为:茶叶提取物 20~40 份、马齿苋提取物 5~20 份、鱼精蛋白 2~8 份、银杏叶提取物 1~5 份、红曲提取物 1~5 份。

3. 根据权利要求 2 所述的一次性保健营养火锅底料,其特征是:所述茶叶提取物的生产方法,包括下列步骤:取茶叶 50 克,加水 500 克,在水浴 80~100℃保温 30 分钟,过滤,滤渣加水 500 克,再在水浴 80~100℃保温 10 分钟,合并滤液,滤液浓缩至固形物含量达 10% (重量含量)即为上述的茶叶提取物;

所述马齿苋提取物的生产方法,包括下列步骤:取干马齿苋 50 克,加水 500 克,在水浴 80~100℃保温 30 分钟,过滤,滤渣加水 500 克,再在水浴 80~100℃保温 10 分钟,合并滤液,滤液浓缩至固形物含量达 10% (重量含量)即为上述的马齿苋提取物;

所述银杏叶提取物的生产方法,包括下列步骤:取干银杏叶 50 克,加水 500 克,在水浴 80~100℃保温 30 分钟,过滤,滤渣加水 500 克,再在水浴 80~100℃保温 10 分钟,合并滤液,滤液浓缩至固形物含量达 10% (重量含量)即为上述的银杏叶提取物。

4. 根据权利要求 1 所述的一次性保健营养火锅底料的生产方法,其特征是包括下列步骤:

(1)将猪骨采用高压锅蒸煮,在压力 0.12~0.18MPa 下蒸煮 30~60 分钟,经粉碎成猪骨粉后备用;

(2)分别将干辣椒、生姜、甘草、八角、小茴香、肉豆蔻、白芷、白胡椒、红花椒、橘皮、山奈、调料九里香、百里香、草果、荜拔、丁香、桔茗、枫茅、葫芦巴、香叶、枸杞、金银花、菊花、薄荷、红枣碎成粉末状备用;

(3)制备茶叶提取物、马齿苋提取物、银杏叶提取物;

(4)配制食用动植物油;

(5)配制复合香辛料调味料;

(6)配制复合清热去火调味料;

(7)配制复合天然防腐调味料;

(8)将食用动植物油加热至 60~100℃后加入复合香辛料调味料,炒制 5~10 分钟;

(9)加入豆瓣酱、复合清热去火调味料、复合天然防腐调味料、猪骨粉、食盐、味精、核苷

酸二钠、豆豉、冰糖,在 90~100℃的温度下熬煮 1~2 小时,熬煮的同时须不断的搅拌;

(10) 采用自动定量包装设备进行灌装即可。

一种一次性保健营养火锅底料及其生产方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品调味品技术领域,具体地说,涉及一种一次性保健营养火锅底料及其生产方法。

背景技术

[0002] 火锅是中国的传统饮食方式,起源于民间,历史悠久,融汇了我国各族人民的饮食精华。火锅历来就以其“形式随意、气氛热烈、原料丰富、口味多样”等别具一格的特色而广受人们的欢迎和青睐,现已成为流行于全国各地的一种美食。我国现代的火锅品种繁多,著名的有“重庆毛肚火锅”、“川味麻辣火锅”、“贵州狗肉火锅”等,味道千差万别,百锅千味。虽然我国火锅业得到了迅速发展,火锅底料的品种也得到了极大的丰富,但是现有的火锅底料多延续传统火锅底料风格,以性温、热,味辛、辣的香辛料调味制成,食用后容易刺激胃粘膜,引起胃疼和便秘等,不符合现代人对健康、营养饮食的要求。

发明内容

[0003] 本发明的目的是克服现有技术的不足,提供一种食用方便、营养均衡、安全健康的一次性保健营养火锅底料及其生产方法。

[0004] 一次性保健营养火锅底料,由食用动植物油与豆瓣酱、复合香辛料调味料、复合清热去火调味料、复合天然防腐调味料、猪骨粉、食盐、味精、核苷酸二钠、豆豉、冰糖混合在一起熬制而成;各组份的重量配比按份计为:食用动植物油 150~300 份、豆瓣酱 50~100 份、复合香辛料调味料 100~250 份、复合清热去火调味料 20~50 份、复合天然防腐调味料 20~50 份、猪骨 20~50 份、食盐 10~30 份、味精 20~50 份、核苷酸二钠 1~10 份、豆豉 1~5 份、冰糖 10~30 份;

所述食用动植物油的组成及重量配比按份计为:大豆油 100~200 份、油菜籽油 80~180 份、牛油 50~80 份、猪油 30~60 份;

