(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 103564388 A
(43)申请公布日 2014.02.12

(21)申请号 201310442214.X

(22)申请日 2013.09.26

(71)申请人 鲁杨
地址 233300 安徽省蚌埠市五河县城关镇国防路80号2栋中单元204室

(72)发明人 鲁杨

(74)专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理有限公司 34112
代理人 余成俊

(51)Int.Cl.
A23L 1/226(2006.01)
A23L 1/29(2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种风味香肠调料包及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种风味香肠调料包，是由下述重量份的原料制成：辣椒粉18-20、花椒粉16-18、胡椒粉13-15、豆腐渣10-12、月桂叶1-2、柿叶2-3、金雀根1-2、紫苏梗1-2、葛根2-3、香薷2-3、荆芥1-2、桂皮2-3、姜笋3-5、薏仁油8-10、香辛料5-6、食盐8-10、白糖5-6、米醋4-5、白酒40-50；本发明将多种调味料和中药原料混合加工调配，制成一种营养保健的香肠调味料，其香味独特、麻辣绵长，具有健胃理气、降脂减肥、活血通脉、温脾暖肝、利尿通便的功效，在制作香肠时可直接加入定量的调味料，方便快捷，经验不足的人们也能制成味道优良的香肠。

CN 103564388 A

1. 一种风味香肠调料包，其特征在于是由下述重量份的原料制成：

辣椒粉 18-20、花椒粉 16-18、胡椒粉 13-15、豆腐渣 10-12、月桂叶 1-2、柿叶 2-3、金雀根 1-2、紫苏梗 1-2、葛根 2-3、香薷 2-3、荆芥 1-2、桂皮 2-3、姜笋 3-5、薏仁油 8-10、香辛料 5-6、食盐 8-10、白糖 5-6、米醋 4-5、白酒 40-50。

2. 一种如权利要求 1 所述的风味香肠调料包制备方法，其特征在于包括以下步骤：

（1）将豆腐渣用清水冲洗至无白浆，沥干后送入蒸锅，大火蒸熟，将姜笋去皮洗净，切成末，用少量薏仁油爆炒至出香，倒入蒸熟的豆腐渣，文火翻炒至微黄，冷却后取出，摊开晒干，再磨成粉，过 100-120 目筛，得到豆渣粉；

（2）将月桂叶、柿叶、金雀根等中药原料混合粉碎，加入 5-6 倍清水，武火煮沸后再文火煎煮 40-50 分钟，过滤，滤液喷雾干燥，得到中药颗粒；

（3）将剩余薏仁油炒热，依次加入辣椒粉、花椒粉、胡椒粉以及香辛料，翻炒 2-3 分钟，加入白糖、米醋和白酒，加盖小火煮制 30-40 分钟，冷冻干燥，磨成粉，过 80-100 目筛，得到调味粉；

（4）将上述豆渣粉、中药颗粒、调味粉和食盐混合均匀，灭菌包装，得到成品。

一种风味香肠调料包及其制备方法

[0001]

技术领域

[0002] 本发明涉及一种调味品，尤其涉及一种风味香肠调料包及其制备方法。

背景技术

[0003] 香肠是人们餐桌上必不可少的一种美食，但市面上许多香肠为了保证肉质的色泽和口感而添加了食品添加剂，造成了食品安全的问题，因此越来越多的人们选择自己动手来制作香肠，但经验不足会导致香肠口感不佳；本发明将多种调味料加工调配，制成一种方便快捷的香肠调味料。

发明内容

[0004] 本发明克服了现有技术的不足，提供了一种风味香肠调料包及其制备方法。

[0005] 本发明是通过以下技术方案实现的：

一种风味香肠调料包，是由下述重量份的原料制成：

辣椒粉 18-20、花椒粉 16-18、胡椒粉 13-15、豆腐渣 10-12、月桂叶 1-2、柿叶 2-3、金雀根 1-2、紫苏梗 1-2、葛根 2-3、香薷 2-3、荆芥 1-2、桂皮 2-3、姜笋 3-5、薏仁油 8-10、香辛料 5-6、食盐 8-10、白糖 5-6、米醋 4-5、白酒 40-50。

[0006] 一种风味香肠调料包制备方法，包括以下步骤：

（1）将豆腐渣用清水冲洗至无白浆，沥干后送入蒸锅，大火蒸熟，将姜笋去皮洗净，切成末，用少量薏仁油爆炒至出香，倒入蒸熟的豆腐渣，文火翻炒至微黄，冷却后取出，摊开晒干，再磨成粉，过 100-120 目筛，得到豆渣粉；

（2）将月桂叶、柿叶、金雀根等中药原料混合粉碎，加入 5-6 倍清水，武火煮沸后再文火煎煮 40-50 分钟，过滤，滤液喷雾干燥，得到中药颗粒；

（3）将剩余薏仁油炒热，依次加入辣椒粉、花椒粉、胡椒粉以及香辛料，翻炒 2-3 分钟，加入白糖、米醋和白酒，加盖小火煮制 30-40 分钟，冷冻干燥，磨成粉，过 80-100 目筛，得到调味粉；

（4）将上述豆渣粉、中药颗粒、调味粉和食盐混合均匀，灭菌包装，得到成品。

[0007] 与现有技术相比，本发明的优点是：

本发明将多种调味料和中药原料混合加工调配，制成一种营养保健的香肠调味料，其香味独特、麻辣绵长，具有健胃理气、降脂减肥、活血通脉、温脾暖肝、利尿通便的功效，在制作香肠时可直接加入定量的调味料，方便快捷，经验不足的人们也能制成味道优良的香肠。

具体实施方式

[0008] 下面结合实施例对本发明作进一步详细描述：

实施例：

一种风味香肠调料包，是由下述重量(斤)的原料制成：

辣椒粉 20、花椒粉 18、胡椒粉 15、豆腐渣 12、月桂叶 2、柿叶 3、金雀根 2、紫苏梗 2、葛根 3、香薷 3、荆芥 2、桂皮 3、姜笋 5、薏仁油 10、香辛料 6、食盐 10、白糖 6、米醋 5、白酒 50。

[0009] 一种风味香肠调料包制备方法，包括以下步骤：

(1)将豆腐渣用清水冲洗至无白浆，沥干后送入蒸锅，大火蒸熟，将姜笋去皮洗净，切成末，用少量薏仁油爆炒至出香，倒入蒸熟的豆腐渣，文火翻炒至微黄，冷却后取出，摊开晒干，再磨成粉，过 120 目筛，得到豆渣粉；

(2)将月桂叶、柿叶、金雀根等中药原料混合粉碎，加入 6 倍清水，武火煮沸后再文火煎煮 40 分钟，过滤，滤液喷雾干燥，得到中药颗粒；

(3)将剩余薏仁油炒热，依次加入辣椒粉、花椒粉、胡椒粉以及香辛料，翻炒 3 分钟，加入白糖、米醋和白酒，加盖小火煮制 40 分钟，冷冻干燥，磨成粉，过 100 目筛，得到调味粉；

(4)将上述豆渣粉、中药颗粒、调味粉和食盐混合均匀，灭菌包装，得到成品。