



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 109222049 A

(43)申请公布日 2019.01.18

(21)申请号 201811058640.2

(22)申请日 2018.09.11

(71)申请人 四川省郫县豆瓣股份有限公司

地址 610000 四川省成都市郫都区中国川菜产业园区永安路333号

(72)发明人 彭训亮 朱奇 向利 陈海风

兰云贵 徐良 黄家全 张宏宇

(74)专利代理机构 成都顶峰专利事务所(普通合伙) 51224

代理人 喻依丰

(51)Int.Cl.

A23L 27/60(2016.01)

权利要求书1页 说明书10页

(54)发明名称

一种青花椒风味辣椒酱及其制备方法

(57)摘要

本发明属于食品及食品加工方法技术领域，具体地说是涉及一种青花椒风味辣椒酱及其制备方法。本发明中，所述青花椒风味辣椒酱包括按重量份计的如下原料：盐渍辣椒450-500份、纯净水800-1000份、蒜150-160份、青花椒粒8-10份、变性淀粉40-50份、花生酱15-20份、白酒15-20份、异抗坏血酸钠1-2份、味精15-20份、蒸馏醋60-65份和白砂糖75-80份。本发明的青花椒风味辣椒酱以盐渍辣椒为基础，采用“水浸渍”提取青花椒香味，胶磨后熬制获得突出青花椒风味，是一种具有甜酸口感的一款酱体状即食辣椒酱制品；所述青花椒风味辣椒酱成品色泽呈砖红色、有突出的青花椒风味、呈稠厚酱状、口尝有愉悦的清爽甜酸味、回味鲜香麻辣，口感丰富。

1. 一种青花椒风味辣椒酱,其特征在于,其包括按重量份计的如下原料:

盐渍辣椒450-500份、纯净水800-1000份、蒜150-160份、青花椒粒8-10份、变性淀粉40-50份、花生酱15-20份、白酒15-20份、异抗坏血酸钠1-2份、味精15-20份、蒸馏醋60-65份和白砂糖75-80份。

2. 根据权利要求1所述的青花椒风味辣椒酱,其特征在于,所述盐渍辣椒为将新鲜四川二荆条辣椒去蒂后用食盐盐渍,密封发酵大于等于3个月而形成的盐渍辣椒。

3. 根据权利要求1所述的青花椒风味辣椒酱,其特征在于,所述变性淀粉为羟丙基二淀粉磷酸酯。

4. 根据权利要求1所述的青花椒风味辣椒酱,其特征在于,所述蒸馏醋为5°蒸馏白醋。

5. 一种如权利要求1至4之一所述的青花椒风味辣椒酱的制备方法,该制备方法包括如下步骤:

(1) 将150-160重量份的蒜和8-10重量份的青花椒粒洗净后,加入纯净水100-150份,烧沸后转小火焖25-30min;

(2) 将步骤(1)中处理完后的蒜和青花椒混合磨细;

(3) 将450-500重量份的盐渍辣椒经斩拌剁碎后,加入纯净水200-300重量份,混合搅拌均匀后与经过步骤(2)处理后的蒜和青花椒混合;

(4) 将步骤(3)中混合后的物料用胶体磨磨细,然后加入1-2重量份的异抗坏血酸钠,搅拌均匀后待用;

(5) 在锅中加入剩余重量份的纯净水、40-50重量份的变性淀粉,搅拌均匀后开大火,微沸后转小火熬至透明;

(6) 将步骤(4)中获得的待用物料加入步骤(5)获得的透明物中,搅拌均匀后,开小火熬制,沸腾后加入15-20重量份的花生酱和15-20重量份的白酒调配;

(7) 在步骤(6)中混合物熬至稠厚后,加入15-20重量份的味精,60-65份的蒸馏醋和75-80重量份的白糖并搅拌均匀;

(8) 待步骤(7)中的混合物颜色转为砖红且呈稠厚酱状时,起锅,趁热灌装,即得成品。

6. 根据权利要求5所述的青花椒风味辣椒酱的制备方法,在所述步骤(1)中,蒜和青花椒粒的焖制水温为90-95℃,以获得蒜和青花椒焖制成熟的混合物。

7. 根据权利要求5所述的青花椒风味辣椒酱的制备方法,在所述步骤(2)中,蒜和青花椒混合磨细后的粒径小于等于5mm。

8. 根据权利要求5所述的青花椒风味辣椒酱的制备方法,在所述步骤(7)中,混合物熬至流动性变差、无明显水层后,加入15-20重量份的味精,60-65份的蒸馏醋和75-80重量份的白糖并搅拌均匀。

9. 根据权利要求5所述的青花椒风味辣椒酱的制备方法,在所述步骤(8)中,稠厚酱状是指状态为挑起约10秒不滴落。

10. 根据权利要求5所述的青花椒风味辣椒酱的制备方法,在所述步骤(8)中,灌装温度大于等于85℃。

## 一种青花椒风味辣椒酱及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食品及食品加工方法技术领域,具体地说是涉及一种青花椒风味辣椒酱及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 辣椒,原产墨西哥,明末传入中国。迄今为止,已成为中国乃至世界各地一种重要餐桌调味品,其品种丰富,品质多样。而四川二荆条辣椒,作为正宗川菜不可或缺的重要原料,因其辣味适度、色泽红润、回味甘甜备受欢迎。四川二荆条辣椒其长势强,分枝多,果实长条锥形,微弯,40%以上尖端有沟,成熟系深红色,光泽好,单果重5-8克,较耐热,香辣可口,辣味适度,油分重,辣椒素平均含量27%以上,每100克鲜椒中含胡萝卜素1.56毫克和抗坏血酸105毫克,较一般蔬菜含量高。椒果也富含蛋白质、脂肪油、钙、磷、铁等人体必须的物质,其营养价值较高。

