



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 108617987 A

(43)申请公布日 2018.10.09

---

(21)申请号 201810268776.X

(22)申请日 2018.03.29

(71)申请人 成都众宣坊农业开发有限公司

地址 611230 四川省成都市崇州市济协乡  
济民巷46号

(72)发明人 孔利文 娜晓平

(51)Int.Cl.

A23L 13/40(2016.01)

A23L 5/20(2016.01)

A23B 4/20(2006.01)

---

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种红酒酱料及其应用

(57)摘要

本发明公开了一种红酒酱料及其应用，解决了现有技术中酱料高盐高糖的问题。本发明的红酒酱料由包括以下重量份的原料制成：红酒10-20份，甜面酱30-40份，花椒3-8份，柠檬汁2-8份，郫县豆瓣2-10份，干姜3-5份，八角1-4份，小茴香1-5份，白豆蔻1-4份。本发明创造性地在酱料中加入红酒，即可以去除肉类产品腥味，又能保证酱肉在制备过程中不变质，从而减少了盐和糖的使用，味美、健康。

1. 一种红酒酱料，其特征在于，由包括以下重量份的原料制成：红酒10-20份，甜面酱30-40份，花椒3-8份，柠檬汁2-8份，郫县豆瓣2-10份，干姜3-5份，八角1-4份，小茴香1-5份，白豆蔻1-4份。

2. 根据权利要求1所述的一种红酒酱料，其特征在于，由包括以下重量份的原料制成：红酒12-18份，甜面酱32-38份，花椒4-7份，柠檬汁3-6份，郫县豆瓣3-8份，干姜3.5-4.5份，八角2-3份，小茴香2-4份，白豆蔻2-3份。

3. 根据权利要求2所述的一种红酒酱料，其特征在于，由包括以下重量份的原料制成：红酒15份，甜面酱35份，花椒5份，柠檬汁4份，郫县豆瓣6份，干姜4份，八角2.5份，小茴香3份，白豆蔻2.5份。

4. 根据权利要求1-3任意一项所述的一种红酒酱料，其特征在于，所述红酒为干红葡萄酒。

5. 根据权利要求4所述的一种红酒酱料，其特征在于，所述柠檬汁为新鲜柠檬压榨所得的果汁。

6. 根据权利要求5所述的一种红酒酱料，其特征在于，所述红酒酱料中的酒精含量为10-25v%。

7. 权利要求1-6任意一项所述的一种红酒酱料的应用，其特征在于，用于制作酱肉类产品。

8. 根据权利要求7所述的应用，其特征在于，所述红酒酱料与酱肉类产品的用量质量比为1:8-15。

## 一种红酒酱料及其应用

### 技术领域

[0001] 本发明属于食品制造技术领域,具体涉及一种红酒酱料及其应用。

### 背景技术

[0002] 酱肉是将猪肉用甜面酱、香辛调味料腌制后经自然风干而成的一类腌制类生肉制品,具有色泽美观、风味浓郁的特点,由于添加了甜面酱,故称为酱肉。酱肉在中国具有悠久的加工和食用历史,苏州五香酱肉在北宋时期就有生产,至今已有五六百年的历史。与其他生肉制品相比,传统酱肉具有易于加工、风味独特、不经过烟熏工艺、食用方便的特点,使酱肉制品受到广大消费者的欢迎,酱肉销售量呈现逐年上升趋势。中国酱肉生产历史悠久、种类较多,因辅料、加工的变化而有多个品种。

[0003] 在现有技术中,为了使酱肉在制备过程中不变质,酱料中均加入了大量的盐类,使得制备出的酱肉过咸,在烹制前需要反复用水冲洗或在烹制时反复换水,以除去多余盐分,操作繁琐。盐分过多掩盖了肉的美味,又常在酱料中添加糖,以提升口感。高盐高糖的酱料制备出的酱肉不利于人体健康。

[0004] 因此,提供一种酱料,低盐低糖,且使酱肉在制备过程中不变质,成为了本领域技术人员亟待解决的问题。

### 发明内容

[0005] 本发明解决的技术问题是:提供一种红酒酱料,解决现有技术中酱料高盐高糖的问题。

[0006] 本发明还提供了该红酒酱料的应用。

[0007] 本发明采用的技术方案如下:

[0008] 本发明所述的一种红酒酱料,该红酒酱料由包括以下重量份的原料制成:红酒10-20份,甜面酱30-40份,花椒3-8份,柠檬汁2-8份,郫县豆瓣2-10份,干姜3-5份,八角1-4份,小茴香1-5份,白豆蔻1-4份。