所述复合清热去火调味料的组成及重量配比按份计为:枸杞 10~30 份、金银花 3~8 份、菊花 1~5 份、薄荷 1~5 份、红枣 5~15 份;

所述复合香辛料调味料的组成及重量配比按份计为:干辣椒 50~100 份、生姜 10~20 份、甘草 5~10 份、八角 20~50 份、小茴香 15~30 份、肉豆蔻 8~15 份、白芷 5~10 份、白胡椒 1~20 份、红花椒 1~10 份、橘皮 5~10 份、山奈 0.1~5 份、调料九里香 0.1~5 份、百里香 0.1~5 份、草果 0.1~5 份、草拨 0.1~5 份、丁香 0.1~5 份、桔茗 0.1~5 份、枫茅 0.1~5 份、葫芦巴 0.1~5 份、香叶 0.1~5 份。

[0005] 所述复合天然防腐调味料的组成及重量配比按份计为:茶叶提取物 20~40 份、马齿苋提取物 5~20 份、鱼精蛋白 2~8 份、银杏叶提取物 1~5 份、红曲提取物 1~5 份。

[0006] 所述茶叶提取物的生产方法,包括下列步骤:取茶叶 50 克,加水 500 克,在水浴 80~100℃保温 30 分钟,过滤,滤渣加水 500 克,再在水浴 80~100℃保温 10 分钟,合并滤液,滤液浓缩至固形物含量达 10% (重量含量)即为上述的茶叶提取物;

所述马齿苋提取物的生产方法,包括下列步骤:取干马齿苋 50 克,加水 500 克,在水浴 80~100℃保温 30 分钟,过滤,滤渣加水 500 克,再在水浴 80~100℃保温 10 分钟,合并滤液,滤液浓缩至固形物含量达 10% (重量含量)即为上述的马齿苋提取物;

所述银杏叶提取物的生产方法,包括下列步骤:取干银杏叶 50 克,加水 500 克,在水浴 80~100℃保温 30 分钟,过滤,滤渣加水 500 克,再在水浴 80~100℃保温 10 分钟,合并滤液,滤液浓缩至固形物含量达 10% (重量含量)即为上述的银杏叶提取物。

[0007] 所述的一次性保健营养火锅底料的生产方法,其特征是包括下列步骤:

(1)将猪骨采用高压锅蒸煮,在压力 0.12~0.18MPa 下蒸煮 30~60 分钟,经粉碎成猪骨粉后备用;

(2)分别将干辣椒、生姜、甘草、八角、小茴香、肉豆蔻、白芷、白胡椒、红花椒、橘皮、山奈、调料九里香、百里香、草果、荜拨、丁香、桔茗、枫茅、葫芦巴、香叶、枸杞、金银花、菊花、薄荷、红枣碎成粉末状备用;

(3)制备茶叶提取物、马齿苋提取物、银杏叶提取物;

(4)配制食用动植物油;

(5)配制复合香辛料调味料;

(6)配制复合清热去火调味料;

(7)配制复合天然防腐调味料;

(8)将食用动植物油加热至 60~100℃后加入复合香辛料调味料,炒制 5~10 分钟;

(9)加入豆瓣酱、复合清热去火调味料、复合天然防腐调味料、猪骨粉、食盐、味精、核苷酸二钠、豆豉、冰糖,在 90~100℃的温度下熬煮 1~2 小时,熬煮的同时须不断的搅拌;

(10)采用自动定量包装设备进行灌装即可。

[0008] 本发明应用了中医配伍理论,在火锅底料中添加了金银花、菊花等清热去火食药材,降低了辣椒、生姜等香辛料对人体肠胃等刺激,吃后不会上火。将具有去腥功能的肉豆蔻、去膻功能的小茴香、具有增香功能的八角等香辛调味料根据其功效按适当比例混合,能有效去除火锅食材中的腥味和膻味。通过添加冰糖和甘草赋予火锅底料一定的甜味,能缓解入口辛辣味对口腔的强烈刺激,使火锅入口口感佳。添加的白芷具有微弱的药味,能消除或减弱火锅食材的腥、膻味,并赋予食品一种独特的味道,使火锅具有独特的魅力。在使用常规鲜味料的基础上添加了猪骨粉,赋予了产品鲜味以厚重感。根据现代研究结果,将具有防腐功能的天然可食动植物提取(茶叶、马齿苋、银杏叶、鱼精蛋白等动植物提取物)添加于本配方中,增加了产品的防腐功能,在不使用防腐剂的情况下,产品保质期可达 2 年以上。另外,本发明火锅底料生产所使用的原料均为普通食品和保健食品食材,含有丰富的营养成分,如枸杞富含多糖、维生素 C 等,甘草含有甘草甜素、甘草次酸、甘草甙等,金银花富含绿原酸,茶叶富含茶多酚,马齿苋富含多糖与黄酮,银杏含有丰富的黄酮,红枣富含维生素 C、铁、多糖等,具有改善机体功能、增强人体免疫、养血安神等功能。最后,本发明应用自动定量包装设备进行产品包装,形成一次性袋装产品,食用后不回收,有效保障产品安全。因此,本发明产品迎合了现代人追求均衡、营养、健康、安全的饮食要求。

