



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107647365 A

(43)申请公布日 2018.02.02

(21)申请号 201610592183.X

(22)申请日 2016.07.25

(71)申请人 赖婷婷

地址 211199 江苏省南京市滨江经济开发
区盛安大道739号

(72)发明人 赖婷婷

(51)Int.Cl.

A23L 27/00(2016.01)

A23L 27/12(2016.01)

A23L 27/29(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

果味卤水的制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种果味卤水的制备方法,包括以下步骤:(1)大骨汤的准备:将猪大骨煮开,清洗干净,重新加水煮开后熬制成大骨汤;(2)鲜果汁的准备:分别取新鲜柠檬和红橘榨汁待用;(3)熬制:分别称取步骤(1)和(2)所准备的大骨汤200-800份和柠檬汁10-20份、红橘汁5-10份,以及八角5-10份,花椒8-10份,白豆蔻5-8份,陈皮5-10份,香叶3-5份,香葱15-20份,生姜20-25份,白酒20-50份,白酱油50-80份克,精盐10-15份,混匀之后熬制2-3h,香味浓郁即制成卤水。本发明制备的果味卤水,味道鲜美、颜色好;制备方法简单易操作,成本低;好吃不腻,老少皆宜。

1. 一种果味卤水的制备方法,包括以下步骤:

(1)大骨汤的准备:将猪大骨2000g用冷水煮开,去其血沫,清洗干净,重新加水煮开后小火熬制1-1.5h,熬成大骨汤;

(2)鲜果汁的准备:分别取新鲜柠檬和红橘,去皮后榨汁待用;

(3)熬制:分别称取步骤(1)和(2)所准备的大骨汤200-800份和柠檬汁10-20份、红橘汁5-10份,以及八角5-10份,花椒8-10份,白豆蔻5-8份,陈皮5-10份,香叶3-5份,香葱15-20份,生姜20-25份,白酒20-50份,白酱油50-80份克,精盐10-15份,混匀之后大火煮开后改用小火熬制2-3h,香味浓郁即制成卤水。

2. 根据权利要求1所述果味卤水的制备方法,其特征在于:步骤(3)所取柠檬汁和红橘汁的重量比为2:1。

3. 根据权利要求1所述果味卤水的制备方法,其特征在于:步骤(3)所取大骨汤占全部原料的60-80%。

4. 根据权利要求1所述果味卤水的制备方法,其特征在于:步骤(1)大骨汤的制备时间为1.5h。

5. 根据权利要求1所述果味卤水的制备方法,其特征在于:步骤(3)熬制时间为2h。

果味卤水的制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于卤制品技术领域,特别是涉及一种果味卤水及其制备方法。

背景技术

[0002] 卤味,是指将初步加工和焯水处理后的原料放在配好的卤汁中煮制而成的菜肴。制作卤味关键在卤水的配制,不同的原料配方可做成不同风味的卤水。卤汁配制的好坏,将直接影响到卤菜的色泽和口味质量,卤汁一般可分为红卤汁、黄卤汁、白卤汁三大类。但是目前没有专门的采用天然果汁调制的卤汁。

发明内容

[0003] 发明目的:针对目前市场空缺,本发明公开了一种果味卤水及其制备方法。

[0004] 技术方案:本发明的果味卤水,包括以下重量份的原料:柠檬汁10-20份,新鲜红橘汁5-10份,八角5-10份,花椒8-10份,白豆蔻5-8份,陈皮5-10份,香叶3-5份,香葱15-20份,生姜20-25份,白酒20-50份,白酱油50-80份克,精盐10-15份,大骨汤200-800份。

[0005] 优选的,本发明果味卤水包括以下重量份的原料:柠檬汁15份,新鲜红橘汁8份,八角8份,花椒9份,白豆蔻6份,陈皮8份,香叶4份,香葱18份,生姜23份,白酒40份,白酱油60份克,精盐15份,大骨汤600份。

[0006] 优选的,所述柠檬汁和红橘汁的重量比为2:1。

[0007] 需要注意的是,本发明卤水中香料、食盐、酱油的用量要适当,香料过多,成菜药味大,色泽偏黑;香料太少,成菜香味不足。食盐过多,成菜除口味“死咸”外,还会使成菜紧缩、干瘪;食盐太少,成菜鲜香味不突出。酱油太多,成品色黑难看;酱油太少,口味不够鲜美。

