



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102845703 A

(43) 申请公布日 2013. 01. 02

(21) 申请号 201210331941. 4

(22) 申请日 2012. 09. 11

(71) 申请人 四川玖玖爱食品有限公司

地址 611730 四川省成都市高新西区双柏路  
686 号

(72) 发明人 严俊波 康建平 谢文渊 林小川  
陈蓉 褚翠蓉

(74) 专利代理机构 成都金英专利代理事务所  
(普通合伙) 51218

代理人 袁英

(51) Int. Cl.

A23L 1/22 (2006. 01)

A23L 1/24 (2006. 01)

A23L 1/221 (2006. 01)

权利要求书 2 页 说明书 7 页

(54) 发明名称

一种适合于非油炸杂粮方便面的双椒调味包  
及其生产方法

(57) 摘要

本发明公开了一种适合于非油炸杂粮方便面的双椒调味包,它包括酱包和粉包,所述的酱包的原料包括:棕油、鸡油、猪油、红小米椒、小青椒、花椒、生姜、食盐、小葱、味精、大蒜、豆豉、豆酱、料酒、汤膏、肉末,所述的粉包的原料包括:食盐、白砂糖、大蒜粉、姜粉、辣根粉、味精、I+G、花椒粉、汤粉、肉粉、香辛料。本发明的有益效果是:香味浓郁,口感丰满,营养更为丰富,既有上佳的口感和口味,又符合低油低脂的营养要求,生产方法简单,工艺成熟,易于掌握控制,便于推广。

1. 一种适合于非油炸杂粮方便面的双椒调味包,其特征在於:它包括酱包和粉包,所述的酱包的原料包括以下组分,且各组分的重量比为:

棕油	25 ~ 35,
鸡油	8 ~ 12,
猪油	8 ~ 12,
红小米椒	3 ~ 7,
小青椒	5 ~ 9,
花椒	1 ~ 3,
生姜	3 ~ 4,
食盐	2 ~ 4,
小葱	8 ~ 12,
味精	1 ~ 3,
大蒜	1 ~ 3,
豆豉	1 ~ 3,
豆酱	2 ~ 6,
料酒	7 ~ 9,
汤膏	3 ~ 5,
肉末	4 ~ 6,

所述的汤膏为猪骨汤膏或鸡汤膏,

所述的肉末为鸡肉丁、兔肉丁、猪肉末或鱼肉膏,

所述的粉包的原料包括以下组分,且各组分的重量比为:

食盐	40 ~ 50,
白砂糖	3 ~ 7,
大蒜粉	2 ~ 4,
姜粉	1 ~ 3,
辣根粉	1 ~ 3,
味精	20 ~ 30,
I+G	1 ~ 3,
花椒粉	1 ~ 3,
汤粉	3 ~ 7,
肉粉	3 ~ 7,
香辛料	0.5 ~ 1.5,

所述的汤粉为猪骨汤粉或鸡骨汤粉,

所述的肉粉为兔肉粉、猪肉粉、鸡肉粉或鱼肉松。

2. 如权利要求 1 所述的一种适合于非油炸杂粮方便面的双椒调味包的生产方法,其特征在於:它包括以下步骤:

A、制备酱包:按上述比例称取酱包原料,红小米椒、小青椒剁碎成末,生姜、大蒜均斩拌成糜,小葱切末,向肉末中加入适量食盐、料酒、豆酱、生姜末,搓揉均匀,腌制 30 分钟;炒锅中放入棕油、鸡油、猪油混合均匀,烧至八成熟时下小葱、生姜、大蒜、花椒爆香,下青红小米

椒、小青椒、豆豉炒至出香,下肉末,再炒至肉出香,然后加入汤膏和剩余的食盐、味精、豆酱与香精,炒匀,出锅,无菌条件下热灌装,即得酱包;

B、制备粉包:按上述比例称取粉包原料,无菌条件下混合均匀,分装成袋,制成粉包。

## 一种适合于非油炸杂粮方便面的双椒调味包及其生产方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及方便面的调味品技术领域,特别是一种适合于非油炸杂粮方便面的双椒调味包及其生产方法。

### 背景技术

[0002] 方便面自上世纪中叶问世以来,便以其味美价廉,携带与食用方便、快捷等诸多特点而深受消费者喜爱,随着生活节奏的加快,方便面的消费量也不断提高。经过数十年的发展,已成为方便食品的主力军。

