



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103564387 B

(45) 授权公告日 2014. 10. 08

(21) 申请号 201310587424. 8

(22) 申请日 2013. 11. 21

(73) 专利权人 湖南裕湘食品有限公司

地址 423000 湖南省郴州市北湖区石盖塘镇
商业大道南侧

(72) 发明人 陈伟 罗慧芳 唐冬生 匡培
陈洁霞 杜娅婷

(51) Int. Cl.

A23L 1/221 (2006. 01)

A23L 1/226 (2006. 01)

A23L 1/29 (2006. 01)

审查员 李妍

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

火锅底料及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种火锅底料,包括以下组分及其重量份:牛油 50 份、菜籽油 20 份、红花籽油 10 份、豆瓣酱 25 份、辣椒片 4 份、生姜 3.5 份、蒜子 4 份、五香粉 1.5 份、花椒粉 1.5 份、含心的莲子 4 份、盐 6.5 份、黄酒 4 份、豉油膏 3 份、香油 3 份、鸡油膏 2 份、麻辣香精 0.8 份、豆豉香精 0.3 份、辣椒红色素 0.1 份、味精 3 份、核苷酸二钠 0.1 份。还公开了一种制备该火锅底料的方法。

1. 一种火锅底料,其特征在于由以下重量份的组分制成:牛油 50 份、菜籽油 20 份、红花籽油 10 份、豆瓣酱 25 份、辣椒片 4 份、生姜 3.5 份、蒜子 4 份、五香粉 1.5 份、花椒粉 1.5 份、含心的莲子 4 份、盐 6.5 份、黄酒 4 份、豉油膏 3 份、香油 3 份、鸡油膏 2 份、麻辣香精 0.8 份、豆豉香精 0.3 份、辣椒红色素 0.1 份、味精 3 份、核苷酸二钠 0.1 份;

其制备方法包括如下步骤顺序:

- a. 将牛油、菜籽油和红花籽油按所述比例放入熬酱锅中,将油温加热至 150℃;
- b. 将去皮、清洗、斩碎的蒜子和生姜按所述比例放入熬酱锅中炸,油温保持在 110℃,炸至焦黄色;
- c. 按所述比例加入辣椒片、五香粉、花椒粉,熬制 2 分钟;
- d. 按所述比例再加入豆瓣酱、莲子、黄酒、盐、味精、核苷酸二钠,加热,油温升至 112℃ 时停止加热;
- e. 待冷却至 80℃,按所述比例加入香油;
- f. 继续冷却,待油温至 60℃时,按所述比例加入豉油膏、鸡油膏、麻辣香精、豆豉香精和辣椒红色素;
- g. 将经上述步骤处理后的酱料输送到冷却罐中,边冷却边搅拌至 40℃,待罐内各成分混合均匀后,即可包装。

2. 根据权利要求 1 所述的火锅底料,其特征在于:所述蒜子斩碎成 3×3mm 小块。

3. 根据权利要求 1 所述的火锅底料,其特征在于:所述生姜斩碎成 5×5mm 小块。

4. 根据权利要求 1 所述的火锅底料,其特征在于:所述莲子斩碎为 5×5mm 小块。

火锅底料及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种调味料,尤其涉及一种火锅底料,还涉及一种制备该火锅底料的方法。

背景技术

[0002] 火锅,古称“古董羹”,因投料入沸水时发出的“咕咚”声而得名。中国的火锅花色纷呈,百锅千味。著名的如重庆的麻辣火锅,麻辣醇香,名扬天下;广东的海鲜火锅,钙骨火锅食而不腻,味美无穷;北京的羊肉涮锅风味别致,吊人胃口。经过多年的发展,中国火锅业的产业链条已具雏形。火锅餐饮方便快捷的大众化特色被消费者接受和喜爱,尤其北方地区寒冷干燥的天气让火锅市场潜力很大。由于现代人对健康提出更高的要求,火锅底料的生产也面临着挑战。制作火锅的关键在于火锅底料的炒制。炒制火锅底料时,不仅要掌握好各种原料的用量和比例,而且要掌握好正确的炒制方法。原料的选用、用量及配比决定着火锅底料的好坏。

[0003] 在火锅底料的用料上,油的使用是决定火锅底料质量的主要因素。现在,有些火锅底料只使用植物油(菜籽油),这种火锅料味道单一,营养不全面。有些火锅底料中却只添加动物油(牛油)作为油料,不含植物油,动物油含饱和脂肪酸和胆固醇较多,过多食用易引起高血压、动脉硬化、冠心病、高脂血症及脑血管意外,对人体不利。有些同时使用了动物油和菜籽油,如申请号为 CN201310144752.0、专利名称为“一种麻辣火锅底料及其制备方法”的发明专利使用牛油及菜籽油作为油料,这些火锅底料虽然解决了只使用动物油或植物油带来的不足,但是菜籽油中含有芥酸和芥子甙等物质,这些物质对人体的生长发育不利。由于火锅太清淡则不合习惯口味,因此现有技术的火锅底料都未能摆脱过于油腻的缺陷,而油腻常常会引发多种疾病如心血管类疾病等。