具体实施方式

[0009] 下面结合实施例对本发明作进一步详细描述:

实施例 1：

首先将猪骨采用高压锅蒸煮，在压力 0.12MPa 下蒸煮 60 分钟，经粉碎成猪骨粉后备用。

[0010] 分别将干辣椒、生姜、甘草、八角、小茴香、肉豆蔻、白芷、白胡椒、红花椒、橘皮、山奈、调料九里香、百里香、草果、荜拨、丁香、桔茗、枫茅、葫芦巴、香叶、枸杞、金银花、菊花、薄荷、红枣粉碎成粉末状备用。

[0011] 制备茶叶提取物，取茶叶 50 克，加水 500 克，在水浴 80℃ 保温 30 分钟，过滤，滤渣加水 500 克，再在水浴 80℃ 保温 10 分钟，合并滤液，滤液浓缩至固形物含量达 10%（重量含量）即为上述的茶叶提取物。

[0012] 制备马齿苋提取物，取干马齿苋 50 克，加水 500 克，在水浴 85℃ 保温 30 分钟，过滤，滤渣加水 500 克，再在水浴 85℃ 保温 10 分钟，合并滤液，滤液浓缩至固形物含量达 10%（重量含量）即为上述的马齿苋提取物。

[0013] 制备银杏叶提取物，取干银杏叶 50 克，加水 500 克，在水浴 90℃ 保温 30 分钟，过滤，滤渣加水 500 克，再在水浴 90℃ 保温 10 分钟，合并滤液，滤液浓缩至固形物含量达 10%（重量含量）即为上述的银杏叶提取物。

[0014] 配制食用动植物油，取大豆油 150 克、油菜籽油 120 克、牛油 60 克、猪油 40 克混合备用；

配制复合香辛料调味料，取经上述粉碎的干辣椒 80 克、生姜 16 克、甘草 5 克、八角 35 克、小茴香 20 克、肉豆蔻 11 克、白芷 7 克、白胡椒 8 克、红花椒 3 克、橘皮 5 克、山奈 3 克、调料九里香 0.5 克、百里香 1 克、草果 3 克、荜拨 0.2 克、丁香 0.8 克、桔茗 1 克、枫茅 0.9 克、葫芦巴 0.15 克、香叶 2 克混合备用。

[0015] 配制复合清热去火调味料，取经上述粉碎的枸杞 15 克、金银花 4 克、菊花 2 克、薄荷 3 克、红枣 10 克混合备用；

配制复合天然防腐调味料，取茶叶提取物 20 克、马齿苋提取物 15 克、鱼精蛋白 5 克、银杏叶提取物 2 克、红曲提取物 3 克混合备用。

[0016] 取食用动植物油 280 克加热至 90℃ 后加入复合香辛料调味料 200 克，炒制 8 分钟后加入豆瓣酱 80 克、复合清热去火调味料 40 克、复合天然防腐调味料 35 克、猪骨粉 35 克、食盐 20 克、味精 40 克、核苷酸二钠 8 克、豆豉 3 克、冰糖 15 克，在 100℃ 的温度下熬煮 1.2 小时，熬煮的同时须不断的搅拌。熬煮结束后采用自动定量灌装设备进行灌装即可得到本发明所述的一次性保健营养火锅底料。

[0017] 本火锅底料品质稳定，经测试理化指标、微生物指标等，保质期超过 2 年。

[0018] 经感官评定，火锅气味浓郁，不易上火，加入金银花等药材并无药材苦味。

[0019] 实施例 2：

首先将猪骨采用高压锅蒸煮，在压力 0.15MPa 下蒸煮 45 分钟，经粉碎成猪骨粉后备用。

[0020] 分别将干辣椒、生姜、甘草、八角、小茴香、肉豆蔻、白芷、白胡椒、红花椒、橘皮、山奈、调料九里香、百里香、草果、荜拨、丁香、桔茗、枫茅、葫芦巴、香叶、枸杞、金银花、菊花、薄荷、红枣碎成粉末状备用。

