



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102835639 B

(45) 授权公告日 2014. 04. 02

(21) 申请号 201210348425. 2 旬刊》. 2011, (第 3 期),

(22) 申请日 2012. 09. 19 审查员 陈云华

(73) 专利权人 宁夏宁杨清真食品有限公司
地址 751100 宁夏回族自治区吴忠市吴灵青
公路南侧

(72) 发明人 杨万东 杨海军

(74) 专利代理机构 银川长征知识产权代理事务
所 64102
代理人 马长增 谢尔蓉

(51) Int. Cl.
A23L 1/22 (2006. 01)
A23L 1/29 (2006. 01)

(56) 对比文件
CN 102028178 A, 2011. 04. 27,
CN 102028178 A, 2011. 04. 27,
朱玉成. 品尝火锅要小心. 《饮食与健康下
旬刊》. 2011, (第 3 期),
朱玉成. 品尝火锅要小心. 《饮食与健康下

权利要求书2页 说明书5页

(54) 发明名称
滋补火锅底料及制备方法

(57) 摘要
一种滋补火锅底料包括以下原料:按照清真
屠宰规范屠宰的动物的动物油、植物油、辣椒、豆
瓣酱、大蒜、姜、白糖、花椒粉、麻椒、八角、丁香、砂
仁、草果、胡椒、香草、孜然、小米椒、山梨酸钾、枸
杞、党参、泡椒、桂圆、草果、白蔻。本发明还提供一
种滋补火锅底料的制备方法。长久食用通过滋补
火锅底料烹煮的肉、蔬菜类等食品可起到滋阴补
阳、强身健脑、提气明目等功效。

1. 一种滋补火锅底料,其特征在于:滋补火锅底料的原料及原料的重量份包括:按照清真屠宰规范屠宰的动物的动物油 30000 ~ 60000 份;植物油 10000 ~ 30000 份;辣椒 6000 ~ 9000 份;豆瓣酱 100000 ~ 30000 份;豆豉 2000 ~ 3000 份;大蒜 2000 ~ 3000 份;姜 3000 ~ 5000 份;白糖 1000 ~ 3000 份;花椒粉 2000 ~ 4000 份;麻椒 1000 ~ 4000 份;八角 1000 ~ 4000 份;丁香 100 ~ 400 份;砂仁 1000 ~ 3000 份;草果 1000 ~ 4000 份;胡椒 1000 ~ 3000 份;香草 900 ~ 2000 份;孜然 1000 ~ 3000 份;小米椒 1000 ~ 3000 份;山梨酸钾 10 ~ 30 份;枸杞 3 ~ 10 份;党参 2 ~ 6 份;泡椒 8 ~ 20 份;桂圆 8 ~ 15 份;草果 3 ~ 8 份;白蔻 3 ~ 9 份;原料中的枸杞 3 ~ 10 份、党参 2 ~ 6 份、泡椒 8 ~ 20 份、桂圆 8 ~ 15 份、草果 3 ~ 8 份、白蔻 3 ~ 9 份单独装入一调料包。

2. 如权利要求 1 所述的滋补火锅底料,其特征在于:原料中的动物油为精炼牛油,精炼牛油是以按照清真屠宰规范屠宰的牛中提取的粗牛油为原料,通过水化、碱炼、脱色、脱臭处理,精炼成符合食品工业要求的牛油。

3. 一种滋补火锅底料的制备方法,其特征在于:滋补火锅底料的制备方法包括以下步骤:

将辣椒进行脱把、干洗、粉碎后待用,再将调味料粉碎待用,调味料包括花椒、麻椒、八角、丁香、砂仁、草果、胡椒、香草、孜然、小米椒、山梨酸钾;

将按照清真屠宰规范屠宰的动物的动物油倒入炒制锅内加热,加热 1 ~ 3 分钟,再将植物油倒入炒制锅内与动物油混合加热,动物油与植物油的混合油加热至摄氏 220 度 ~ 250 度;