[0008] 本发明卤水中加入了柠檬汁和红橘汁,使得所得卤水风味更佳独特,适于四季食用,使得经过卤制的成菜好吃不腻。

[0009] 本发明果味卤水的制备方法,包括以下步骤:

[0010] (1)大骨汤的准备:将猪大骨2000g用冷水煮开,去其血沫,清洗干净,重新加水煮开后小火熬制1-1.5h,熬成大骨汤;

[0011] (2)鲜果汁的准备:分别取新鲜柠檬和红橘,去皮后榨汁待用;

[0012] (3)熬制:按照配方比例称取步骤(1)和(2)所准备的大骨汤和柠檬汁、红橘汁,以及其他原料,大火煮开后改用小火熬制2-3h,香味浓郁即制成卤水。

[0013] 本发明中没有再添加其他动物油或者植物油,主要是因为所述卤水主要用于牲畜肉食的制备,一般食材中均含有一定的油脂,足以达到口感好而不腻的程度。

[0014] 优选的,步骤(2)中柠檬汁和红橘汁的配比为2:1。

[0015] 所得果味卤水需要冷冻密封包藏。

[0016] 有益效果:本发明制备的果味卤水,味道鲜美、颜色好;制备方法简单易操作,成本低;好吃不腻,老少皆宜。

具体实施方式

[0017] 实施例1

[0018] 本实施例的果味卤水包括以下重量份的原料:柠檬汁15份,新鲜红橘汁8份,八角8份,花椒9份,白豆蔻6份,陈皮8份,香叶4份,香葱18份,生姜23份,白酒40份,白酱油60份克,精盐15份,大骨汤600份。

[0019] 本实施例果味卤水的制备方法包括以下步骤:

[0020] (1)大骨汤的准备:将猪大骨2000g用冷水煮开,去其血沫,清洗干净,重新加水煮开后小火熬制1h,熬成大骨汤;

[0021] (2)鲜果汁的准备:分别取新鲜柠檬和红橘,去皮后榨汁待用;

[0022] (3)熬制:按照配方比例称取步骤(1)和(2)所准备的大骨汤和柠檬汁、红橘汁,以及其他原料,大火煮开后改用小火熬制2h,香味浓郁即制成卤水。

[0023] 实施例2

[0024] 本实施例的果味卤水包括以下重量份的原料:柠檬汁10份,新鲜红橘汁5份,八角5份,花椒8份,白豆蔻5份,陈皮5份,香叶3份,香葱15份,生姜20份,白酒20份,白酱油50份克,精盐10份,大骨汤200份。

[0025] 本实施例果味卤水的制备方法包括以下步骤:

[0026] (1)大骨汤的准备:将猪大骨2000g用冷水煮开,去其血沫,清洗干净,重新加水煮开后小火熬制1.5h,熬成大骨汤;

[0027] (2)鲜果汁的准备:分别取新鲜柠檬和红橘,去皮后榨汁待用;

[0028] (3)熬制:按照配方比例称取步骤(1)和(2)所准备的大骨汤和柠檬汁、红橘汁,以及其他原料,大火煮开后改用小火熬制3h,香味浓郁即制成卤水。

[0029] 实施例3

[0030] 本实施例的果味卤水包括以下重量份的原料:柠檬汁20份,新鲜红橘汁10份,八角10份,花椒10份,白豆蔻8份,陈皮10份,香叶5份,香葱20份,生姜25份,白酒50份,白酱油80份克,精盐15份,大骨汤800份。

[0031] 本实施例果味卤水的制备方法包括以下步骤:

[0032] (1)大骨汤的准备:将猪大骨2000g用冷水煮开,去其血沫,清洗干净,重新加水煮开后小火熬制1.2h,熬成大骨汤;

[0033] (2)鲜果汁的准备:分别取新鲜柠檬和红橘,去皮后榨汁待用;

[0034] (3)熬制:按照配方比例称取步骤(1)和(2)所准备的大骨汤和柠檬汁、红橘汁,以及其他原料,大火煮开后改用小火熬制2.5h,香味浓郁即制成卤水。