



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107455729 A

(43)申请公布日 2017.12.12

(21)申请号 201710732508.4

(22)申请日 2017.08.24

(71)申请人 宁夏红山河食品股份有限公司

地址 751100 宁夏回族自治区吴忠市清真
食品穆斯林用品产业园

(72)发明人 王占河 杨正苍 张瑞华 马学云
刘立方 袁鹏 周世平

(74)专利代理机构 北京瑞盛铭杰知识产权代理
事务所(普通合伙) 11617

代理人 郭晓迪

(51)Int.Cl.

A23L 27/60(2016.01)

权利要求书1页 说明书5页

(54)发明名称

一种鱼香味快餐烹饪酱汁及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种鱼香味快餐烹饪酱汁,由以下按照重量份的原料制成:番薯淀粉60-70份、葛粉50-55份、泡辣椒82-87份、生姜40-45份、薤白16-20份、米醋38-42份、料酒49-53份、生抽51-55份、白糖23-27份、淡豆豉34-38份、火麻仁12-16份、肉豆蔻25-30份、香橼5-9份、香薷10-15份、槐米8-12份。本发明还公开了所述鱼香味快餐烹饪酱汁的制备方法。本发明制备的烹饪酱汁能够使菜肴具有浓郁的鱼香味,口感咸鲜,色泽鲜艳,增加了菜肴的色香味,市场前景广阔。

1. 一种鱼香味快餐烹饪酱汁,其特征在于,由以下按照重量份的原料制成:番薯淀粉60-70份、葛粉50-55份、泡辣椒82-87份、生姜40-45份、薤白16-20份、米醋38-42份、料酒49-53份、生抽51-55份、白糖23-27份、淡豆豉34-38份、火麻仁12-16份、肉豆蔻25-30份、香橼5-9份、香薷10-15份、槐米8-12份。

2. 根据权利要求1所述的鱼香味快餐烹饪酱汁,其特征在于,由以下按照重量份的原料制成:番薯淀粉63-67份、葛粉51-54份、泡辣椒83-86份、生姜41-44份、薤白17-19份、米醋39-41份、料酒50-52份、生抽52-54份、白糖24-26份、淡豆豉35-37份、火麻仁13-15份、肉豆蔻26-29份、香橼6-8份、香薷11-14份、槐米9-11份。

3. 根据权利要求2所述的鱼香味快餐烹饪酱汁,其特征在于,由以下按照重量份的原料制成:番薯淀粉65份、葛粉53份、泡辣椒84份、生姜43份、薤白18份、米醋40份、料酒51份、生抽53份、白糖25份、淡豆豉36份、火麻仁14份、肉豆蔻27份、香橼7份、香薷13份、槐米10份。

4. 一种如权利要求1-3任一所述的鱼香味快餐烹饪酱汁的制备方法,其特征在于,步骤如下:

1) 称取火麻仁、香橼和香薷,合并后,加入10-12倍重量的乙醇水溶液,浸泡4-6h,加热回流提取1-2h,过滤,获得回流提取液和回流提取残渣,将回流提取残渣再次加入3-5倍重量的乙醇水溶液,超声波提取50-60min,过滤,获得超声提取液和超声提取残渣,将回流提取液和超声提取液合并,蒸发浓缩后,获得第一混合物;

2) 称取生姜、薤白和肉豆蔻,合并后,加入10-15倍重量的水,浸泡3-5h,小火煎煮1-2h,过滤,获得煎煮液和煎煮残渣;

3) 称取淡豆豉和槐米,将淡豆豉、槐米和煎煮液加入至第一混合物中,然后一起送入打浆机中进行打浆处理,获得第二混合物;

4) 向第二混合物中加入白糖,搅拌均匀后,送入高压锅内,在0.18-0.20Mpa、110-115℃下蒸煮40-50min,出锅,然后小火熬煮浓缩,获得第三混合物,备用;

5) 称取番薯淀粉和葛粉,合并后,加水,搅拌混合均匀后,获得混合物A;

6) 称取米醋、料酒和生抽,加入至混合物A中,搅拌混合均匀后,获得混合物B;