[0003] 方便面发明之初为油炸面饼,配以简单的调味粉包,可满足食用者基本的能量需求。随着食品工业的发展与消费者日渐增强的营养意识,方便面调味包逐步丰富、发展成为酱包、粉包、蔬菜包以及风味包的多形态复合调味方式,方便面在满足人们口感需求的同时,均衡地提供了人体所必需的营养素:水、蛋白质、脂肪,碳水化合物、矿物质、维生素,满足食用者对热量、蛋白质、维生素等营养物质的需求。

[0004] 方便面发展至今,产品虽丰富,产品的同质化倾向也十分明显,各厂家除了在调味包上力求口味的不同外,面饼几乎是数十年未变,仍以油炸小麦面饼为主。近年来,随着人们的健康意识的加强,方便面面饼有了较大的发展:非油炸面、风干面、玉米面、杂粮面等不断问世。其中非油炸杂粮方便面以非油炸、杂粮两大营养要素迅速崛起。

[0005] 非油炸杂粮方便面面饼因其原料与加工工艺不同,所制得的面饼紧实、劲道,不象油炸面饼那样质地疏松,易于吸附调味佐料,呈现出产品的风格。因此,以油炸方便面调味包加工工艺、配方制作的调味包在用于非油炸杂粮方便面面饼调味时,往往是汤味尚可,面却无味,无法满足消费者的食用需求。。

### 发明内容

[0006] 本发明的目的在于克服现有技术的缺点,提供一种适合于非油炸杂粮方便面的双椒调味包及其生产方法。

[0007] 本发明的目的通过以下技术方案来实现:一种适合于非油炸杂粮方便面的双椒调味包,它包括酱包和粉包,所述的酱包的原料包括以下组分,且各组分的重量比为:

棕油	25 ~ 35,
鸡油	8 ~ 12,
猪油	8 ~ 12,
红小米椒	3 ~ 7,
小青椒	5 ~ 9,
花椒	1 ~ 3,
生姜	3 ~ 4,
食盐	2 ~ 4,
小葱	8 ~ 12,

味精	1 ~ 3,
大蒜	1 ~ 3,
豆豉	1 ~ 3,
豆酱	2 ~ 6,
料酒	7 ~ 9,
汤膏	3 ~ 5,
肉末	4 ~ 6,

所述的汤膏为猪骨汤膏或鸡汤膏,

所述的肉末为鸡肉丁、兔肉丁、猪肉末或鱼肉膏,

所述的粉包的原料包括以下组分,且各组分的重量比为:

食盐	40 ~ 50,
白砂糖	3 ~ 7,
大蒜粉	2 ~ 4,
姜粉	1 ~ 3,
辣根粉	1 ~ 3,
味精	20 ~ 30,
I+G	1 ~ 3,
花椒粉	1 ~ 3,
汤粉	3 ~ 7,
肉粉	3 ~ 7,
香辛料	0.5 ~ 1.5,

所述的汤粉为猪骨汤粉或鸡骨汤粉,

所述的肉粉为兔肉粉、猪肉粉、鸡肉粉或鱼肉松。

[0008] 一种适合于非油炸杂粮方便面的双椒调味包的生产方法,它包括以下步骤:

A、制备酱包:按上述比例称取酱包原料,红小米椒、小青椒剁碎成末,生姜、大蒜均斩拌成糜,小葱切末,向肉末中加入适量食盐、料酒、豆酱、生姜末,搓揉均匀,腌制 30 分钟;炒锅中放入棕油、鸡油、猪油混合均匀,烧至八成熟时下小葱、生姜、大蒜、花椒爆香,下青红小米椒、小青椒、豆豉炒至出香,下肉末,再炒至肉出香,然后加入汤膏和剩余的食盐、味精、豆酱与香精,炒匀,出锅,无菌条件下热灌装,即得酱包;

B、制备粉包:按上述比例称取粉包原料,无菌条件下混合均匀,分装成袋,制成粉包。

[0009] 本发明具有以下优点:

1、由于本发明中调味酱包的生产方法是将日常烹饪方式工业化,取材新鲜、自然,因此酱包香味浓郁,口感丰满,营养更为丰富。

[0010] 2、由于本发明中使用动、植物混合油,使调味酱包更为细腻柔和,其中由于动物油(鸡油、猪油)的添加,使调味料更易于为非油炸杂粮面饼所吸附,呈显出产品的风格。

[0011] 3、由于本发明中通过对调味酱包油脂总量的控制,使产品既有上佳的口感和口味,又符合低油低脂的营养要求。

[0012] 4、本发明方法简单,工艺成熟,易于掌握控制,便于推广。

## 具体实施方式

[0013] 下面结合实施例对本发明做进一步的描述,本发明的保护范围不局限于以下所述:

