



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107495301 A

(43)申请公布日 2017.12.22

(21)申请号 201710761612.6

(22)申请日 2017.08.30

(71)申请人 无为县老兵坛子食品有限公司

地址 238300 安徽省芜湖市无为县石涧镇  
工业集中区老兵坛子食品有限公司

(72)发明人 季洪波

(74)专利代理机构 合肥市长远专利代理事务所  
(普通合伙) 34119

代理人 杨霞 翟攀攀

(51) Int. Cl.

A23L 27/60(2016.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种风味好且营养丰富辣椒酱的制作工艺

(57)摘要

本发明公开了一种风味好且营养丰富辣椒酱的制作工艺,包括如下步骤:将牛肉绞成肉条,加入老抽、食盐、五香粉混合均匀,腌制,得到预处理牛肉;将杏鲍菇切成粒状,加入黑豆粉、生姜混合均匀,热锅炒制,得到预处理杏鲍菇;将预处理牛肉、预处理杏鲍菇、二荆条、生粉混合均匀,加入水混合均匀,加入红糖混匀后放置,然后送入含有菜籽油的热锅中爆炒,加水蒸煮,降温,包装并灭菌,得到风味好且营养丰富辣椒酱。本发明不仅营养物质丰富,且可有效保留牛肉、杏鲍菇的鲜香,可充分发挥各自的美味,有效提高食物的风味,提高人的食欲。

1. 一种风味好且营养丰富辣椒酱的制作工艺,其特征在于,包括如下步骤:

S1、将牛肉绞成肉条,加入老抽、食盐、五香粉混合均匀,腌制,得到预处理牛肉;

S2、将杏鲍菇切成粒状,加入黑豆粉、生姜混合均匀,热锅炒制,得到预处理杏鲍菇;

S3、将预处理牛肉、预处理杏鲍菇、二荆条、生粉混合均匀,加入水混合均匀,加入红糖混匀后放置,然后送入含有菜籽油的热锅中爆炒,加水蒸煮,降温,包装并灭菌,得到风味好且营养丰富辣椒酱。

2. 根据权利要求1所述的风味好且营养丰富辣椒酱的制作工艺,其特征在于,在S1中,牛肉、老抽、食盐、五香粉的重量比为5-15:4-8:2-4:2-6。

3. 根据权利要求1所述的风味好且营养丰富辣椒酱的制作工艺,其特征在于,在S1中,腌制时间为20-30min。

4. 根据权利要求1所述的风味好且营养丰富辣椒酱的制作工艺,其特征在于,在S2中,二荆条、生粉的重量比为20-35:2-8。

5. 根据权利要求1所述的风味好且营养丰富辣椒酱的制作工艺,其特征在于,在S2中,爆炒时间为20-30min。

6. 根据权利要求1所述的风味好且营养丰富辣椒酱的制作工艺,其特征在于,在S2中,加水蒸煮过程中,加入2-4倍水蒸煮至含水量为60-70wt%。

7. 根据权利要求1-6任一项所述的风味好且营养丰富辣椒酱的制作工艺,其特征在于,包括如下步骤:

S1、按重量份将5-15份牛肉绞成肉条,加入4-8份老抽、2-4份食盐、2-6份五香粉混合均匀,腌制20-30min,得到预处理牛肉;

S2、将30-40份杏鲍菇切成粒状,加入2-8份黑豆粉、2-6份生姜混合均匀,热锅炒制30-50min,得到预处理杏鲍菇;

S3、将预处理牛肉、预处理杏鲍菇、20-35份二荆条、2-8份生粉混合均匀,加入10-20份水混合均匀,加入2-6份红糖放置1-2h,然后送入含有2-6份菜籽油的热锅中爆炒20-30min,加入2-4倍水蒸煮至含水量为60-70wt%,降温,包装并灭菌,得到风味好且营养丰富辣椒酱。

## 一种风味好且营养丰富辣椒酱的制作工艺

### 技术领域

[0001] 本发明涉及酱料技术领域,尤其涉及一种风味好且营养丰富辣椒酱的制作工艺。

### 背景技术

[0002] 辣椒酱是属于新型复合调味料,经特殊的风味设计,以一定的配方,进行工业化规模生产的新型调味产品,具有香味持久、风味浓郁特点,是一种针对性很强的专用型调味料,它可以直接应用于家庭或餐饮业中菜肴的烹调或佐餐,尤其适用于剁椒鱼头的制备中,在现代生活、餐饮业和食品工业中发挥着越来越重要的作用,但辣椒酱在制备过程中存在营养单一,风味差的技术问题,不能满足现代人群的消费需求。

### 发明内容

[0003] 本发明提出了一种风味好且营养丰富辣椒酱的制作工艺。本发明不仅营养物质丰富,且可有效保留牛肉、杏鲍菇的鲜香,可充分发挥各自的美味,有效提高食物的风味,提高人的食欲。

[0004] 本发明提出了一种风味好且营养丰富辣椒酱的制作工艺,包括如下步骤:

[0005] S1、将牛肉绞成肉条,加入老抽、食盐、五香粉混合均匀,腌制,得到预处理牛肉;

[0006] S2、将杏鲍菇切成粒状,加入黑豆粉、生姜混合均匀,热锅炒制,得到预处理杏鲍菇;

[0007] S3、将预处理牛肉、预处理杏鲍菇、二荆条、生粉混合均匀,加入水混合均匀,加入红糖混匀后放置,然后送入含有菜籽油的热锅中爆炒,加水蒸煮,降温,包装并灭菌,得到风味好且营养丰富辣椒酱。