[0004] 此外,由于火锅是在高温状态下食用,现有的火锅底料配料简单,人们食用后常常容易上火,影响身体健康。

发明内容

[0005] 本发明要解决的技术问题是提供一种营养丰富全面、不易上火的火锅底料。还提供一种制备该火锅底料的方法。

[0006] 为了解决上述技术问题,本发明的火锅底料包括以下组分及其重量份:牛油 50 份、菜籽油 20 份、红花籽油 10 份、豆瓣酱 25 份、辣椒片 4 份、生姜 3.5 份、蒜子 4 份、五香粉 1.5 份、花椒粉 1.5 份、含心的莲子 4 份、盐 6.5 份、黄酒 4 份、豉油膏 3 份、香油 3 份、鸡油膏 2 份、麻辣香精 0.8 份、豆豉香精 0.3 份、辣椒红色素 0.1 份、味精 3 份、核苷酸二钠 0.1 份。

[0007] 本火锅底料可以用常规方法制作。

[0008] 本发明提供的制备所述火锅底料的方法包括如下步骤顺序:

[0009] a. 将牛油、菜籽油和红花籽油按所述比例放入熬酱锅中,将油温加热至 150℃ 左右;

[0010] b. 将去皮、清洗、斩碎的蒜子和生姜按所述比例放入熬酱锅中炸,油温保持在110℃左右,炸至焦黄色;

[0011] c. 按所述比例加入辣椒片、五香粉、花椒粉,熬制约2分钟;

[0012] d. 按所述比例再加入豆瓣酱、莲子、黄酒、盐、味精、核苷酸二钠,加热,油温升至112℃时停止加热;

[0013] e. 待冷却至80℃,按所述比例加入香油;

[0014] f. 继续冷却,待油温至60℃时,按所述比例加入豉油膏、鸡油膏、麻辣香精、豆豉香精和辣椒红色素;

[0015] g. 将经上述步骤处理后的酱料输送到冷却罐中,边冷却边搅拌至40℃左右,待罐内各成分混合均匀后,即可包装。

[0016] 本发明的火锅底料中使用菜籽油、牛油和红花籽油的混合油,能克服现有技术的缺陷。现有技术中,牛油和菜籽油一起用,虽然解决了火锅味道单一、营养成分单一、饱和脂肪酸过高、火锅汤底的表面浑浊的问题,但是,菜籽油中含有芥酸和芥子甙等物质,这些物质对人体的生长发育不利。红花籽油中富含亚油酸,其亚油酸平均含量达78%左右,将红花籽油与菜籽油配合使用,可克服菜籽油单独使用的缺陷,能最大程度地提升菜籽油的营养价值。红花籽油的这种功效是其他油不具备的,也是普通红花所不能具备的。

[0017] 同时,由于红花籽油“亚油酸”含量高,对人体有如下特殊作用:(1)是细胞的组成成分,特别是参与线粒体及细胞膜磷质的合成;(2)亚油酸与脂质代谢关系密切,能促进胆固醇在体内转送、正常代谢;(3)亚油酸是合成前列腺素的必须条件;(4)亚油酸的另一个功效就是组成细胞膜的原材料,组成细胞膜的材料就是不饱和脂肪酸,亚油酸有强化新陈代谢,增强细胞活力的功能。红花籽油中还富含天然维生素E,平均含量在800mgDL左右,是所有植物中含量最高的,因此红花被誉为“维生素E之冠”。红花籽油中的维生素E是纯天然的、具有生命活性的天然维生素E。维生素E的作用如下:是一种很强的还原剂,具有极强的抗氧化作用,它还有抗衰老的作用,使老化、衰老的细胞和组织重现活力,是一种能提高人体免疫力、消灭自由基、预防癌症的营养物质,同时极强的渗透性也使得红花籽油中的维生素E极易被人体吸收。因此红花籽油有很强的营养性及保健功能,它具有降血脂、清除血管内壁沉积物以及降血压的作用,能够预防心脑血管疾病,还有治疗脂肪肝的奇特功效。红花籽油的这种功效是其他油不具备的,也是普通红花所不能具备的。在火锅底料中加入红花籽油,能够有效地克服现有技术的火锅底料油腻所产生的缺陷,使本发明的火锅底料既符合习惯口味又能防止因油腻产生疾病。

[0018] 本发明同时使用了适量的牛油。因为其味道较香,还具有促进脂溶性维生素A、D、E、K等的吸收作用;另外,其中的胆固醇还是人体组织细胞的重要成分,是合成胆汁和某些激素的重要原料。其不可替代的特殊香味,可以增进人们的食欲。特别与萝卜、粉丝及豆制品相配时,可以获得用其他调料难以达到的美味。在火锅底料中添加牛油,不仅可增强火锅的风味,还可提高其营养性。

[0019] 本发明的火锅底料中加还加入了莲子(不弃心)。莲子的营养价值较高,含有丰富的蛋白质、脂肪和碳水化合物,有益心补肾、健脾止泻、固精安神的作用。莲子心味道极苦,却有显著的强心作用,能扩张外周血管,降低血压,莲心还有很好的去心火的功效,治疗口舌生疮。在火锅底料中加加入了含心的莲子,既有助于均衡营养,且有滋补强身、清心、泻火