[0021] 制备茶叶提取物，取茶叶 50 克，加水 500 克，在水浴 85℃ 保温 30 分钟，过滤，滤渣加水 500 克，再在水浴 85℃ 保温 10 分钟，合并滤液，滤液浓缩至固形物含量达 10%（重量含量）即为上述的茶叶提取物。

[0022] 制备马齿苋提取物,取干马齿苋 50 克,加水 500 克,在水浴 90℃保温 30 分钟,过滤,滤渣加水 500 克,再在水浴 90℃保温 10 分钟,合并滤液,滤液浓缩至固形物含量达 10% (重量含量)即为上述的马齿苋提取物。

[0023] 制备银杏叶提取物,取干银杏叶 50 克,加水 500 克,在水浴 95℃保温 30 分钟,过滤,滤渣加水 500 克,再在水浴 95℃保温 10 分钟,合并滤液,滤液浓缩至固形物含量达 10% (重量含量)即为上述的银杏叶提取物。

[0024] 配制食用动植物油,取大豆油 180 克、油菜籽油 150 克、牛油 55 克、猪油 60 克混合备用;

配制复合香辛料调味料,取经上述粉碎的干辣椒 50 克、生姜 15 克、甘草 5 克、八角 25 克、小茴香 18 克、肉豆蔻 12 克、白芷 8 克、白胡椒 5 克、红花椒 2 克、橘皮 7 克、山奈 0.3 克、调料九里香 0.9 克、百里香 2 克、草果 4 克、荜拔 0.8 克、丁香 0.5 克、桔茗 2 克、枫茅 0.4 克、葫芦巴 0.5 克、香叶 1.2 克混合备用。

[0025] 配制复合清热去火调味料,取经上述粉碎的枸杞 12 克、金银花 5 克、菊花 1 克、薄荷 5 克、红枣 5 克混合备用;

配制复合天然防腐调味料,取茶叶提取物 25 克、马齿苋提取物 10 克、鱼精蛋白 6 克、银杏叶提取物 3 克、红曲提取物 5 克混合备用。

[0026] 取食用动植物油 250 克加热至 90℃后加入复合香辛料调味料 100 克,炒制 10 分钟后加入豆瓣酱 100 克、复合清热去火调味料 20 克、复合天然防腐调味料 40 克、猪骨粉 30 克、食盐 25 克、味精 45 克、核苷酸二钠 10 克、豆豉 5 克、冰糖 10 克,在 95℃的温度下熬煮 1.5 小时,熬煮的同时须不断的搅拌。熬煮结束后采用自动定量灌装设备进行灌装即可得到本发明所述的一次性保健营养火锅底料。

[0027] 实施例 3:

首先将猪骨采用高压锅蒸煮,在压力 0.16MPa 下蒸煮 40 分钟,经粉碎成猪骨粉后备用。

[0028] 分别将干辣椒、生姜、甘草、八角、小茴香、肉豆蔻、白芷、白胡椒、红花椒、橘皮、山奈、调料九里香、百里香、草果、荜拔、丁香、桔茗、枫茅、葫芦巴、香叶、枸杞、金银花、菊花、薄荷、红枣粉碎成粉末状备用。

[0029] 制备茶叶提取物,取茶叶 50 克,加水 500 克,在水浴 90℃保温 30 分钟,过滤,滤渣加水 500 克,再在水浴 90℃保温 10 分钟,合并滤液,滤液浓缩至固形物含量达 10% (重量含量)即为上述的茶叶提取物。

[0030] 制备马齿苋提取物,取干马齿苋 50 克,加水 500 克,在水浴 90℃保温 30 分钟,过滤,滤渣加水 500 克,再在水浴 90℃保温 10 分钟,合并滤液,滤液浓缩至固形物含量达 10% (重量含量)即为上述的马齿苋提取物。

[0031] 制备银杏叶提取物,取干银杏叶 50 克,加水 500 克,在水浴 85℃保温 30 分钟,过滤,滤渣加水 500 克,再在水浴 85℃保温 10 分钟,合并滤液,滤液浓缩至固形物含量达 10% (重量含量)即为上述的银杏叶提取物。

[0032] 配制食用动植物油,取大豆油 120 克、油菜籽油 180 克、牛油 60 克、猪油 30 克混合备用;