混合油的油温达到摄氏 220 度 ~ 250 度后,将豆瓣酱倒入油锅中进行翻炒,翻炒 9 ~ 10 分钟;

豆瓣酱在油锅内炒制 9 ~ 10 分钟后,加入姜、蒜继续进行翻炒炒制 3 ~ 5 分钟;

加入姜、蒜炒制 3 ~ 5 分钟后,加入豆豉继续翻炒,炒制 3 ~ 5 分钟;

加入豆豉炒制 3 ~ 5 分钟后,加入辣椒继续翻炒,炒制 8 ~ 10 分钟;

加入辣椒后炒制 8 ~ 10 分钟后,加入调味料继续翻炒,炒制 5 ~ 8 分钟;

加入调味料后炒制 5 ~ 8 分钟后,再加入味精、盐继续翻炒,炒制 3 ~ 5 分钟;

加入味精、盐炒制 3 ~ 5 分钟后,基本火锅底料炒制完成;

将炒制的基本火锅底料冷却,装袋;

再将滋补调料:枸杞、党参、泡椒、桂圆、草果、白蔻单独装入一调料包装袋内,并密封;

最后将装袋的基本火锅底料和装袋的滋补调料装入同一包装袋内,如此,滋补火锅底料制备成功;

滋补火锅底料的制备方法中所用的原料及原料重量份为:按照清真屠宰规范屠宰的动物的动物油 30000 ~ 60000 份、植物油 10000 ~ 30000 份、辣椒 6000 ~ 9000 份、豆瓣酱 100000 ~ 30000 份、豆豉 2000 ~ 3000 份、大蒜 2000 ~ 3000 份、姜 3000 ~ 5000 份、白糖 1000 ~ 3000 份、花椒粉 2000 ~ 4000 份、麻椒 1000 ~ 4000 份、八角 1000 ~ 4000 份、丁香 100 ~ 400 份、砂仁 1000 ~ 3000 份、草果 1000 ~ 4000 份、胡椒 1000 ~ 3000 份、香草 900 ~ 2000 份、孜然 1000 ~ 3000 份、小米椒 1000 ~ 3000 份、山梨酸钾 10 ~ 30 份;

滋补火锅底料的制备方法中的滋补调料包内的原料重量份为:枸杞 3 ~ 10 份;党参 2 ~ 6 份;泡椒 8 ~ 20 份;桂圆 8 ~ 15 份;草果 3 ~ 8 份;白蔻 3 ~ 9 份。

4. 如权利要求 3 所述的滋补火锅底料的制备方法,其特征在于:滋补火锅底料的制备方法中,所用的动物油为精炼牛油,精炼牛油是以按照清真屠宰规范屠宰的牛中提取的粗牛油为原料,通过水化、碱炼、脱色、脱臭处理,精炼成符合食品工业要求的牛油。

滋补火锅底料及制备方法

[0001] 技术领域：

[0002] 本发明涉及食品及食品制备领域，特别涉及一种滋补火锅底料及制备方法。

[0003] 背景技术：

[0004] 火锅是人们近年来比较喜欢的饮食方式，现在人们越来越重视养生，各种各样的养生火锅很多，各种养生火锅所达到的功效各不一样，目前的养生火锅饮食很少能达到滋阴补阳、强身健脑、提气明目等功效，且多数火锅底料中都包含有料酒，不符合清真饮食。

