



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102342450 A

(43) 申请公布日 2012. 02. 08

(21) 申请号 201110246998. X

(22) 申请日 2011. 08. 26

(71) 申请人 大方县琼芳食品开发有限公司

地址 551600 贵州省毕节地区大方县南郊路  
262 号

(72) 发明人 高文凤

(74) 专利代理机构 贵阳中工知识产权代理事务  
所 52106

代理人 陈忠俊

(51) Int. Cl.

A23L 1/212(2006. 01)

A23L 1/226(2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 3 页

(54) 发明名称

一种香辣豆豉粬油辣椒

(57) 摘要

本发明公开了香辣豆豉粬油辣椒的技术方案:干皱椒 100 ~ 110、植物油 130 ~ 140、豆豉粬 15 ~ 25、生姜 20 ~ 25、大蒜 20 ~ 25、食盐 20 ~ 30、味精 2 ~ 4、花椒 0.7 ~ 0.9、食糖 0.4 ~ 0.6;香辣豆豉粬油辣椒的制作方法,制作方法包括原料的处理分别入锅炒制,脱干水分,炒出香味,放入食盐、花椒、味精、食糖起锅放入炒制好的辣椒里拌匀,冷却后分装即得产品。本发明的香辣豆豉粬油辣椒具有香辣可口、回味无穷、增进食欲等特点;所用原料多是天然的,无任何添加剂,而且其中的辣椒、植物油、豆豉粬、生姜等都含有较为丰富的营养成份,是一种难得的营养保健调味品。

1. 一种香辣豆豉粬油辣椒,其特征是配方包括大方干皱椒、植物油、豆豉粬、生姜、大蒜、食盐、花椒、食糖、味精,其配制的用量是按照质量比例份数:干皱椒 100 ~ 110、植物油 130 ~ 140、豆豉粬 15 ~ 25、生姜 12.5、大蒜 12.5、食盐 12~15、味精 2 ~ 4、花椒 0.7 ~ 0.9、食糖 0.4 ~ 0.6。

2. 根据权利要求 1 所述的香辣豆豉粬油辣椒,其特征是配制的用量是按照质量比例份数:干皱椒 100、植物油 130、豆豉粬 20、生姜 12.5、大蒜 12.5、食盐 12、味精 3、花椒 0.8、食糖 0.5。

3. 根据权利要求 1 香辣豆豉粬油辣椒,其特征是所述配方中记载的辣椒是选用上好的贵州大方干皱椒;所述的植物油包括菜籽油、或花生油、或色拉油、或它们的混合油,豆豉粬为贵州大方产的豆豉粬。

4. 香辣豆豉粬油辣椒的制作方法,其特征是采用配方包括其配制的用量是按照质量比例份数:干皱椒 100 ~ 110、植物油 130 ~ 140、豆豉粬 15 ~ 25、生姜 12.5、大蒜 12.5、食盐 12~15、味精 2 ~ 4、花椒 0.7 ~ 0.9、食糖 0.4 ~ 0.6;

制作方法包括以下步骤:

(1) 原料的处理:辣椒——选用配方量的上好大方干皱椒,去蒂、洗净、用沸水烫 3 分钟、滤干后粉碎;按相应配方量的生姜、大蒜、豆豉粬分别粉碎后备用;

(2)将配方量的植物油入锅,油温在 70 ~ 110℃时,将辣椒入锅炒制,直至脱完水分,炒出香味后起锅,再分离出 40% 植物油放入锅内,将粉碎好的豆豉粬入锅,炸至金黄色,再将生姜、大蒜入锅,脱干水分,炒出香味,小火保持余温,放入食盐、花椒、味精、食糖起锅放入炒制好的辣椒里拌匀,冷却后分装入容器,密封,贴标签包装即得产品。

## 一种香辣豆豉粬油辣椒

### 技术领域

[0001] 本发明申请涉及食品调味品和制法,具体涉及一种香辣豆豉粬油辣椒和制法。

### 背景技术

[0002] 市场上调味料很多,对于包含辣椒的食品调味品,它们有单一型的,也有复合型的,而且复合型的越来越多,然而香辣豆豉粬油辣椒却相对较少,而且是用新鲜辣椒制作。这些辣椒调味料虽然配方不同,加工工序各异,味道也各有其特点,但目前市场上这些食用辣椒调味料,有的是用水调和的,在食用时第一次打开后就只能保存很短的时间,时间一长就会变质,由于选用的原料及加工制作过程的差异本产品在用料上的差异,辣椒调味品虽然有些相近之处,各地产品都有其独特之处,成为地方特色产品。

[0003] 对于大方辣椒的综合评价:根据中国科学院地理科学与资源研究所资源环境应用研究中心《贵州省大方辣椒品质评价》将大方辣椒在优良品种(陕西线椒、望都椒、印度椒和韩国椒等)之间进行对比研究,主要从以下几个方面进行对比:

1、从感官指标看,大方辣椒无论是皱椒、线椒都呈长线型,皱椒略粗,线椒稍细,平均长度 21cm 以上,外观整齐、美观,弯曲程度不大,在线椒中属于上乘,形状上优于印度椒,与优秀的陕西线椒相当,且略有超过。

[0004] 从色泽和皮型看,大方皱椒紫红,线椒亮红色,色泽鲜艳,外表光洁,具均匀皱折;与陕西线椒相比,基本一致,但皮皱均匀度优于陕西线椒。望都椒和韩国椒为板椒类型,外皮光滑,无可比性。与印度椒相比,大方椒更亮一些;总之,从外观上看,大方辣椒更胜一筹。

[0005] 2、从常规营养成份看,大方辣椒与国内外其他优良辣椒品种没有显著性的差异,含有丰富的脂肪、蛋白质、VB1、V B2、VC、烟酸、VE 和胡萝卜素,分布合理的氨基酸和丰富的有益矿物质元素。大方辣椒不亚于国内外其他优良辣椒品种。

[0006] 重金属元素的检测表明,在对照的 5 个样品中铅、汞含量最低,砷、铬倒数第二,远低于国家食品卫生有关规定的限定指标。大方辣椒安全可靠,未发现有关重金属污染。

[0007] 3、从色价测定看,大方皱椒色素含量仅次于韩国椒和印度 1 号,高于陕西线椒和印度 2 号,达到 6.6,表明大方辣椒色泽上优于陕西线椒,适于提取红色素或加工成色泽鲜艳的辣椒产品,在市场上应具有一定的优势。

[0008] 4、从辣椒素含量看,大方辣椒的辣椒素含量高于陕西线椒和望都椒,特别是大方线椒,其辣椒素含量达 3.02%,与印度 2 号(小羊角椒)相近,在辣椒中是上乘的,可作为今后提取辣椒素的原料,深加工前景广阔。大方皱椒虽然辣度稍次,但仍高于陕西线椒,与印度 1 号相近。但作为中适度辣味的品种,作为调味十分合适。

[0009] 5、从香味成份看,大方辣椒含有丰富的酯类、醛、酮类、醇类及萜类化合物,使其具有浓厚的香味。特别是大方皱椒中脂肪酸及其脂类含量达 33% 以上,其他呈香化合物含量丰富,使其在香气中应占有优势。

[0010] 总之,从以上五个方面综合比较,大方辣椒处于优势地位,形状、色泽、色度、营养、辣度、香味成份在 8 个优良品种中都处于优良水平,既外观整齐、美观、色泽亮红鲜艳,皱折

均匀、色素含量较高,营养丰富、辣度中低或上等,香味成份含量高,在所分析样品中品质上乘。

### 发明内容

[0011] 本发明的目的是克服已有技术的一些缺陷,提出一种味道独特、加工制作工艺独特,保持期相对较长,具有地方特色的食用辣椒调味料,它有提高人体免疫功能、增进食欲、改善消化、抗菌杀虫等保健功效,是一种香辣豆豉粬油辣椒。

[0012] 本发明的香辣豆豉粬油辣椒的技术方案:其配方包括大方干皱椒、植物油、豆豉粬、生姜、大蒜、食盐、花椒、食糖、味精,其配制的用量是按照质量比例份数:干皱椒 100 ~ 110、植物油 130 ~ 140、豆豉粬 15 ~ 25、生姜 12.5、大蒜 12.5、食盐 12~15、味精 2 ~ 4、花椒 0.7 ~ 0.9、食糖 0.4 ~ 0.6。

[0013] 上述的香辣豆豉粬油辣椒,其配制的用量是按照质量比例份数:干皱椒 100、植物油 130、豆豉粬 20、生姜 12.5、大蒜 12.5、食盐 12、味精 3、花椒 0.8、食糖 0.5。

[0014] 所述的辣椒是选用上好的贵州大方干皱椒;所述的植物油包括菜籽油、或花生油、或色拉油、或它们的混合油,豆豉粬为贵州大方产的豆豉粬。

[0015] 所选用的豆豉粬为贵州大方产的豆豉粬;该豆豉粬是用黄豆泡透蒸熟,经发酵,舂碎,太阳曝晒后第二次发酵完成后,捶打成长方体型豆豉粬块;据《贵州府志方土志》载有关豆豉部分说到,各州府县中出产豆豉粬唯大定(现大方)最佳。大方豆豉闻名全国,是纯天然的酿造食品,不添加任何添加剂,其独特之处除了有独特的加工工艺外,还与大方独特的地理环境和气候有着密切的关系。它具有闻着臭,入口香的非常独特的味道,且含有丰富蛋白质和对人体有益的氨基酸。

[0016] 本发明的香辣豆豉粬油辣椒的制作方法包括以下步骤:

配方包括其配制的用量是按照质量比例份数:干皱椒 100 ~ 110、植物油 130 ~ 140、豆豉粬 15 ~ 25、生姜 12.5、大蒜 12.5、食盐 12~15、味精 2 ~ 4、花椒 0.7 ~ 0.9、食糖 0.4 ~ 0.6;

(1) 原料的处理:辣椒——选用配方量的上好大方干皱椒,去蒂、洗净、用沸水烫 3 分钟、滤干后粉碎;按相应配方量的生姜、大蒜、豆豉粬分别粉碎后备用。

[0017] (2) 将配方量的植物油入锅,油温在 70 ~ 110℃时,将辣椒入锅炒制,直至脱完水分,炒出香味后起锅,再分离出 40% 植物油放入锅内,将粉碎好的豆豉粬入锅,炸至金黄色,再将生姜、大蒜入锅,脱干水分,炒出香味,小火保持余温,放入食盐、花椒、味精、食糖起锅放入炒制好的辣椒里拌匀,冷却后分装入容器,密封,贴标签包装即得产品。

[0018] 上述制备过程中,凡使用的容器必须洗净、消毒、晾干。

[0019] 本发明的主要优点:本发明的香辣豆豉粬油辣椒具有香辣可口、回味悠久、增进食欲等特点;所用原料多是天然的,无任何添加剂,而且其中的辣椒、植物油、豆豉粬、生姜等都含有较为丰富的营养成份,是一种难得的营养保健调味品。第一,由于制作过程中在原料准作阶段,辣椒洗净后要用沸水烫 3 分钟,一是起到了高温消毒杀菌的作用,加入的大蒜,同样具有消毒杀菌作用,能有效防止寄生虫滋生,使产品食用更安全;二是可去除辣椒的暴性,使口味更加纯正;三是可增加产品糯性,食用起来更加可口。第二,与别的同类产品不同的是,使用的豆豉不是用豆豉颗粒而是用经过太阳曝晒和二次发酵后的豆豉粬,因此其醇

香味更加浓厚。第三,在炒制过程中,各原料脱干了水份,起到了防腐的作用,有效的延长了保质期。本发明的产品除可以包装成即开即食的食品外,还可用做凉拌菜佐料,下饭、吃面条、做火锅底料等,是一种难得的保健绿色食品。

### 具体实施方式

#### [0020] 实施例 1

按配方准备干皱椒 110 kg、植物油 130 kg、豆豉粬 15kg、花椒 0.8kg、生姜 12.5kg、大蒜 12.5kg、食盐 12kg、味精 3kg、食糖 0.5kg;将植物油 130 kg 入锅,油温在 70℃~110℃时,将洗净、滤干、粉碎后的辣椒入锅炒制,直至脱完水分,炒出香味后起锅,再分离出 40% 植物油放回锅内,将粉碎好的豆豉粬 15kg 放入锅内,炸至金黄色,再将生姜、大蒜入锅,脱干水分,炒出香味,小火保持余温,放入食盐、花椒、味精、食糖放入炒制好的辣椒里拌匀,最后起锅冷却后分装入容器,密封,贴标签包装,即得色、香、味具佳的产品。

#### [0021] 实施例 2

按配方准备好干皱椒 100 kg、植物油 140 kg、豆豉粬 20kg、花椒 0.8 kg、生姜 12.5kg、大蒜 12.5kg、食盐 12.5kg、味精 3kg、食糖 0.5kg。将植物油 140 kg 入锅,油温在 70~110℃时,将洗净、滤干、粉碎后的辣椒入锅炒制,直至脱完水分,炒出香味后起锅,再分离出 40% 植物油放回锅内,将粉碎好的豆豉粬 20kg 入锅,炸至金黄色,再将准备好的生姜、大蒜入锅,脱干水分,炒出香味,小火保持余温,放入食盐、花椒、味精、食糖起锅放入炒制好的辣椒里拌匀,最后起锅冷却后分装小的容器,密封,贴标签包装即得色、香、味具佳的产品。

#### [0022] 实施例 3

按配方准备好干皱椒 100 kg、植物油 130、豆豉粬 25kg、花椒 0.8kg、生姜 12.5kg、大蒜 12.5kg、食盐 15kg、味精 3kg、食糖 0.5kg。将植物油 130 kg 入锅,油温在 70~110℃时,将洗净、滤干、粉碎后的辣椒入锅炒制,直至脱完水分,炒出香味后起锅,再分离出 40% 植物油放回锅内,将粉碎好的豆豉粬 25kg 入锅,炸至金黄色,再将准备好的生姜、大蒜入锅,脱干水分,炒出香味,小火保持余温,放入食盐、花椒、味精、食糖起锅放入炒制好的辣椒里拌匀,最后起锅冷却后分装小的容器,密封,贴标签包装即得色、香、味具佳的产品。