配制复合香辛料调味料,取经上述粉碎的干辣椒 100 克、生姜 18 克、甘草 10 克、八角 45 克、小茴香 20 克、肉豆蔻 13 克、白芷 10 克、白胡椒 8 克、红花椒 5 克、橘皮 9 克、山奈 1.5 克、

调料九里香 2 克、百里香 0.5 克、草果 0.9 克、荜拔 3 克、丁香 1.5 克、桔茗 0.4 克、枫茅 1.3 克、葫芦巴 1.5 克、香叶 1.5 克混合备用。

[0033] 配制复合清热去火调味料,取经上述粉碎的枸杞 25 克、金银花 8 克、菊花 3 克、薄荷 1 克、红枣 8 克混合备用;

配制复合天然防腐调味料,取茶叶提取物 30 克、马齿苋提取物 18 克、鱼精蛋白 7 克、银杏叶提取物 4 克、红曲提取物 4 克混合备用。

[0034] 取食用动植物油 200 克加热至 90℃后加入复合香辛料调味料 90 克,炒制 7 分钟后加入豆瓣酱 80 克、复合清热去火调味料 30 克、复合天然防腐调味料 25 克、猪骨粉 40 克、食盐 30 克、味精 40 克、核苷酸二钠 5 克、豆豉 4 克、冰糖 12 克,在 90℃的温度下熬煮 2 小时,熬煮的同时须不断的搅拌。熬煮结束后采用自动定量灌装设备进行灌装即可得到本发明所述的一次性保健营养火锅底料。

[0035] 实施例 4:

首先将猪骨采用高压锅蒸煮,在压力 0.18MPa 下蒸煮 30 分钟,经粉碎成猪骨粉后备用。

[0036] 分别将干辣椒、生姜、甘草、八角、小茴香、肉豆蔻、白芷、白胡椒、红花椒、香叶、枸杞、金银花、菊花、红枣粉碎成粉末状备用。

[0037] 制备茶叶提取物,取茶叶 50 克,加水 500 克,在水浴 95℃保温 30 分钟,过滤,滤渣加水 500 克,再在水浴 95℃保温 10 分钟,合并滤液,滤液浓缩至固形物含量达 10% (重量含量)即为上述的茶叶提取物。

[0038] 制备马齿苋提取物,取干马齿苋 50 克,加水 500 克,在水浴 88℃保温 30 分钟,过滤,滤渣加水 500 克,再在水浴 88℃保温 10 分钟,合并滤液,滤液浓缩至固形物含量达 10% (重量含量)即为上述的马齿苋提取物。

[0039] 制备银杏叶提取物,取干银杏叶 50 克,加水 500 克,在水浴 95℃保温 30 分钟,过滤,滤渣加水 500 克,再在水浴 95℃保温 10 分钟,合并滤液,滤液浓缩至固形物含量达 10% (重量含量)即为上述的银杏叶提取物。

[0040] 配制食用动植物油,取大豆油 100 克、油菜籽油 180 克、牛油 70 克、猪油 38 克混合备用;

配制复合香辛料调味料,取经上述粉碎的干辣椒 90 克、生姜 12 克、甘草 6 克、八角 48 克、小茴香 25 克、肉豆蔻 15 克、白芷 10 克、白胡椒 2 克、红花椒 8 克、橘皮 6.5 克、山奈 4 克、调料九里香 0.5 克、百里香 0.5 克、草果 0.75 克、荜拔 3 克、丁香 0.2 克、桔茗 3 克、枫茅 0.65 克、葫芦巴 0.33 克、香叶 2.5 克混合备用。

[0041] 配制复合清热去火调味料,取经上述粉碎的枸杞 10 克、金银花 3 克、菊花 3 克、薄荷 4 克、红枣 15 克混合备用;

配制复合天然防腐调味料,取茶叶提取物 38 克、马齿苋提取物 10 克、鱼精蛋白 3 克、银杏叶提取物 1 克、红曲提取物 3.5 克混合备用。

[0042] 取食用动植物油 150 克加热至 90℃后加入复合香辛料调味料 120 克,炒制 6 分钟后加入豆瓣酱 60 克、复合清热去火调味料 40 克、复合天然防腐调味料 20 克、猪骨粉 20 克、食盐 30 克、味精 50 克、核苷酸二钠 9 克、豆豉 4 克、冰糖 28 克,在 98℃的温度下熬煮 1.8 小时,熬煮的同时须不断的搅拌。熬煮结束后采用自动定量灌装设备进行灌装即可得到本发明所述的一次性保健营养火锅底料。