[0005] 发明内容：

[0006] 有鉴于此，有必要提供一种清真的，且能够起到滋阴补阳、强身健脑、提气明目等作用的滋补火锅底料。

[0007] 还有必要提供一种滋补火锅底料的制备方法。

[0008] 一种滋补火锅底料，其特征在于：滋补火锅底料的原料及原料的重量份包括：

[0009] 按照清真屠宰规范屠宰的动物的动物油 30000 ~ 60000 份；

[0010] 植物油 10000 ~ 30000 份；

[0011] 辣椒 6000 ~ 9000 份；

[0012] 豆瓣酱 100000 ~ 30000 份；

[0013] 豆豉 2000 ~ 3000 份；

[0014] 大蒜 2000 ~ 3000 份；

[0015] 姜 3000 ~ 5000 份；

[0016] 白糖 1000 ~ 3000 份；

[0017] 花椒粉 2000 ~ 4000 份；

[0018] 麻椒 1000 ~ 4000 份；

[0019] 八角 1000 ~ 4000 份；

[0020] 丁香 100 ~ 400 份；

[0021] 砂仁 1000 ~ 3000 份；

[0022] 草果 1000 ~ 4000 份；

[0023] 胡椒 1000 ~ 3000 份；

[0024] 香草 900 ~ 2000 份；

[0025] 孜然 1000 ~ 3000 份；

[0026] 小米椒 1000 ~ 3000 份；

[0027] 山梨酸钾 10 ~ 30 份；

[0028] 枸杞 3 ~ 10 份；

[0029] 党参 2 ~ 6 份；

[0030] 泡椒 8 ~ 20 份；

[0031] 桂圆 8 ~ 15 份；

[0032] 草果 3 ~ 8 份；

[0033] 白蔻 3 ~ 9 份。

[0034] 上述原料中的动物油为精炼牛油,精炼牛油是以按照清真屠宰规范屠宰的牛中提取的粗牛油为原料,通过水化、碱炼、脱色、脱臭处理,精炼成符合食品工业要求的牛油。

[0035] 上述原料中的枸杞 3 ~ 10 份、党参 2 ~ 6 份、泡椒 8 ~ 20 份、桂圆 8 ~ 15 份、草果 3 ~ 8 份、白蔻 3 ~ 9 份单独装入一调料包。

[0036] 一种滋补火锅底料的制备方法,包括以下步骤:

[0037] 将辣椒进行脱把、干洗、粉碎后待用,再将调味料粉碎待用,调味料包括花椒、麻椒、八角、丁香、砂仁、草果、胡椒、香草、孜然、小米椒、山梨酸钾;

[0038] 将按照清真屠宰规范屠宰的动物的动物油倒入炒制锅内加热,加热 1 ~ 3 分钟,再将植物油倒入炒制锅内与动物油混合加热,动物油与植物油的混合油加热至摄氏 220 度 ~ 250 度;

[0039] 混合油的油温达到摄氏 220 度 ~ 250 度后,将豆瓣酱倒入油锅中进行翻炒,翻炒 9 ~ 10 分钟;

[0040] 豆瓣酱在油锅内炒制 9 ~ 10 分钟后,加入姜、蒜继续进行翻炒炒制 3 ~ 5 分钟;

[0041] 加入姜、蒜炒制 3 ~ 5 分钟后,加入豆豉继续翻炒,炒制 3 ~ 5 分钟;

[0042] 加入豆豉炒制 3 ~ 5 分钟后,加入辣椒继续翻炒,炒制 8 ~ 10 分钟;

[0043] 加入辣椒后炒制 8 ~ 10 分钟后,加入调味料继续翻炒,炒制 5 ~ 8 分钟;

[0044] 加入调味料后炒制 5 ~ 8 分钟后,再加入味精、盐继续翻炒,炒制 3 ~ 5 分钟;

[0045] 加入味精、盐炒制 3 ~ 5 分钟后,基本火锅底料炒制完成;

[0046] 将炒制的基本火锅底料冷却,装袋;

[0047] 再将滋补调料:枸杞、党参、泡椒、桂圆、草果、白蔻单独装入一调料包装袋内,并密封;

[0048] 最后将装袋的基本火锅底料和装袋的滋补调料装入同一包装袋内,如此,滋补火锅底料制备成功。

[0049] 上述滋补火锅底料的制备方法中所用的原料及原料重量份为:

[0050] 按照清真屠宰规范屠宰的动物的动物油 30000 ~ 60000 份;

[0051] 植物油 10000 ~ 30000 份;