[0003] 以辣椒制成的辣椒酱产品,是世界人民餐桌上佐餐的重要组成部分。随着快速消费时代的到来,为满足国内市场并接轨国际需求,层出不穷的辣椒酱制品也是各具特色。以公开号为CN108157930A的中国专利申请为代表的一类辣椒酱主要通过将辣椒干处理后,与特定辅料炒制而获得。该类产品的优点在于通过特定辅料获得不同风味,缺点在于大多通过油制而获得,既不健康,也普遍偏重炒制经验较难标准化。以公开号为CN106360633A的中国专利申请为代表的一类辣椒酱以直接腌制发酵而获得,其优点在于具有良好的营养价值和口感,缺点在于较难实现工业化批量生产。

[0004] 青花椒,属灌木果,可作调味香料,又可入药。花椒对炭疽杆菌、溶血性链球菌等10种革兰氏阳性菌以及大肠杆菌等肠内致病菌均有明显的抑制作用,其1:4的水浸剂对星形奴卡氏菌亦有抑制作用。青花椒有芳香健胃、温中散寒、除湿止痛、杀虫解毒、止痒解腥的功效,并可除各种肉类的腥气,促进唾液分泌,增加食欲,使血管扩张,从而起到降低血压的作用。口服花椒水能去除寄生虫等。因此,青花椒的应用对人体大有裨益。然而,现有青花椒的使用大多通过油浸提或直接磨粉居多,其风味损失较大且持味性弱。

[0005] 公开号为CN106616872A、名称为“一种韩式青花椒辣椒及其制作方法”的中国专利申请,提供了一种韩式青花椒辣酱的制作方法,其引入韩式辣椒酱制法,获得的产品突出了鲜香清爽的风味,协调复合性较好,但制作方法中青花椒直接打粉,且采用热油慢炒,所得青花椒风味不足,产品油腻,也较难实现大规模生产。

### 发明内容

[0006] 针对现有技术之不足,本发明提供了一种青花椒风味辣椒酱及其制备方法。

[0007] 其中,本发明的青花椒风味辣椒酱的技术方案如下:

[0008] 一种青花椒风味辣椒酱,其包括按重量份计的如下原料:盐渍辣椒450-500份、纯净水800-1000份、蒜150-160份、青花椒粒8-10份、变性淀粉40-50份、花生酱15-20份、白酒15-20份、异抗坏血酸钠1-2份、味精15-20份、蒸馏醋60-65份和白砂糖75-80份。

[0009] 根据一个优选的实施方式,所述盐渍辣椒为将新鲜四川二荆条辣椒去蒂后用食盐盐渍,密封发酵大于等于3个月而形成的盐渍辣椒。通过采用上述盐渍辣椒不但能较好保存二荆条辣椒特有的香辣风味,再经盐渍发酵后,有益微生物又增添了产品的复合风味,赋予其酸爽鲜辣的口感,也增加了产品的营养特性,同时,经该优选方案处理后,更适合工业化标准生产。

[0010] 根据一个优选的实施方式,所述变性淀粉为羟丙基二淀粉磷酸酯。通过使用该变性淀粉,可起到保水增稠的效果,同时可提供产品较好的光泽度。

[0011] 根据一个优选的实施方式,所述蒸馏醋为5°蒸馏白醋。5°蒸馏白醋醋香味清新爽快,与二荆条辣椒和青花椒的风味搭配相得益彰,而且5°蒸馏白醋的酸味相对柔和,既增添了发酵酸味的不足,也使得产品回味悠长。

[0012] 其中,本发明的青花椒风味辣椒酱的制备方法的技术方案如下:

[0013] 一种如上所述的青花椒风味辣椒酱的制备方法,该制备方法包括如下步骤:

[0014] (1) 将150-160重量份的蒜和8-10重量份的青花椒粒洗净后,加入纯净水100-150份,烧沸后转小火焖25-30min;

[0015] (2) 将步骤(1)中处理完后的蒜和青花椒混合磨细;

[0016] (3) 将450-500重量份的盐渍辣椒经斩拌剁碎后,加入纯净水200-300重量份,混合搅拌均匀后与经过步骤(2)处理后的蒜和青花椒混合;

[0017] (4) 将步骤(3)中混合后的物料用胶体磨磨细,然后加入1-2重量份的异抗坏血酸钠,搅拌均匀后待用;

[0018] (5) 在锅中加入剩余重量份的纯净水、40-50重量份的变性淀粉,搅拌均匀后开大火,微沸后转小火熬至透明;

[0019] (6) 将步骤(4)中获得的待用物料加入步骤(5)获得的透明物中,搅拌均匀后,开小火熬制,沸腾后加入15-20重量份的花生酱和15-20重量份的白酒调配;