[0008] 优选地,在S1中,牛肉、老抽、食盐、五香粉的重量比为5-15:4-8:2-4:2-6。

[0009] 优选地,在S1中,腌制时间为20-30min。

[0010] 优选地,在S2中,二荆条、生粉的重量比为20-35:2-8。

[0011] 优选地,在S2中,爆炒时间为20-30min。

[0012] 优选地,在S2中,加水蒸煮过程中,加入2-4倍水蒸煮至含水量为60-70wt%。

[0013] 优选地,所述的风味好且营养丰富辣椒酱的制作工艺,包括如下步骤:

[0014] S1、按重量份将5-15份牛肉绞成肉条,加入4-8份老抽、2-4份食盐、2-6份五香粉混合均匀,腌制20-30min,得到预处理牛肉;

[0015] S2、将30-40份杏鲍菇切成粒状,加入2-8份黑豆粉、2-6份生姜混合均匀,热锅炒制30-50min,得到预处理杏鲍菇;

[0016] S3、将预处理牛肉、预处理杏鲍菇、20-35份二荆条、2-8份生粉混合均匀,加入10-20份水混合均匀,加入2-6份红糖放置1-2h,然后送入含有2-6份菜籽油的热锅中爆炒20-30min,加入2-4倍水蒸煮至含水量为60-70wt%,降温,包装并灭菌,得到风味好且营养丰富辣椒酱。

[0017] 本发明中,牛肉绞成肉条后,经过老抽、食盐与五香粉腌制,可更好的入味,避免后

续加入生粉后,阻止味料的进入,而杏鲍菇切粒后与黑豆粉、生姜经过热锅炒制,不仅营养物质极为丰富,且具有特殊的淀粉糊化味道,与预处理牛肉、二荆条复配,与生粉混合均匀,可有效保留原有味道的风味,且在后续炒制时不易破坏内部的营养物质,可充分发挥各自的美味,有效提高食物的风味,提高人的食欲。

### 具体实施方式

#### [0018] 实施例1

[0019] 一种风味好且营养丰富辣椒酱的制作工艺,包括如下步骤:

[0020] S1、将牛肉绞成肉条,加入老抽、食盐、五香粉混合均匀,腌制,得到预处理牛肉;

[0021] S2、将杏鲍菇切成粒状,加入黑豆粉、生姜混合均匀,热锅炒制,得到预处理杏鲍菇;

[0022] S3、将预处理牛肉、预处理杏鲍菇、二荆条、生粉混合均匀,加入水混合均匀,加入红糖混匀后放置,然后送入含有菜籽油的热锅中爆炒,加水蒸煮,降温,包装并灭菌,得到风味好且营养丰富辣椒酱。

#### [0023] 实施例2

[0024] 一种风味好且营养丰富辣椒酱的制作工艺,包括如下步骤:

[0025] S1、按重量份将15份牛肉绞成肉条,加入4份老抽、4份食盐、2份五香粉混合均匀,腌制30min,得到预处理牛肉;

[0026] S2、将30份杏鲍菇切成粒状,加入8份黑豆粉、2份生姜混合均匀,热锅炒制50min,得到预处理杏鲍菇;

[0027] S3、将预处理牛肉、预处理杏鲍菇、20份二荆条、8份生粉混合均匀,加入10份水混合均匀,加入6份红糖放置1h,然后送入含有6份菜籽油的热锅中爆炒20min,加入4倍水蒸煮至含水量为60wt%,降温,包装并灭菌,得到风味好且营养丰富辣椒酱。

#### [0028] 实施例3

[0029] 一种风味好且营养丰富辣椒酱的制作工艺,包括如下步骤:

[0030] S1、按重量份将5份牛肉绞成肉条,加入8份老抽、2份食盐、6份五香粉混合均匀,腌制20min,得到预处理牛肉;

[0031] S2、将40份杏鲍菇切成粒状,加入2份黑豆粉、6份生姜混合均匀,热锅炒制30min,得到预处理杏鲍菇;

[0032] S3、将预处理牛肉、预处理杏鲍菇、35份二荆条、2份生粉混合均匀,加入20份水混合均匀,加入2份红糖放置2h,然后送入含有2份菜籽油的热锅中爆炒30min,加入2倍水蒸煮至含水量为70wt%,降温,包装并灭菌,得到风味好且营养丰富辣椒酱。

#### [0033] 实施例4

[0034] 一种风味好且营养丰富辣椒酱的制作工艺,包括如下步骤:

[0035] S1、按重量份将12份牛肉绞成肉条,加入6份老抽、3份食盐、4份五香粉混合均匀,腌制26min,得到预处理牛肉;

[0036] S2、将38份杏鲍菇切成粒状,加入3份黑豆粉、3份生姜混合均匀,热锅炒制42min,得到预处理杏鲍菇;

[0037] S3、将预处理牛肉、预处理杏鲍菇、32份二荆条、4份生粉混合均匀,加入16份水混

合均匀,加入4份红糖放置1.5h,然后送入含有4份菜籽油的热锅中爆炒26min,加入3倍水蒸煮至含水量为62wt%,降温,包装并灭菌,得到风味好且营养丰富辣椒酱。

[0038] 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揭露的技术范围内,根据本发明的技术方案及其发明构思加以等同替换或改变,都应涵盖在本发明的保护范围之内。