[0052] 辣椒 6000 ~ 9000 份;

[0053] 豆瓣酱 100000 ~ 30000 份;

[0054] 豆豉 2000 ~ 3000 份;

[0055] 大蒜 2000 ~ 3000 份;

[0056] 姜 3000 ~ 5000 份;

[0057] 白糖 1000 ~ 3000 份;

[0058] 花椒粉 2000 ~ 4000 份;

[0059] 麻椒 1000 ~ 4000 份;

[0060] 八角 1000 ~ 4000 份;

[0061] 丁香 100 ~ 400 份;

[0062] 砂仁 1000 ~ 3000 份;

[0063] 草果 1000 ~ 4000 份;

[0064] 胡椒 1000 ~ 3000 份;

[0065] 香草 900 ~ 2000 份；

[0066] 孜然 1000 ~ 3000 份；

[0067] 小米椒 1000 ~ 3000 份；

[0068] 山梨酸钾 10 ~ 30 份。

[0069] 上述滋补火锅底料的制备方法中的滋补调料包内的原料重量份为：

[0070] 枸杞 3 ~ 10 份；

[0071] 党参 2 ~ 6 份；

[0072] 泡椒 8 ~ 20 份；

[0073] 桂圆 8 ~ 15 份；

[0074] 草果 3 ~ 8 份；

[0075] 白蔻 3 ~ 9 份。

[0076] 上述滋补火锅底料的制备方法中,所用动物油为精炼牛油,精炼牛油是以按照清真屠宰规范屠宰的牛中提取的粗牛油为原料,通过水化、碱炼、脱色、脱臭等处理,精炼成符合食品工业要求的牛油。

[0077] 本发明的配料是经科学配方研制而成,长久食用通过滋补火锅底料烹煮的肉、蔬菜类等食品可起到滋阴补阳、强身健脑、提气明目等功效。

[0078] 具体实施方式：

[0079] 本发明是结合清真饮食文化,添加枸杞、党参等药用食材,经科学研制而成的具有食疗保健功能的火锅底料。

[0080] 本发明提供了一种滋补火锅底料,还提供了一种滋补火锅底料的制备方法。

[0081] 一种滋补火锅底料,其特征在于:滋补火锅底料的原料及原料的重量份包括：

[0082] 按照清真屠宰规范屠宰的动物的动物油 30000 ~ 60000 份；

[0083] 植物油 10000 ~ 30000 份；

[0084] 辣椒 6000 ~ 9000 份；

[0085] 豆瓣酱 100000 ~ 30000 份；

[0086] 豆豉 2000 ~ 3000 份；

[0087] 大蒜 2000 ~ 3000 份；

[0088] 姜 3000 ~ 5000 份；

[0089] 白糖 1000 ~ 3000 份；

[0090] 花椒粉 2000 ~ 4000 份；

[0091] 麻椒 1000 ~ 4000 份；

[0092] 八角 1000 ~ 4000 份；

[0093] 丁香 100 ~ 400 份；

[0094] 砂仁 1000 ~ 3000 份；

[0095] 草果 1000 ~ 4000 份；

[0096] 胡椒 1000 ~ 3000 份；

[0097] 香草 900 ~ 2000 份；

[0098] 孜然 1000 ~ 3000 份；

[0099] 小米椒 1000 ~ 3000 份；

- [0100] 山梨酸钾 10 ~ 30 份；
- [0101] 枸杞 3 ~ 10 份；
- [0102] 党参 2 ~ 6 份；
- [0103] 泡椒 8 ~ 20 份；
- [0104] 桂圆 8 ~ 15 份；
- [0105] 草果 3 ~ 8 份；
- [0106] 白蔻 3 ~ 9 份。

[0107] 上述原料中的动物油为精炼牛油，精炼牛油是以按照清真屠宰规范屠宰的牛中提取的粗牛油为原料，通过水化、碱炼、脱色、脱臭等处理，精炼成符合食品工业要求的牛油。