[0020] (7) 在步骤(6)中混合物熬至稠厚后,加入15-20重量份的味精,60-65份的蒸馏醋和75-80重量份的白糖并搅拌均匀;

[0021] (8) 待步骤(7)中的混合物颜色转为砖红且呈稠厚酱状时,起锅,趁热灌装,即得成品。

[0022] 本发明的青花椒风味辣椒酱的制备方法以水浸渍而获得以突出青花椒风味的辣椒酱,其产品通过熬制去除多余的水分,可获得口感丰富、复合性协调、风味清爽兼具麻辣鲜香的特点;本发明将四川二荆条辣椒的特殊风味应用于辣椒酱中,选取了青花椒进行搭配,二荆条辣椒经盐渍、青花椒经水浸渍后,混合熬制,从而制得了一种兼具麻辣鲜香,以四川二荆条辣椒为基础并突出青花椒风味的辣椒酱制品。

[0023] 根据一个优选的实施方式,在所述步骤(1)中,蒜和青花椒粒的焖制水温为90-95℃,以获得蒜和青花椒焖制成熟的混合物。

[0024] 根据一个优选的实施方式,在所述步骤(2)中,蒜和青花椒混合磨细后的粒径小于等于5mm。

[0025] 根据一个优选的实施方式,在所述步骤(7)中,混合物熬至流动性变差、无明显水层后,加入15-20重量份的味精,60-65份的蒸馏醋和75-80重量份的白糖并搅拌均匀。

[0026] 根据一个优选的实施方式,在所述步骤(8)中,稠厚酱状是指状态为挑起约10秒不

滴落。

[0027] 根据一个优选的实施方式,在所述步骤(8)中,灌装温度大于等于85℃。

[0028] 与现有技术相比,本发明的青花椒风味辣椒酱及其制备方法具有如下有益效果:

[0029] 本发明的青花椒风味辣椒酱的制备方法以水浸渍而获得以突出青花椒风味的辣椒酱,其产品通过熬制去除多余的水分,可使辣椒酱获得口感丰富、复合性协调、风味清爽兼具麻辣鲜香的特点;本发明的青花椒风味辣椒酱将四川二荆条辣椒的特殊风味应用于辣椒酱中,选取了青花椒进行搭配,二荆条辣椒经盐渍、青花椒经水浸渍后,混合熬制,从而制得了一种兼具麻辣鲜香,以四川二荆条辣椒为基础并突出青花椒风味的辣椒酱制品。

### 具体实施方式

[0030] 本发明公开了一种青花椒风味辣椒酱及其制备方法。

[0031] 具体的,本发明的青花椒风味辣椒酱,其包括按重量份计的如下原料:盐渍辣椒450-500份、纯净水800-1000份、蒜150-160份、青花椒粒8-10份、变性淀粉40-50份、花生酱15-20份、白酒15-20份、异抗坏血酸钠1-2份、味精15-20份、蒸馏醋60-65份和白砂糖75-80份。

[0032] 利用水浸渍提取物料的辛香味,来源于中国最古老的烹饪理论“凡味之本,水最为始”。它既是千年以来中国对世界烹饪技艺的贡献,也是中国近代辛香料发展的基础。因采用“水浸渍”与“油浸渍”两种处理方式可得到完全不同的香味特征,为更好体现与四川二荆条辣椒的配伍特性,我们优选了蒜和青花椒的“水浸渍”方案。

[0033] 具体的,本发明的青花椒风味辣椒酱的制备方法包括如下步骤:

[0034] (1)将150-160重量份的蒜和8-10重量份的青花椒粒洗净后,加入纯净水100-150份,烧沸后转小火焖25-30min。具体的,蒜和青花椒粒的焖制水温为90-95℃,以获得蒜和青花椒焖制成熟的混合物。烧沸后转小火有利于浸渍出蒜的蒜香味和青花椒的青香味。

[0035] (2)将步骤(1)中处理完后的蒜和青花椒混合磨细。优选的,蒜和青花椒混合磨细后的粒径小于等于5mm。

[0036] (3)将450-500重量份的盐渍辣椒经斩拌剁碎后,加入纯净水200-300重量份,混合搅拌均匀后与经过步骤(2)处理后的蒜和青花椒混合。优选的,可以使用斩拌机对盐渍辣椒进行斩拌剁碎处理,其较适用于工业化大规模生产。盐渍辣椒剁碎处理便于后续通过胶体磨。混合物料用胶体磨磨细处理,这样更利于混合物之间的风味糅合,使整体风味更加协调,同时,经过胶体磨处理的物料状态均一性和加工性更好,同时食用多样性增加,便于蘸食和涂抹。

[0037] (4)将步骤(3)中混合后的物料用胶体磨磨细,然后加入1-2重量份的异抗坏血酸钠,搅拌均匀后待用。异抗坏血酸钠为维生素C的异构体,是安全和高效的护色剂,在经胶体磨处理后的物料中加入异抗坏血酸钠护色,能更好保护辣椒红色素的鲜艳色泽,减少在热加工处理和后续存储过程中辣椒红色素因氧化而产生的褐变反应。