[0009] 进一步地,由包括以下重量份的原料制成:红酒12-18份,甜面酱32-38份,花椒4-7份,柠檬汁3-6份,郫县豆瓣3-8份,干姜3.5-4.5份,八角2-3份,小茴香2-4份,白豆蔻2-3份。

[0010] 进一步地,由包括以下重量份的原料制成:红酒15份,甜面酱35份,花椒5份,柠檬汁4份,郫县豆瓣6份,干姜4份,八角2.5份,小茴香3份,白豆蔻2.5份。

[0011] 进一步地,所述红酒为干红葡萄酒。

[0012] 进一步地,所述柠檬汁为新鲜柠檬压榨所得的果汁。

[0013] 进一步地,所述红酒酱料中的酒精含量为10-25v%。

[0014] 本发明所述的一种红酒酱料的应用,用于制作酱肉类产品。

[0015] 进一步地,所述红酒酱料与酱肉类产品的用量质量比为1:8-15。

[0016] 与现有技术相比,本发明具有以下有益效果:

[0017] 本发明创造性地在酱料中加入红酒,即可以去除肉类产品的腥味,又能保证酱肉

在制备过程中不变质,从而减少了盐和糖的使用,味美、健康。

[0018] 本发明在酱料中加入柠檬汁,能软化肌肉纤维,使制备出的酱肉口感更为柔和,层次更为丰富。

## 具体实施方式

[0019] 下面结合实施例对本发明作进一步说明,本发明的方式包括但不仅限于以下实施例。

[0020] 本发明所述的一种红酒酱料,该红酒酱料由包括以下重量份的原料制成:红酒10-20份,甜面酱30-40份,花椒3-8份,柠檬汁2-8份,郫县豆瓣2-10份,干姜3-5份,八角1-4份,小茴香1-5份,白豆蔻1-4份。

[0021] 进一步地,由包括以下重量份的原料制成:红酒12-18份,甜面酱32-38份,花椒4-7份,柠檬汁3-6份,郫县豆瓣3-8份,干姜3.5-4.5份,八角2-3份,小茴香2-4份,白豆蔻2-3份。

[0022] 进一步地,由包括以下重量份的原料制成:红酒15份,甜面酱35份,花椒5份,柠檬汁4份,郫县豆瓣6份,干姜4份,八角2.5份,小茴香3份,白豆蔻2.5份。

[0023] 进一步地,所述红酒为干红葡萄酒。

[0024] 进一步地,所述柠檬汁为新鲜柠檬压榨所得的果汁。

[0025] 进一步地,所述红酒酱料中的酒精含量为10-25v%。

[0026] 本发明所述的一种红酒酱料的应用,用于制作酱肉类产品。

[0027] 进一步地,所述红酒酱料与酱肉类产品的用量质量比为1:8-15。

### 实施例1

[0029] 本实施例提供了本发明的红酒酱料的制备方法,具体如下:

[0030] 步骤1.准备原料,所述原料包括以下重量份的组分:红酒20份,甜面酱30份,花椒8份,柠檬汁8份,郫县豆瓣2份,干姜3份,八角4份,小茴香5份,白豆蔻1份;

[0031] 步骤2.将花椒、干姜、八角、小茴香、白豆蔻分别粉碎成60目的粉末,混合均匀,得混合粉末;

[0032] 步骤3.将所述混合粉末与甜面酱、郫县豆瓣混合均匀,于80℃加热120min后,自然冷却至室温;

[0033] 步骤4.向经步骤4处理后的原料中加入柠檬汁和红酒,搅拌均匀,包装,即得。

[0034] 本实施例中,红酒为干红葡萄酒;柠檬汁为新鲜柠檬压榨所得的果汁。

[0035] 经检测,本实施例制得的红酒酱料中的酒精含量为10v%。

### 实施例2

[0037] 本实施例提供了本发明的红酒酱料的制备方法,具体如下:

[0038] 步骤1.准备原料,所述原料包括以下重量份的组分:红酒10份,甜面酱40份,花椒3份,柠檬汁2份,郫县豆瓣10份,干姜5份,八角4份,小茴香1份,白豆蔻4份;

[0039] 步骤2.将花椒、干姜、八角、小茴香、白豆蔻分别粉碎成80目的粉末,混合均匀,得混合粉末;

[0040] 步骤3.将所述混合粉末与甜面酱、郫县豆瓣混合均匀,于60℃加热30min后,自然冷却至室温;