实施例 1:

一种适合于非油炸杂粮方便面的双椒调味包,它包括酱包和粉包,所述的酱包的原料包括以下组分,且各组分的重量比为:

棕油	30,
鸡油	10,
猪油	10,
红小米椒	5,
小青椒	7,
花椒	2,
生姜	3,
食盐	3,
小葱	10,
味精	2,
大蒜	2,
豆豉	2,
豆酱	4,
料酒	7,
汤膏	5,
肉末	5,

所述的汤膏为猪骨汤膏,

所述的肉末为猪肉末,

所述的粉包的原料包括以下组分,且各组分的重量比为:

食盐	48,
白砂糖	5,
大蒜粉	3,
姜粉	2,
辣根粉	2,
味精	25,
I+G	2,
花椒粉	2,
汤粉	5,
肉粉	5,
香辛料	0.5,

所述的汤粉为猪骨汤粉,

所述的肉粉为猪肉粉。

[0014] 一种适合于非油炸杂粮方便面的双椒调味包的生产方法,它包括以下步骤:

A、制备酱包：按上述比例称取酱包原料，红小米椒、小青椒剁碎成末，生姜、大蒜均斩拌成糜，小葱切末，向肉末中加入适量食盐、料酒、豆酱、生姜末，搓揉均匀，腌制 30 分钟；炒锅中放入棕油、鸡油、猪油混合均匀，烧至八成熟时下小葱、生姜、大蒜、花椒爆香，下青红小米椒、小青椒、豆豉炒至出香，下肉末，再炒至肉出香，然后加入汤膏和剩余的食盐、味精、豆酱与香精，炒匀，出锅，无菌条件下热灌装，即得酱包；

B、制备粉包：按上述比例称取粉包原料，无菌条件下混合均匀，分装成袋，制成粉包。

[0015] 以酱包 1 份加粉包 1 份，配 1 份脱水蔬菜及 1 份非油炸杂粮方便面面饼，加入 400 ~ 500 ml 沸水，冲泡，6 ~ 7 分钟后即可食用。此款调味包红绿相映，色泽鲜亮；香气扑鼻，鲜香诱人；清爽、微辣，食后口齿留香。

[0016] 实施例 2：

一种适合于非油炸杂粮方便面的双椒调味包，它包括酱包和粉包，所述的酱包的原料包括以下组分，且各组分的重量比为：

棕油	25,
鸡油	8,
猪油	10,
红小米椒	5,
小青椒	7,
花椒	1,
生姜	4,
食盐	3,
小葱	10,
味精	2,
大蒜	2,
豆豉	2,
豆酱	4,
料酒	8,
汤膏	4,
肉末	5,

所述的汤膏为猪骨汤膏，

所述的肉末为鱼肉膏，

所述的粉包的原料包括以下组分，且各组分的重量比为：

食盐	48,
白砂糖	5,
大蒜粉	3,
姜粉	2,
辣根粉	2,
味精	25,
I+G	2,
花椒粉	1,

汤粉 3,  
肉粉 5,  
香辛料 1,

所述的汤粉为猪骨汤粉,

所述的肉粉为鸡肉粉和鱼肉松,且鸡肉粉与鱼肉粉的重量比为 3:2。

[0017] 一种适合于非油炸杂粮方便面的双椒调味包的生产方法,它包括以下步骤:

A、制备酱包:按上述比例称取酱包原料,红小米椒、小青椒剁碎成末,生姜、大蒜均斩拌成糜,小葱切末,向肉末中加入适量食盐、料酒、豆酱、生姜末,搓揉均匀,腌制 30 分钟;炒锅中放入棕油、鸡油、猪油混合均匀,烧至八成熟时下小葱、生姜、大蒜、花椒爆香,下青红小米椒、小青椒、豆豉炒至出香,下肉末,再炒至肉出香,然后加入汤膏和剩余的食盐、味精、豆酱与香精,炒匀,出锅,无菌条件下热灌装,即得酱包;

B、制备粉包:按上述比例称取粉包原料,无菌条件下混合均匀,分装成袋,制成粉包。

[0018] 以酱包 1 份加粉包 1 份,配 1 份脱水蔬菜及 1 份非油炸杂粮方便面面饼,加入 400 ~ 500 ml 沸水,冲泡,6 ~ 7 分钟后即可食用。此款调味包红绿相映,色泽鲜亮;鱼香扑鼻,鲜香诱人;清爽、微辣,食后口齿留香。