[0038] (5)在锅中加入剩余重量份的纯净水、40-50重量份的变性淀粉,搅拌均匀后开大火,微沸后转小火熬至透明。纯净水与变性淀粉需要预先混合均匀后,再经加热处理,预先混合是便于变性淀粉的吸水,在加热处理中,有利于变性淀粉的熟化,使淀粉颗粒能充分膨胀,交联性增加,变性淀粉的保水增稠性能可以充分体现,避免辣椒酱在存储过程中产生水

析。淀粉液需要熬至透明以体现熟化充分。

[0039] (6) 将步骤(4)中获得的待用物料加入步骤(5)获得的透明物中,搅拌均匀后,开小火熬制,沸腾后加入15-20重量份的花生酱和15-20重量份的白酒调配。

[0040] (7) 在步骤(6)中混合物熬至稠厚后,加入15-20重量份的味精,60-65份的蒸馏醋和75-80重量份的白糖并搅拌均匀。即混合物熬至流动性变差、无明显水层后,加入15-20重量份的味精,60-65份的蒸馏醋和75-80重量份的白糖并搅拌均匀。

[0041] (8) 待步骤(7)中的混合物颜色转为砖红且呈稠厚酱状时,起锅,趁热灌装,即得成品。其中,稠厚酱状是指状态为挑起约10秒不滴落。优选的,灌装温度大于等于85℃。

[0042] 优选的,本发明中,所述盐渍辣椒为将新鲜四川二荆条辣椒去蒂后用食盐盐渍,密封发酵大于等于3个月而形成的盐渍辣椒。通过采用上述盐渍辣椒不但能较好保存二荆条辣椒特有的香辣风味,再经盐渍发酵后,有益微生物又增添了产品的复合风味,赋予其酸爽鲜辣的口感,也增加了产品的营养特性,同时,经该优选方案处理后,更适合工业化标准生产。

[0043] 优选的,本发明中,所述变性淀粉为羟丙基二淀粉磷酸酯。通过使用该变性淀粉,可起到保水增稠的效果,同时可提供产品较好的光泽度。

[0044] 优选的,本发明中,所述蒸馏醋为5°蒸馏白醋。5°蒸馏白醋醋香味清新爽快,与二荆条辣椒和青花的风味搭配相得益彰,而且5°蒸馏白醋的酸味相对柔和,既增添了发酵酸味的不足,也使得产品回味悠长。

[0045] 本发明的青花风味辣椒酱的制备方法以水浸渍而获得以突出青花风味的辣椒酱,其产品通过熬制去除多余的水分,可获得口感丰富、复合性协调、风味清爽兼具麻辣鲜香的特点;本发明将四川二荆条辣椒的特殊风味应用于辣椒酱中,选取了青花进行搭配,二荆条辣椒经盐渍、青花经水浸渍后,混合熬制,从而制得了一种兼具麻辣鲜香,以四川二荆条辣椒为基础并突出青花风味的辣椒酱制品。

[0046] 具体的,

[0047] 本发明选取作为正宗川菜重要原料的二荆条辣椒为主要原料,以突出一种青花风味的辣椒酱制品,弥补了以“水浸渍”提取青花风味,经小火熬制而获得的一款具有浓郁川式风味辣椒酱制品的空白;

[0048] 本发明沿用中国古老烹饪理论“凡味之本,水最为始”的方法,采用“水浸渍”突出了青花的清爽麻香味,并以现代辛香料提取工艺讲求“味料同源”为基础,将青花水浸后混合磨细,协调搭配了二荆条辣椒的鲜辣清爽的风味;

[0049] 本发明中四川二荆条辣椒经盐渍发酵后,不但能较好保存二荆条辣椒特有的鲜香的特点,而且产生了多种有益微生物,增加了辣椒酱的营养价值和酸爽风味;

[0050] 本发明中辣椒酱经胶体磨处理后,加工性能增加,便于流水线工业化生产,同时,选用国家标准允许使用的原辅料,安全性好,标准化程度高;

[0051] 本发明的辣椒酱属即食类产品,可进行涂抹、蘸食、炒制等,用途广泛且使用方便,既注重了国内口味的时尚需求也兼顾了国外饮食的多样性,是较好的融合了中国风味和欧美特色的产品,能更好的融入国际市场。

[0052] 综上所述,本发明以盐渍四川二荆条辣椒为基础,采用“水浸渍”提取青花香味,胶磨后熬制获得突出青花风味,是一种具有甜酸口感的一款酱体状即食辣椒酱制品。

[0053] 下面结合实施例对本发明的青花椒风味辣椒酱及其制备方法进行详细的说明。

[0054] 实施例1

[0055] 本实施例的青花椒风味辣椒酱,其包括按重量份计的如下原料:盐渍辣椒450份、纯净水800份、蒜150份、青花椒粒8份、变性淀粉40份、花生酱15份、白酒15份、异抗坏血酸钠1份、味精15份、蒸馏醋60份和白砂糖75份。

[0056] 利用水浸渍提取物料的辛香味,来源于中国最古老的烹饪理论“凡味之本,水最为始”。它既是千年以来中国对世界烹饪技艺的贡献,也是中国近代辛香料发展的基础。因采用“水浸渍”与“油浸渍”两种处理方式可得到完全不同的香味特征,为更好体现与四川二荆条辣椒的配伍特性,我们优选了蒜和青花椒的“水浸渍”方案。

[0057] 具体的,本实施例的青花椒风味辣椒酱的制备方法包括如下步骤:

[0058] (1) 将150重量份的蒜和8重量份的青花椒粒洗净后,加入纯净水100份,烧沸后转小火焖25min。具体的,蒜和青花椒粒的焖制水温为90-95℃,以获得蒜和青花椒焖制成熟的混合物。烧沸后转小火有利于浸渍出蒜的蒜香味和青花椒的青香味。

[0059] (2) 将步骤(1)中处理完后的蒜和青花椒混合磨细。优选的,蒜和青花椒混合磨细后的粒径小于等于5mm。

[0060] (3) 将450重量份的盐渍辣椒经斩拌剁碎后,加入纯净水200重量份,混合搅拌均匀后与经过步骤(2)处理后的蒜和青花椒混合。优选的,可以使用斩拌机对盐渍辣椒进行斩拌剁碎处理,其较适用于工业化大规模生产。盐渍辣椒剁碎处理便于后续通过胶体磨。混合物料用胶体磨磨细处理,这样更利于混合物之间的风味糅合,使整体风味更加协调,同时,经过胶体磨处理的物料状态均一性和加工性更好,同时食用多样性增加,便于蘸食和涂抹。

[0061] (4) 将步骤(3)中混合后的物料用胶体磨磨细,然后加入1重量份的异抗坏血酸钠,搅拌均匀后待用。异抗坏血酸钠为维生素C的异构体,是安全和高效的护色剂,在经胶体磨处理后的物料中加入异抗坏血酸钠护色,能更好保护辣椒红色素的鲜艳色泽,减少在热加工处理和后续存储过程中辣椒红色素因氧化而产生的褐变反应。

[0062] (5) 在锅中加入剩余重量份的纯净水、40重量份的变性淀粉,搅拌均匀后开大火,微沸后转小火熬至透明。纯净水与变性淀粉需要预先混合均匀后,再经加热处理,预先混合是便于变性淀粉的吸水,在加热处理中,有利于变性淀粉的熟化,使淀粉颗粒能充分膨胀,交联性增加,变性淀粉的保水增稠性能可以充分体现,避免辣椒酱在存储过程中产生水析。淀粉液需要熬至透明以体现熟化充分。

[0063] (6) 将步骤(4)中获得的待用物料加入步骤(5)获得的透明物中,搅拌均匀后,开小火熬制,沸腾后加入15重量份的花生酱和15重量份的白酒调配。

[0064] (7) 在步骤(6)中混合物熬至稠厚后,加入15重量份的味精,60份的蒸馏醋和75重量份的白糖并搅拌均匀。即混合物熬至流动性变差、无明显水层后,加入15重量份的味精,60份的蒸馏醋和75重量份的白糖并搅拌均匀。

[0065] (8) 待步骤(7)中的混合物颜色转为砖红且呈稠厚酱状时,起锅,趁热灌装,即得成品。其中,稠厚酱状是指状态为挑起约10秒不滴落。优选的,灌装温度大于等于85℃。

[0066] 优选的,本实施例中,所述盐渍辣椒为将新鲜四川二荆条辣椒去蒂后用食盐盐渍,密封发酵大于等于3个月而形成的盐渍辣椒。通过采用上述盐渍辣椒不但能较好保存二荆条辣椒特有的香辣风味,再经盐渍发酵后,有益微生物又增添了产品的复合风味,赋予其酸

爽鲜辣的口感,也增加了产品的营养特性,同时,经该优选方案处理后,更适合工业化标准生产。

[0067] 优选的,本实施例中,所述变性淀粉为羟丙基二淀粉磷酸酯。通过使用该变性淀粉,可起到保水增稠的效果,同时可提供产品较好的光泽度。

[0068] 优选的,本实施例中,所述蒸馏醋为5°蒸馏白醋。5°蒸馏白醋醋香味清新爽快,与二荆条辣椒和青花椒的风味搭配相得益彰,而且5°蒸馏白醋的酸味相对柔和,既增添了发酵酸味的不足,也使得产品回味悠长。

[0069] 本实施例的青花椒风味辣椒酱的制备方法以水浸渍而获得以突出青花椒风味的辣椒酱,其产品通过熬制去除多余的水分,可获得口感丰富、复合性协调、风味清爽兼具麻辣鲜香的特点;本实施例将四川二荆条辣椒的特殊风味应用于辣椒酱中,选取了青花椒进行搭配,二荆条辣椒经盐渍、青花椒经水浸渍后,混合熬制,从而制得了一种兼具麻辣鲜香,以四川二荆条辣椒为基础并突出青花椒风味的辣椒酱制品。

[0070] 具体的,

[0071] 本实施例选取作为正宗川菜重要原料的二荆条辣椒为主要原料,以突出一种青花椒风味的辣椒酱制品,弥补了以“水浸渍”提取青花椒风味,经小火熬制而获得的一款具有浓郁川式风味辣椒酱制品的空白;

[0072] 本实施例沿用中国古老烹饪理论“凡味之本,水最为始”的方法,采用“水浸渍”突出了青花椒的清爽麻香味,并以现代辛香料提取工艺讲求“味料同源”为基础,将青花椒水浸后混合磨细,协调搭配了二荆条辣椒的鲜辣清爽的风味;