的作用,能够克服现有火锅底料容易上火的缺陷。

[0020] 本发明的火锅底料原料成分丰富,营养丰富、口味鲜美、辣味适中、不易伤胃、口感与营养兼备,食用起来不易上火,制成的汤料香辣鲜美,有加香、增强口感的作用。

[0021] 本发明的方法能够最大限度保留配料中各组分的原有营养价值,使各组分相互配合制成本发明的火锅底料,实现本发明的目的。本发明的方法简单方便,适合工业化生产。

[0022] 本发明的火锅底料使用方便。用于火锅制作,取以上制好的火锅底料包,拆袋倒入烧开的水中,搅拌均匀,待沸腾时,根据个人喜好加入其他火锅主料,再次沸腾时,即可食用。

具体实施方式

[0023] 下面对本发明作详细描述:

[0024] 火锅底料,其特征在于包括以下组分及其重量份:牛油 50 份、菜籽油 20 份、红花籽油 10 份、豆瓣酱 25 份、辣椒片 4 份、生姜 3.5 份、蒜子 4 份、五香粉 1.5 份、花椒粉 1.5 份、含心的莲子 4 份、盐 6.5 份、黄酒 4 份、豉油膏 3 份、香油 3 份、鸡油膏 2 份、麻辣香精 0.8 份、豆豉香精 0.3 份、辣椒红色素 0.1 份、味精 3 份、核苷酸二钠 0.1 份。

[0025] 制备所述火锅底料的方法包括如下步骤顺序:

[0026] a. 将牛油、菜籽油和红花籽油按所述比例放入熬酱锅中,将油温加热至 150℃左右;

[0027] b. 将去皮、清洗、斩碎的蒜子和生姜按所述比例放入熬酱锅中炸,油温保持在 110℃左右,炸至焦黄色;

[0028] c. 按所述比例加入辣椒片、五香粉、花椒粉,熬制约 2 分钟;

[0029] d. 按所述比例再加入豆瓣酱、莲子、黄酒、盐、味精、核苷酸二钠,加热,油温升至 112℃时停止加热;

[0030] e. 待冷却至 80℃,按所述比例加入香油;

[0031] f. 继续冷却,待油温至 60℃时,按所述比例加入豉油膏、鸡油膏、麻辣香精、豆豉香精和辣椒红色素;

[0032] g. 将经上述步骤处理后的酱料输送到冷却罐中,边冷却边搅拌至 40℃左右,待罐内各成分混合均匀后,即可包装。

[0033] 将上述制成的火锅底料包装制成火锅底料包,即可上市销售。可根据不同的使用需要确定料包的重量。

[0034] 上述步骤中的熬酱锅是食品加工常用的设备,在整个熬制生产过程(即 a 至 f 步骤)中,加入物料的熬酱锅一直在搅拌混合。

[0035] 作为优选方案,蒜子斩碎成 3×3mm 小块;生姜斩碎成 5×5mm 小块;莲子不弃心斩碎为 5×5mm 小块。所使用的豆瓣酱为郫县豆瓣酱;所使用的红花籽油中亚油酸的含量 ≥ 67.8%;制备过程中所采用的锅为机械煮浆锅。

[0036] 所用五香粉是市场上公开销售的常用的普通调味品,其基本成份是磨成粉的花椒、肉桂、八角、丁香和小茴香籽。常用于炖制肉类或者家禽菜肴,或是加在卤汁中增味,或拌馅。五香粉汇集了各种原料的优点,气味芳香,具辛温之性,有健脾温中、消炎利尿等功效,对提高机体抵抗力有一定帮助。

[0037] 所用辣椒红色素也是市场上公开销售的常用的食品添加剂。辣椒红色素色泽鲜艳,色价高,着色力强,保色效果好,不仅广泛应用于水产品、肉类、糕点、色拉、罐头、饮料等各类食品的着色,还可以有效地延长仿真食品的货架期,而且安全性高。辣椒中的辣椒素具有镇疼、止痒、抗炎、抑菌、脂质过氧化调节、心肌保护、减肥等生理功能和持久的强消炎镇痛作用,现已被广泛应用于加工、食品餐饮、医药工业、饲料等领域。辣椒红素具有营养保健作用,并被现代科学证明具有抗癌、抗辐射等功能和很好的发展前景。

[0038] 所用麻辣香精也是市场上公开销售的常用的食品添加剂,是用多种从动植物体中提取的天然香料调合而成的混合香料,是一种在常温下能发出芳香味的食品添加剂。

[0039] 核苷酸二钠(I+G)也是常用的新一代的核苷酸类食品增鲜剂。可直接加入到食品中,起增鲜作用。是较为经济而且效果最好的鲜味增强剂,可与谷氨酸钠混合使用,有“强力味精”之称。另外,核苷酸二钠还对迁移性肝炎、慢性肝炎、进行性肌肉萎缩和各种眼部疾患有一定的辅助治疗作用。