7) 称取泡辣椒,切碎,将泡辣椒碎和第三混合物加入至混合物B中,搅拌混合均匀后,即可。

5. 根据权利要求4所述的鱼香味快餐烹饪酱汁的制备方法,其特征在于,步骤1)中,所述乙醇水溶液的乙醇浓度为50-60%。

6. 根据权利要求4所述的鱼香味快餐烹饪酱汁的制备方法,其特征在于,步骤1)中,所述超声波提取温度为55-60℃,超声波提取频率为80-100KHz。

7. 根据权利要求4所述的鱼香味快餐烹饪酱汁的制备方法,其特征在于,步骤1)中,所述蒸发浓缩为蒸发浓缩至原体积的25-30%。

8. 根据权利要求4所述的鱼香味快餐烹饪酱汁的制备方法,其特征在于,步骤4)中,所述小火熬煮浓缩为小火熬煮浓缩至原体积的15-20%。

9. 根据权利要求4所述的鱼香味快餐烹饪酱汁的制备方法,其特征在于,步骤5)中,所述水的加入量为番薯淀粉和葛粉总重量的80-100%。

一种鱼香味快餐烹饪酱汁及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及调味品技术领域,具体是一种鱼香味快餐烹饪酱汁及其制备方法。

背景技术

[0002] 调味品是指能增加菜肴的色、香、味,促进食欲,有益于人体健康的辅助食品。它的主要功能是增进菜品质量,满足消费者的感官需要,从而刺激食欲,增进人体健康。从广义上讲,调味品包括咸味剂、酸味剂、甜味剂、鲜味剂和辛香剂等,像食盐、酱油、醋、味精、糖(另述)、八角、茴香、花椒、芥末等都属此类。调味品在我国源远流长,已有几千年的历史,它是中华民族光辉灿烂的文化遗产中的重要组成部分。我国的调味品种类繁多,酱汁就是其中的一种。酱汁为流质或半流质的混合物,可直接加入食物或在烹饪过程中加入。酱汁使食物保持湿润,增加香味,并改变其色泽和外观,也用作涂敷食品外表的材料,如奶油鸡的白酱汁。市场上有很多酱汁是作为炒菜佐料的烹饪酱汁,例如鱼香味酱汁,就是其中的一种,使用该酱汁后,尽管菜肴中根本没有鱼,却散发出浓郁的鱼香味。目前鱼香味酱汁主要由厨师在做菜时自行配制,配方千差万别,味道也不尽相同,随着人们生活水平的提高,对鱼香味烹饪酱汁提出了越来越高的要求,现有的鱼香味烹饪酱汁在口感、色泽、营养方面逐渐无法满足市场需求,亟待改进。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种鱼香味快餐烹饪酱汁及其制备方法,以解决上述背景技术中提出的问题。

[0004] 为实现上述目的,本发明提供如下技术方案:

[0005] 一种鱼香味快餐烹饪酱汁,由以下按照重量份的原料制成:番薯淀粉60-70份、葛粉50-55份、泡辣椒82-87份、生姜40-45份、薤白16-20份、米醋38-42份、料酒49-53份、生抽51-55份、白糖23-27份、淡豆豉34-38份、火麻仁12-16份、肉豆蔻25-30份、香橼5-9份、香薷10-15份、槐米8-12份。

[0006] 作为本发明进一步的方案:由以下按照重量份的原料制成:番薯淀粉63-67份、葛粉51-54份、泡辣椒83-86份、生姜41-44份、薤白17-19份、米醋39-41份、料酒50-52份、生抽52-54份、白糖24-26份、淡豆豉35-37份、火麻仁13-15份、肉豆蔻26-29份、香橼6-8份、香薷11-14份、槐米9-11份。

[0007] 作为本发明再进一步的方案:由以下按照重量份的原料制成:番薯淀粉65份、葛粉53份、泡辣椒84份、生姜43份、薤白18份、米醋40份、料酒51份、生抽53份、白糖25份、淡豆豉36份、火麻仁14份、肉豆蔻27份、香橼7份、香薷13份、槐米10份。

[0008] 所述鱼香味快餐烹饪酱汁的制备方法,步骤如下:

[0009] 1) 称取火麻仁、香橼和香薷,合并后,加入10-12倍重量的乙醇水溶液,浸泡4-6h,加热回流提取1-2h,过滤,获得回流提取液和回流提取残渣,将回流提取残渣再次加入3-5倍重量的乙醇水溶液,超声波提取50-60min,过滤,获得超声提取液和超声提取残渣,将回

流提取液和超声提取液合并,蒸发浓缩后,获得第一混合物;

[0010] 2) 称取生姜、薤白和肉豆蔻,合并后,加入10-15倍重量的水,浸泡3-5h,小火煎煮1-2h,过滤,获得煎煮液和煎煮残渣;

[0011] 3) 称取淡豆豉和槐米,将淡豆豉、槐米和煎煮液加入至第一混合物中,然后一起送入打浆机中进行打浆处理,获得第二混合物;