[0073] 本实施例中四川二荆条辣椒经盐渍发酵后,不但能较好保存二荆条辣椒特有的鲜香辣的特点,而且产生了多种有益微生物,增加了辣椒酱的营养价值和酸爽风味;

[0074] 本实施例中辣椒酱经胶体磨处理后,加工性能增加,便于流水线工业化生产,同时,选用国家标准允许使用的原辅料,安全性好,标准化程度高;

[0075] 本实施例的辣椒酱属即食类产品,可进行涂抹、蘸食、炒制等,用途广泛且使用方便,既注重了国内口味的时尚需求也兼顾了国外饮食的多样性,是较好的融合了中国特色和欧美特色的产品,能更好的融入国际市场。

[0076] 综上所述,本实施例以盐渍四川二荆条辣椒为基础,采用“水浸渍”提取青花椒香味,胶磨后熬制获得突出青花椒风味,是一种具有甜酸口感的一款酱体状即食辣椒酱制品。

[0077] 实施例2

[0078] 本实施例的青花椒风味辣椒酱,其包括按重量份计的如下原料:盐渍辣椒500份、纯净水1000份、蒜160份、青花椒粒10份、变性淀粉50份、花生酱20份、白酒20份、异抗坏血酸钠2份、味精20份、蒸馏醋65份和白砂糖80份。

[0079] 利用水浸渍提取物料的辛香味,来源于中国最古老的烹饪理论“凡味之本,水最为始”。它既是千年以来中国对世界烹饪技艺的贡献,也是中国近代辛香料发展的基础。因采用“水浸渍”与“油浸渍”两种处理方式可得到完全不同的香味特征,为更好体现与四川二荆条辣椒的配伍特性,我们优选了蒜和青花椒的“水浸渍”方案。

[0080] 具体的,本实施例的青花椒风味辣椒酱的制备方法包括如下步骤:

[0081] (1)将160重量份的蒜和10重量份的青花椒粒洗净后,加入纯净水150份,烧沸后转小火焖30min。具体的,蒜和青花椒粒的焖制水温为90-95℃,以获得蒜和青花椒焖制成熟的



混合物。烧沸后转小火有利于浸渍出蒜的蒜香味和青花椒的青香味。

[0082] (2) 将步骤(1)中处理完后的蒜和青花椒混合磨细。优选的,蒜和青花椒混合磨细后的粒径小于等于5mm。

[0083] (3) 将500重量份的盐渍辣椒经斩拌剁碎后,加入纯净水300重量份,混合搅拌均匀后与经过步骤(2)处理后的蒜和青花椒混合。优选的,可以使用斩拌机对盐渍辣椒进行斩拌剁碎处理,其较适用于工业化大规模生产。盐渍辣椒剁碎处理便于后续通过胶体磨。混合物料用胶体磨磨细处理,这样更利于混合物之间的风味糅合,使整体风味更加协调,同时,经过胶体磨处理的物料状态均一性和加工性更好,同时食用多样性增加,便于蘸食和涂抹。

[0084] (4) 将步骤(3)中混合后的物料用胶体磨磨细,然后加入2重量份的异抗坏血酸钠,搅拌均匀后待用。异抗坏血酸钠为维生素C的异构体,是安全和高效的护色剂,在经胶体磨处理后的物料中加入异抗坏血酸钠护色,能更好保护辣椒红色素的鲜艳色泽,减少在热加工处理和后续存储过程中辣椒红色素因氧化而产生的褐变反应。

[0085] (5) 在锅中加入剩余重量份的纯净水、50重量份的变性淀粉,搅拌均匀后开大火,微沸后转小火熬至透明。纯净水与变性淀粉需要预先混合均匀后,再经加热处理,预先混合是便于变性淀粉的吸水,在加热处理中,有利于变性淀粉的熟化,使淀粉颗粒能充分膨胀,交联性增加,变性淀粉的保水增稠性能可以充分体现,避免辣椒酱在存储过程中产生水析。淀粉液需要熬至透明以体现熟化充分。

[0086] (6) 将步骤(4)中获得的待用物料加入步骤(5)获得的透明物中,搅拌均匀后,开小火熬制,沸腾后加入20重量份的花生酱和20重量份的白酒调配。

[0087] (7) 在步骤(6)中混合物熬至稠厚后,加入20重量份的味精,65份的蒸馏醋和80重量份的白糖并搅拌均匀。即混合物熬至流动性变差、无明显水层后,加入20重量份的味精,65份的蒸馏醋和80重量份的白糖并搅拌均匀。

[0088] (8) 待步骤(7)中的混合物颜色转为砖红且呈稠厚酱状时,起锅,趁热灌装,即得成品。其中,稠厚酱状是指状态为挑起约10秒不滴落。优选的,灌装温度大于等于85℃。

[0089] 优选的,本实施例中,所述盐渍辣椒为将新鲜四川二荆条辣椒去蒂后用食盐盐渍,密封发酵大于等于3个月而形成的盐渍辣椒。通过采用上述盐渍辣椒不但能较好保存二荆条辣椒特有的香辣风味,再经盐渍发酵后,有益微生物又增添了产品的复合风味,赋予其酸爽鲜辣的口感,也增加了产品的营养特性,同时,经该优选方案处理后,更适合工业化标准生产。