[0108] 上述原料中的枸杞 3 ~ 10 份、党参 2 ~ 6 份、泡椒 8 ~ 20 份、桂圆 8 ~ 15 份、草果 3 ~ 8 份、白蔻 3 ~ 9 份单独装入一调料包。

[0109] 一种滋补火锅底料的制备方法，包括以下步骤：

[0110] 将辣椒进行脱把、干洗、粉碎后待用，再将调味料粉碎待用，调味料包括花椒、麻椒、八角、丁香、砂仁、草果、胡椒、香草、孜然、小米椒、山梨酸钾；

[0111] 将按照清真屠宰规范屠宰的动物的动物油倒入炒制锅内加热，加热 1 ~ 3 分钟，再将植物油倒入炒制锅内与动物油混合加热，动物油与植物油的混合油加热至摄氏 220 度 ~ 250 度；

[0112] 混合油的油温达到摄氏 220 度 ~ 250 度后，将豆瓣酱倒入油锅中进行翻炒，翻炒 9 ~ 10 分钟；

[0113] 豆瓣酱在油锅内炒制 9 ~ 10 分钟后，加入姜、蒜继续进行翻炒炒制 3 ~ 5 分钟；

[0114] 加入姜、蒜炒制 3 ~ 5 分钟后，加入豆豉继续翻炒，炒制 3 ~ 5 分钟；

[0115] 加入豆豉炒制 3 ~ 5 分钟后，加入辣椒继续翻炒，炒制 8 ~ 10 分钟；

[0116] 加入辣椒后炒制 8 ~ 10 分钟后，加入调味料继续翻炒，炒制 5 ~ 8 分钟；

[0117] 加入调味料后炒制 5 ~ 8 分钟后，再加入味精、盐继续翻炒，炒制 3 ~ 5 分钟；

[0118] 加入味精、盐炒制 3 ~ 5 分钟后，基本火锅底料炒制完成；

[0119] 将炒制的基本火锅底料冷却，装袋；

[0120] 再将滋补调料：枸杞、党参、泡椒、桂圆、草果、白蔻单独装入一调料包装袋内，并密封；

[0121] 最后将装袋的基本火锅底料和装袋的滋补调料装入同一包装袋内，如此，滋补火锅底料制备成功。

[0122] 上述滋补火锅底料的制备方法中所用的原料及原料重量份为：

[0123] 按照清真屠宰规范屠宰的动物的动物油 30000 ~ 60000 份、植物油 10000 ~ 30000 份、辣椒 6000 ~ 9000 份、豆瓣酱 100000 ~ 30000 份、豆豉 2000 ~ 3000 份、大蒜 2000 ~ 3000 份、姜 3000 ~ 5000 份、白糖 1000 ~ 3000 份、花椒粉 2000 ~ 4000 份、麻椒 1000 ~ 4000 份、八角 1000 ~ 4000 份、丁香 100 ~ 400 份、砂仁 1000 ~ 3000 份、草果 1000 ~ 4000 份、胡椒 1000 ~ 3000 份、香草 900 ~ 2000 份、孜然 1000 ~ 3000 份、小米椒 1000 ~ 3000 份、山梨酸钾 10 ~ 30 份。

[0124] 上述滋补火锅底料的制备方法中的滋补调料包内的原料重量份为：

[0125] 枸杞 3 ~ 10 份、党参 2 ~ 6 份、泡椒 8 ~ 20 份、桂圆 8 ~ 15 份、草果 3 ~ 8 份、白

薏 3 ~ 9 份。

[0126] 上述滋补火锅底料的制备方法中,所用的动物油为精炼牛油,精炼牛油是以按照清真屠宰规范屠宰的牛中提取的粗牛油为原料,通过水化、碱炼、脱色、脱臭等处理,精炼成符合食品工业要求的牛油。

[0127] 长久食用通过滋补火锅底料烹煮的肉、蔬菜类等食品可起到滋阴补阳、强身健脑、提气明目等功效。