[0012] 4) 向第二混合物中加入白糖,搅拌均匀后,送入高压锅内,在0.18-0.20Mpa、110-115℃下蒸煮40-50min,出锅,然后小火熬煮浓缩,获得第三混合物,备用;

[0013] 5) 称取番薯淀粉和葛粉,合并后,加水,搅拌混合均匀后,获得混合物A;

[0014] 6) 称取米醋、料酒和生抽,加入至混合物A中,搅拌混合均匀后,获得混合物B;

[0015] 7) 称取泡辣椒,切碎,将泡辣椒碎和第三混合物加入至混合物B中,搅拌混合均匀后,即可。

[0016] 作为本发明再进一步的方案:步骤1)中,所述乙醇水溶液的乙醇浓度为50-60%。

[0017] 作为本发明再进一步的方案:步骤1)中,所述超声波提取温度为55-60℃,超声波提取频率为80-100KHz。

[0018] 作为本发明再进一步的方案:步骤1)中,所述蒸发浓缩为蒸发浓缩至原体积的25-30%。

[0019] 作为本发明再进一步的方案:步骤4)中,所述小火熬煮浓缩为小火熬煮浓缩至原体积的15-20%。

[0020] 作为本发明再进一步的方案:步骤5)中,所述水的加入量为番薯淀粉和葛粉总重量的80-100%。

[0021] 与现有技术相比,本发明的有益效果是:

[0022] 本发明制备的烹饪酱汁作为炒菜佐料使用,能够使菜肴具有浓郁的鱼香味,口感咸鲜,色泽鲜艳,增加了菜肴的色香味,有利于增加人们的食欲,且营养丰富,市场前景广阔。

具体实施方式

[0023] 下面结合具体实施方式对本发明的技术方案作进一步详细地说明。

[0024] 实施例1

[0025] 一种鱼香味快餐烹饪酱汁,由以下按照重量份的原料制成:番薯淀粉60份、葛粉50份、泡辣椒82份、生姜40份、薤白16份、米醋38份、料酒49份、生抽51份、白糖23份、淡豆豉34份、火麻仁12份、肉豆蔻25份、香橼5份、香薷10份、槐米8份。

[0026] 本实施例中,所述鱼香味快餐烹饪酱汁的制备方法,步骤如下:

[0027] 1) 称取火麻仁、香橼和香薷,合并后,加入10倍重量的乙醇水溶液,浸泡4h,加热回流提取1h,过滤,获得回流提取液和回流提取残渣,将回流提取残渣再次加入3倍重量的乙醇水溶液,超声波提取50min,过滤,获得超声提取液和超声提取残渣,将回流提取液和超声提取液合并,蒸发浓缩后,获得第一混合物,其中,所述乙醇水溶液的乙醇浓度为50%,所述超声波提取温度为55℃,超声波提取频率为80KHz,所述蒸发浓缩为蒸发浓缩至原体积的25%;

[0028] 2) 称取生姜、薤白和肉豆蔻,合并后,加入10倍重量的水,浸泡3h,小火煎煮1h,过

滤,获得煎煮液和煎煮残渣;

[0029] 3)称取淡豆豉和槐米,将淡豆豉、槐米和煎煮液加入至第一混合物中,然后一起送入打浆机中进行打浆处理,获得第二混合物;

[0030] 4)向第二混合物中加入白糖,搅拌均匀后,送入高压锅内,在0.18Mpa、110℃下蒸煮40min,出锅,然后小火熬煮浓缩,获得第三混合物,备用,其中,所述小火熬煮浓缩为小火熬煮浓缩至原体积的15%;

[0031] 5)称取番薯淀粉和葛粉,合并后,加水,搅拌混合均匀后,获得混合物A,其中,所述水的加入量为番薯淀粉和葛粉总重量的80%;

[0032] 6)称取米醋、料酒和生抽,加入至混合物A中,搅拌混合均匀后,获得混合物B;

[0033] 7)称取泡辣椒,切碎,将泡辣椒碎和第三混合物加入至混合物B中,搅拌混合均匀后,即可。

[0034] 实施例2

[0035] 一种鱼香味快餐烹饪酱汁,由以下按照重量份的原料制成:番薯淀粉63份、葛粉51份、泡辣椒83份、生姜41份、薤白19份、米醋41份、料酒52份、生抽54份、白糖24份、淡豆豉35份、火麻仁13份、肉豆蔻29份、香橼8份、香薷14份、槐米9份。

[0036] 本实施例中,所述鱼香味快餐烹饪酱汁的制备方法,步骤如下:

[0037] 1)称取火麻仁、香橼和香薷,合并后,加入10倍重量的乙醇水溶液,浸泡4.5h,加热回流提取1h,过滤,获得回流提取液和回流提取残渣,将回流提取残渣再次加入3.5倍重量的乙醇水溶液,超声波提取52min,过滤,获得超声提取液和超声提取残渣,将回流提取液和超声提取液合并,蒸发浓缩后,获得第一混合物,其中,所述乙醇水溶液的乙醇浓度为55%,所述超声波提取温度为55℃,超声波提取频率为80KHz,所述蒸发浓缩为蒸发浓缩至原体积的25%;

[0038] 2)称取生姜、薤白和肉豆蔻,合并后,加入11倍重量的水,浸泡3.5h,小火煎煮1h,过滤,获得煎煮液和煎煮残渣;

[0039] 3)称取淡豆豉和槐米,将淡豆豉、槐米和煎煮液加入至第一混合物中,然后一起送入打浆机中进行打浆处理,获得第二混合物;

[0040] 4)向第二混合物中加入白糖,搅拌均匀后,送入高压锅内,在0.18Mpa、110℃下蒸煮43min,出锅,然后小火熬煮浓缩,获得第三混合物,备用,其中,所述小火熬煮浓缩为小火熬煮浓缩至原体积的16%;

[0041] 5)称取番薯淀粉和葛粉,合并后,加水,搅拌混合均匀后,获得混合物A,其中,所述水的加入量为番薯淀粉和葛粉总重量的85%;

[0042] 6)称取米醋、料酒和生抽,加入至混合物A中,搅拌混合均匀后,获得混合物B;

[0043] 7)称取泡辣椒,切碎,将泡辣椒碎和第三混合物加入至混合物B中,搅拌混合均匀后,即可。

[0044] 实施例3

[0045] 一种鱼香味快餐烹饪酱汁,由以下按照重量份的原料制成:番薯淀粉65份、葛粉53份、泡辣椒84份、生姜43份、薤白18份、米醋40份、料酒51份、生抽53份、白糖25份、淡豆豉36份、火麻仁14份、肉豆蔻27份、香橼7份、香薷13份、槐米10份。

[0046] 本实施例中,所述鱼香味快餐烹饪酱汁的制备方法,步骤如下:

[0047] 1) 称取火麻仁、香橼和香薷,合并后,加入11倍重量的乙醇水溶液,浸泡5h,加热回流提取1.5h,过滤,获得回流提取液和回流提取残渣,将回流提取残渣再次加入4倍重量的乙醇水溶液,超声波提取55min,过滤,获得超声提取液和超声提取残渣,将回流提取液和超声提取液合并,蒸发浓缩后,获得第一混合物,其中,所述乙醇水溶液的乙醇浓度为55%,所述超声波提取温度为57℃,超声波提取频率为90KHz,所述蒸发浓缩为蒸发浓缩至原体积的28%;

[0048] 2) 称取生姜、薤白和肉豆蔻,合并后,加入13倍重量的水,浸泡4h,小火煎煮1.5h,过滤,获得煎煮液和煎煮残渣;

[0049] 3) 称取淡豆豉和槐米,将淡豆豉、槐米和煎煮液加入至第一混合物中,然后一起送入打浆机中进行打浆处理,获得第二混合物;

[0050] 4) 向第二混合物中加入白糖,搅拌均匀后,送入高压锅内,在0.19Mpa、112℃下蒸煮45min,出锅,然后小火熬煮浓缩,获得第三混合物,备用,其中,所述小火熬煮浓缩为小火熬煮浓缩至原体积的17%;

[0051] 5) 称取番薯淀粉和葛粉,合并后,加水,搅拌混合均匀后,获得混合物A,其中,所述水的加入量为番薯淀粉和葛粉总重量的90%;

[0052] 6) 称取米醋、料酒和生抽,加入至混合物A中,搅拌混合均匀后,获得混合物B;

[0053] 7) 称取泡辣椒,切碎,将泡辣椒碎和第三混合物加入至混合物B中,搅拌混合均匀后,即可。

[0054] 实施例4

[0055] 一种鱼香味快餐烹饪酱汁,由以下按照重量份的原料制成:番薯淀粉67份、葛粉54份、泡辣椒86份、生姜44份、薤白17份、米醋39份、料酒50份、生抽52份、白糖26份、淡豆豉37份、火麻仁15份、肉豆蔻26份、香橼6份、香薷11份、槐米11份。

[0056] 本实施例中,所述鱼香味快餐烹饪酱汁的制备方法,步骤如下:

[0057] 1) 称取火麻仁、香橼和香薷,合并后,加入11倍重量的乙醇水溶液,浸泡5.5h,加热回流提取1.5h,过滤,获得回流提取液和回流提取残渣,将回流提取残渣再次加入5倍重量的乙醇水溶液,超声波提取60min,过滤,获得超声提取液和超声提取残渣,将回流提取液和超声提取液合并,蒸发浓缩后,获得第一混合物,其中,所述乙醇水溶液的乙醇浓度为55%,所述超声波提取温度为60℃,超声波提取频率为100KHz,所述蒸发浓缩为蒸发浓缩至原体积的30%;

[0058] 2) 称取生姜、薤白和肉豆蔻,合并后,加入14倍重量的水,浸泡4.5h,小火煎煮2h,过滤,获得煎煮液和煎煮残渣;

[0059] 3) 称取淡豆豉和槐米,将淡豆豉、槐米和煎煮液加入至第一混合物中,然后一起送入打浆机中进行打浆处理,获得第二混合物;

[0060] 4) 向第二混合物中加入白糖,搅拌均匀后,送入高压锅内,在0.20Mpa、115℃下蒸煮45min,出锅,然后小火熬煮浓缩,获得第三混合物,备用,其中,所述小火熬煮浓缩为小火熬煮浓缩至原体积的20%;

[0061] 5) 称取番薯淀粉和葛粉,合并后,加水,搅拌混合均匀后,获得混合物A,其中,所述水的加入量为番薯淀粉和葛粉总重量的100%;

[0062] 6) 称取米醋、料酒和生抽,加入至混合物A中,搅拌混合均匀后,获得混合物B;

[0063] 7) 称取泡辣椒,切碎,将泡辣椒碎和第三混合物加入至混合物B中,搅拌混合均匀后,即可。

[0064] 实施例5

[0065] 一种鱼香味快餐烹饪酱汁,由以下按照重量份的原料制成:番薯淀粉70份、葛粉55份、泡辣椒87份、生姜45份、薤白20份、米醋42份、料酒53份、生抽55份、白糖27份、淡豆豉38份、火麻仁16份、肉豆蔻30份、香橼9份、香薷15份、槐米12份。

[0066] 本实施例中,所述鱼香味快餐烹饪酱汁的制备方法,步骤如下:

[0067] 1) 称取火麻仁、香橼和香薷,合并后,加入12倍重量的乙醇水溶液,浸泡6h,加热回流提取2h,过滤,获得回流提取液和回流提取残渣,将回流提取残渣再次加入5倍重量的乙醇水溶液,超声波提取60min,过滤,获得超声提取液和超声提取残渣,将回流提取液和超声提取液合并,蒸发浓缩后,获得第一混合物,其中,所述乙醇水溶液的乙醇浓度为60%,所述超声波提取温度为60℃,超声波提取频率为100KHz,所述蒸发浓缩为蒸发浓缩至原体积的30%;

[0068] 2) 称取生姜、薤白和肉豆蔻,合并后,加入15倍重量的水,浸泡5h,小火煎煮2h,过滤,获得煎煮液和煎煮残渣;

[0069] 3) 称取淡豆豉和槐米,将淡豆豉、槐米和煎煮液加入至第一混合物中,然后一起送入打浆机中进行打浆处理,获得第二混合物;

[0070] 4) 向第二混合物中加入白糖,搅拌均匀后,送入高压锅内,在0.20Mpa、115℃下蒸煮50min,出锅,然后小火熬煮浓缩,获得第三混合物,备用,其中,所述小火熬煮浓缩为小火熬煮浓缩至原体积的20%;

[0071] 5) 称取番薯淀粉和葛粉,合并后,加水,搅拌混合均匀后,获得混合物A,其中,所述水的加入量为番薯淀粉和葛粉总重量的100%;

[0072] 6) 称取米醋、料酒和生抽,加入至混合物A中,搅拌混合均匀后,获得混合物B;

[0073] 7) 称取泡辣椒,切碎,将泡辣椒碎和第三混合物加入至混合物B中,搅拌混合均匀后,即可。

[0074] 本发明制备的烹饪酱汁作为炒菜佐料使用,能够使菜肴具有浓郁的鱼香味,口感咸鲜,色泽鲜艳,增加了菜肴的色香味,有利于增加人们的食欲,使用方便,能够用于快餐的制作,且营养丰富,并具有一定的药用价值,理气消胀,清热泻火,市场前景广阔。

[0075] 上面对本发明的较佳实施方式作了详细说明,但是本发明并不限于上述实施方式,在本领域的普通技术人员所具备的知识范围内,还可以在不脱离本发明宗旨的前提下作出各种变化。