[0090] 优选的,本实施例中,所述变性淀粉为羟丙基二淀粉磷酸酯。通过使用该变性淀粉,可起到保水增稠的效果,同时可提供产品较好的光泽度。

[0091] 优选的,本实施例中,所述蒸馏醋为5°蒸馏白醋。5°蒸馏白醋醋香味清新爽快,与二荆条辣椒和青花椒的风味搭配相得益彰,而且5°蒸馏白醋的酸味相对柔和,既增添了发酵酸味的不足,也使得产品回味悠长。

[0092] 本实施例的青花椒风味辣椒酱的制备方法以水浸渍而获得以突出青花椒风味的辣椒酱,其产品通过熬制去除多余的水分,可获得口感丰富、复合性协调、风味清爽兼具麻辣鲜香的特点;本实施例将四川二荆条辣椒的特殊风味应用于辣椒酱中,选取了青花椒进行搭配,二荆条辣椒经盐渍、青花椒经水浸渍后,混合熬制,从而制得了一种兼具麻辣鲜香,以四川二荆条辣椒为基础并突出青花椒风味的辣椒酱制品。

[0093] 具体的，

[0094] 本实施例选取作为正宗川菜重要原料的二荆条辣椒为主要原料，以突出一种青花椒风味的辣椒酱制品，弥补了以“水浸渍”提取青花椒风味，经小火熬制而获得的一款具有浓郁川式风味辣椒酱制品的空白；

[0095] 本实施例沿用中国古老烹饪理论“凡味之本，水最为始”的方法，采用“水浸渍”突出了青花椒的清爽麻香味，并以现代辛香料提取工艺讲求“味料同源”为基础，将青花椒水浸后混合磨细，协调搭配了二荆条辣椒的鲜辣清爽的风味；

[0096] 本实施例中四川二荆条辣椒经盐渍发酵后，不但能较好保存二荆条辣椒特有的鲜香辣的特点，而且产生了多种有益微生物，增加了辣椒酱的营养价值和酸爽风味；

[0097] 本实施例中辣椒酱经胶体磨处理后，加工性能增加，便于流水线工业化生产，同时，选用国家标准允许使用的原辅料，安全性好，标准化程度高；

[0098] 本实施例的辣椒酱属即食类产品，可进行涂抹、蘸食、炒制等，用途广泛且使用方便，既注重了国内口味的时尚需求也兼顾了国外饮食的多样性，是较好的融合了中国风味和欧美特色的产品，能更好的融入国际市场。

[0099] 综上所述，本实施例以盐渍四川二荆条辣椒为基础，采用“水浸渍”提取青花椒香味，胶磨后熬制获得突出青花椒风味，是一种具有甜酸口感的一款酱体状即食辣椒酱制品。

[0100] 实施例3

[0101] 本实施例的青花椒风味辣椒酱，其包括按重量份计的如下原料：盐渍辣椒475份、纯净水900份、蒜155份、青花椒粒9份、变性淀粉45份、花生酱17.5份、白酒17.5份、异抗坏血酸钠1.5份、味精17.5份、蒸馏醋62.5份和白砂糖77.5份。

[0102] 利用水浸渍提取物料的辛香味，来源于中国最古老的烹饪理论“凡味之本，水最为始”。它既是千年以来中国对世界烹饪技艺的贡献，也是中国近代辛香料发展的基础。因采用“水浸渍”与“油浸渍”两种处理方式可得到完全不同的香味特征，为更好体现与四川二荆条辣椒的配伍特性，我们优选了蒜和青花椒的“水浸渍”方案。

[0103] 具体的，本实施例的青花椒风味辣椒酱的制备方法包括如下步骤：

[0104] (1) 将155重量份的蒜和9重量份的青花椒粒洗净后，加入纯净水125份，烧沸后转小火焖27-28min。具体的，蒜和青花椒粒的焖制水温为90-95℃，以获得蒜和青花椒焖制成熟的混合物。烧沸后转小火有利于浸渍出蒜的蒜香味和青花椒的青香味。

[0105] (2) 将步骤(1)中处理完后的蒜和青花椒混合磨细。优选的，蒜和青花椒混合磨细后的粒径小于等于5mm。

[0106] (3) 将475重量份的盐渍辣椒经斩拌剁碎后，加入纯净水250重量份，混合搅拌均匀后与经过步骤(2)处理后的蒜和青花椒混合。优选的，可以使用斩拌机对盐渍辣椒进行斩拌剁碎处理，其较适用于工业化大规模生产。盐渍辣椒剁碎处理便于后续通过胶体磨。混合物料用胶体磨磨细处理，这样更利于混合物之间的风味糅合，使整体风味更加协调，同时，经过胶体磨处理的物料状态均一性和加工性更好，同时食用多样性增加，便于蘸食和涂抹。

[0107] (4) 将步骤(3)中混合后的物料用胶体磨磨细，然后加入1.5重量份的异抗坏血酸钠，搅拌均匀后待用。异抗坏血酸钠为维生素C的异构体，是安全和高效的护色剂，在经胶体磨处理后的物料中加入异抗坏血酸钠护色，能更好保护辣椒红色素的鲜艳色泽，减少在热加工处理和后续存储过程中辣椒红色素因氧化而产生的褐变反应。