[0019] 实施例 3:

一种适合于非油炸杂粮方便面的双椒调味包,它包括酱包和粉包,所述的酱包的原料包括以下组分,且各组分的重量比为:

棕油 30,  
鸡油 10,  
猪油 8,  
红小米椒 3,  
小青椒 5,  
花椒 3,  
生姜 3,  
食盐 2,  
小葱 8,  
味精 3,  
大蒜 1,  
豆豉 1,  
豆酱 2,  
料酒 9,  
汤膏 3,  
肉末 6,

所述的汤膏为猪骨汤膏,

所述的肉末为兔肉丁,

所述的粉包的原料包括以下组分,且各组分的重量比为:

食盐 40,  
白砂糖 3,



大蒜粉	2,
姜粉	1,
辣根粉	1,
味精	20,
I+G	1,
花椒粉	3,
汤粉	7,
肉粉	5,
香辛料	1.5,

所述的汤粉为猪骨汤粉,

所述的肉粉为兔肉粉。

[0020] 一种适合于非油炸杂粮方便面的双椒调味包的生产方法,它包括以下步骤:

A、制备酱包:按上述比例称取酱包原料,红小米椒、小青椒剁碎成末,生姜、大蒜均斩拌成糜,小葱切末,向肉末中加入适量食盐、料酒、豆酱、生姜末,搓揉均匀,腌制 30 分钟;炒锅中放入棕油、鸡油、猪油混合均匀,烧至八成熟时下小葱、生姜、大蒜、花椒爆香,下青红小米椒、小青椒、豆豉炒至出香,下肉末,再炒至肉出香,然后加入汤膏和剩余的食盐、味精、豆酱与香精,炒匀,出锅,无菌条件下热灌装,即得酱包;

B、制备粉包:按上述比例称取粉包原料,无菌条件下混合均匀,分装成袋,制成粉包。

[0021] 以酱包 1 份加粉包 1 份,配 1 份脱水蔬菜及 1 份非油炸杂粮方便面面饼,加入 400 ~ 500 ml 沸水,冲泡,6 ~ 7 分钟后即可食用。此款调味包红绿相映,色泽鲜亮;香气扑鼻,鲜香诱人;清爽、微辣,食后口齿留香。

[0022] 实施例 4:

一种适合于非油炸杂粮方便面的双椒调味包,它包括酱包和粉包,所述的酱包的原料包括以下组分,且各组分的重量比为:

棕油	35,
鸡油	12,
猪油	12,
红小米椒	7,
小青椒	9,
花椒	1,
生姜	4,
食盐	4,
小葱	12,
味精	3,
大蒜	3,
豆豉	3,
豆酱	6,
料酒	7,
汤膏	5,

肉末 4,  
所述的汤膏为鸡汤膏,  
所述的肉末为鸡肉丁,  
所述的粉包的原料包括以下组分,且各组分的重量比为:  
食盐 50,  
白砂糖 7,  
大蒜粉 4,  
姜粉 3,  
辣根粉 3,  
味精 30,  
I+G 3,  
花椒粉 1,  
汤粉 5,  
肉粉 7,  
香辛料 1,  
所述的汤粉为鸡骨汤粉,  
所述的肉粉为鸡肉粉。

[0023] 一种适合于非油炸杂粮方便面的双椒调味包的生产方法,它包括以下步骤:

A、制备酱包:按上述比例称取酱包原料,红小米椒、小青椒剁碎成末,生姜、大蒜均斩拌成糜,小葱切末,向肉末中加入适量食盐、料酒、豆酱、生姜末,搓揉均匀,腌制 30 分钟;炒锅中放入棕油、鸡油、猪油混合均匀,烧至八成熟时下小葱、生姜、大蒜、花椒爆香,下青红小米椒、小青椒、豆豉炒至出香,下肉末,再炒至肉出香,然后加入汤膏和剩余的食盐、味精、豆酱与香精,炒匀,出锅,无菌条件下热灌装,即得酱包;

B、制备粉包:按上述比例称取粉包原料,无菌条件下混合均匀,分装成袋,制成粉包。

[0024] 以酱包 1 份加粉包 1 份,配 1 份脱水蔬菜及 1 份非油炸杂粮方便面面饼,加入 400 ~ 500 ml 沸水,冲泡,6 ~ 7 分钟后即可食用。此款调味包红绿相映,色泽鲜亮,香辣扑鼻,鲜香诱人;清爽、微辣,食后口齿留香。