[0041] 步骤4.向经步骤4处理后的原料中加入柠檬汁和红酒,搅拌均匀,包装,即得。

- [0042] 本实施例中,红酒为干红葡萄酒;柠檬汁为新鲜柠檬压榨所得的果汁。
- [0043] 经检测,本实施例制得的红酒酱料中的酒精含量为25v%。
- [0044] 实施例3
- [0045] 本实施例提供了本发明的红酒酱料的制备方法,具体如下:
- [0046] 步骤1.准备原料,所述原料包括以下重量份的组分:红酒15份,甜面酱35份,花椒5份,柠檬汁4份,郫县豆瓣6份,干姜4份,八角2.5份,小茴香3份,白豆蔻2.5份;
- [0047] 步骤2.将花椒、干姜、八角、小茴香、白豆蔻分别粉碎成80目的粉末,混合均匀,得混合粉末;
- [0048] 步骤3.将所述混合粉末与甜面酱、郫县豆瓣混合均匀,于70℃加热90min后,自然冷却至室温;
- [0049] 步骤4.向经步骤4处理后的原料中加入柠檬汁和红酒,搅拌均匀,包装,即得。
- [0050] 本实施例中,红酒为干红葡萄酒;柠檬汁为新鲜柠檬压榨所得的果汁。
- [0051] 经检测,本实施例制得的红酒酱料中的酒精含量为18v%。
- [0052] 实施例4
- [0053] 本实施例为对比例,本实施例与实施例1相比,未添加红酒,改为添加盐和糖,具体如下:
- [0054] 步骤1.准备原料,所述原料包括以下重量份的组分:盐2.5份,糖2份,甜面酱30份,花椒8份,柠檬汁8份,郫县豆瓣2份,干姜3份,八角4份,小茴香5份,白豆蔻1份;
- [0055] 步骤2.将花椒、干姜、八角、小茴香、白豆蔻分别粉碎成60目的粉末,混合均匀,得混合粉末;
- [0056] 步骤3.将所述混合粉末与甜面酱、郫县豆瓣、盐、糖混合均匀,于80℃加热120min后,自然冷却至室温;
- [0057] 步骤4.向经步骤4处理后的原料中加入柠檬汁,搅拌均匀,包装,即得。
- [0058] 本实施例中柠檬汁为新鲜柠檬压榨所得的果汁。
- [0059] 实施例5
- [0060] 本实施例为对比例,与实施例1相比,本实施例中没有柠檬汁,其余条件均相同,具体如下:
- [0061] 步骤1.准备原料,所述原料包括以下重量份的组分:红酒20份,甜面酱30份,花椒8份,郫县豆瓣2份,干姜3份,八角4份,小茴香5份,白豆蔻1份;
- [0062] 步骤2.将花椒、干姜、八角、小茴香、白豆蔻分别粉碎成60目的粉末,混合均匀,得混合粉末;
- [0063] 步骤3.将所述混合粉末与甜面酱、郫县豆瓣混合均匀,于80℃加热120min后,自然冷却至室温;
- [0064] 步骤4.向经步骤4处理后的原料中加入红酒,搅拌均匀,包装,即得。
- [0065] 本实施例中,红酒为干红葡萄酒。
- [0066] 经检测,本实施例制得的红酒酱料中的酒精含量为10.5v%。
- [0067] 实施例6
- [0068] 分别采用实施例1、实施例5和实施例6制得的酱料制备酱肉,具体为:
- [0069] 将酱料拆开包装后,均匀地抹在猪肉上,酱料与猪肉的质量比1:8,然后于通风蔽

光处晾晒5天。

[0070] 结果表明,采用实施例1、实施例5和实施例6的酱料制备的酱肉均未变质。

[0071] 将采用实施例1、实施例5和实施例6的酱料制备的酱肉用清水煮熟后,经100人品尝。结果表明,98%的人认为实施例1的酱料制备的酱肉味道最好,实施例6的酱料制备的酱肉味道次之,实施例5的酱料制备的酱肉味道不如前两者。

[0072] 实施例7

[0073] 分别采用实施例1、实施例5和实施例6制得的酱料制备酱肉,具体为:

[0074] 将酱料拆开包装后,均匀地抹在猪肉上,酱料与猪肉的质量比1:15,然后于通风蔽光处晾晒5天。

[0075] 结果表明,采用实施例1、实施例5和实施例6的酱料制备的酱肉均未变质。

[0076] 将采用实施例1、实施例5和实施例6的酱料制备的酱肉用清水煮熟后,经100人品尝。结果表明,97%的人认为实施例1的酱料制备的酱肉味道最好,实施例6的酱料制备的酱肉味道次之,实施例5的酱料制备的酱肉味道不如前两者。

[0077] 以上所述,仅为本发明较佳的具体实施方式,但本发明的保护范围并不局限于此,任何熟悉本技术领域的技术人员在本发明披露的技术范围内,可轻易想到的变化或替换,都应涵盖在本发明的保护范围之内。本发明扩展到任何在本说明书中披露的新特征或任何新的组合,以及披露的任一新的方法或过程的步骤或任何新的组合。