[0108] (5) 在锅中加入剩余重量份的纯净水、45重量份的变性淀粉,搅拌均匀后开大火,微沸后转小火熬至透明。纯净水与变性淀粉需要预先混合均匀后,再经加热处理,预先混合是便于变性淀粉的吸水,在加热处理中,有利于变性淀粉的熟化,使淀粉颗粒能充分膨胀,交联性增加,变性淀粉的保水增稠性能可以充分体现,避免辣椒酱在存储过程中产生水析。淀粉液需要熬至透明以体现熟化充分。

[0109] (6) 将步骤(4)中获得的待用物料加入步骤(5)获得的透明物中,搅拌均匀后,开小火熬制,沸腾后加入17.5重量份的花生酱和17.5重量份的白酒调配。

[0110] (7) 在步骤(6)中混合物熬至稠厚后,加入17.5重量份的味精,62.5份的蒸馏醋和77.5重量份的白糖并搅拌均匀。即混合物熬至流动性变差、无明显水层后,加入17.5重量份的味精,62.5份的蒸馏醋和77.5重量份的白糖并搅拌均匀。

[0111] (8) 待步骤(7)中的混合物颜色转为砖红且呈稠厚酱状时,起锅,趁热灌装,即得成品。其中,稠厚酱状是指状态为挑起约10秒不滴落。优选的,灌装温度大于等于85℃。

[0112] 优选的,本实施例中,所述盐渍辣椒为将新鲜四川二荆条辣椒去蒂后用食盐盐渍,密封发酵大于等于3个月而形成的盐渍辣椒。通过采用上述盐渍辣椒不但能较好保存二荆条辣椒特有的香辣风味,再经盐渍发酵后,有益微生物又增添了产品的复合风味,赋予其酸爽鲜辣的口感,也增加了产品的营养特性,同时,经该优选方案处理后,更适合工业化标准生产。

[0113] 优选的,本实施例中,所述变性淀粉为羟丙基二淀粉磷酸酯。通过使用该变性淀粉,可起到保水增稠的效果,同时可提供产品较好的光泽度。

[0114] 优选的,本实施例中,所述蒸馏醋为5°蒸馏白醋。5°蒸馏白醋醋香味清新爽快,与二荆条辣椒和青花椒的风味搭配相得益彰,而且5°蒸馏白醋的酸味相对柔和,既增添了发酵酸味的不足,也使得产品回味悠长。

[0115] 本实施例的青花椒风味辣椒酱的制备方法以水浸渍而获得以突出青花椒风味的辣椒酱,其产品通过熬制去除多余的水分,可获得口感丰富、复合性协调、风味清爽兼具麻辣鲜香的特点;本实施例将四川二荆条辣椒的特殊风味应用于辣椒酱中,选取了青花椒进行搭配,二荆条辣椒经盐渍、青花椒经水浸渍后,混合熬制,从而制得了一种兼具麻辣鲜香,以四川二荆条辣椒为基础并突出青花椒风味的辣椒酱制品。

[0116] 具体的,

[0117] 本实施例选取作为正宗川菜重要原料的二荆条辣椒为主要原料,以突出一种青花椒风味的辣椒酱制品,弥补了以“水浸渍”提取青花椒风味,经小火熬制而获得的一款具有浓郁川式风味辣椒酱制品的空白;

[0118] 本实施例沿用中国古老烹饪理论“凡味之本,水最为始”的方法,采用“水浸渍”突出了青花椒的清爽麻香味,并以现代辛香料提取工艺讲求“味料同源”为基础,将青花椒水浸后混合磨细,协调搭配了二荆条辣椒的鲜辣清爽的风味;

[0119] 本实施例中四川二荆条辣椒经盐渍发酵后,不但能较好保存二荆条辣椒特有的鲜香辣的特点,而且产生了多种有益微生物,增加了辣椒酱的营养价值和酸爽风味;

[0120] 本实施例中辣椒酱经胶体磨处理后,加工性能增加,便于流水线工业化生产,同时,选用国家标准允许使用的原辅料,安全性好,标准化程度高;

[0121] 本实施例的辣椒酱属即食类产品,可进行涂抹、蘸食、炒制等,用途广泛且使用方

便,既注重了国内口味的时尚需求也兼顾了国外饮食的多样性,是较好的融合了中国风味和欧美特色的产品,能更好的融入国际市场。

[0122] 综上所述,本实施例以盐渍四川二荆条辣椒为基础,采用“水浸渍”提取青花椒香味,胶磨后熬制获得突出青花椒风味,是一种具有甜酸口感的一款酱体状即食辣椒酱制品。

[0123] 上述实施例中,所得辣椒酱颜色、香味、状态、滋味没有明显区别,成品色泽呈砖红色、有突出的青花椒风味、呈稠厚酱状、口尝有愉悦的清爽甜酸味、回味鲜香麻辣,口感丰富。

[0124] 需要注意的是,本说明书中公开的所有特征,或公开的所有方法或过程中的步骤,除了互相排斥的特征和/或步骤以外,均可以以任何方式组合。

[0125] 另外,上述具体实施例是示例性的,本领域技术人员可以在本发明公开内容的启发下想出各种解决方案,而这些解决方案也都属于本发明的公开范围并落入本发明的保护范围之内。本领域技术人员应该明白,本发明说明书为说明性而并非构成对权利要求的限制。本发明的保护范围由权利要求及其等同物限定。