(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 113768117 A
(43)申请公布日 2021.12.10

(21)申请号 202111050465.4

(22)申请日 2021.09.08

(71)申请人 重庆渝真味食品科技有限公司
地址 402260 重庆市江津区德感街道德园路8号西部食谷A区11幢负1层

(72)发明人 张彦喜 李在富 晏志华 戴培根

(74)专利代理机构 重庆西南华渝专利代理有限公司 50270
代理人 熊礼

(51)Int.Cl.
A23L 27/00(2016.01)
A23L 27/24(2016.01)
A23L 27/10(2016.01)

权利要求书1页 说明书8页

(54)发明名称

一种增香多菌种酶促发酵火锅底料及其制备方法

(57)摘要

本发明涉及食品技术领域，公开了一种增香多菌种酶促发酵火锅底料，包括以下重量份的原料：动植物油16～20份，干辣椒6～8份、花椒1～2份、豆瓣1～2份、豆豉0.2～0.5份、醪糟0.1～0.3份、食盐1～2份、泡辣椒0.2～0.5份、老姜0.3～0.6份、大蒜0.1～0.3份、鲜味剂0.5～0.8份、复合香辛料0.1～0.2份。本发明原料营养丰富，无病虫害，所制作出的火锅底料的风味独特。加工本发明火锅底料的方法是：步骤S1，筛选原料，选择无病虫害、无败坏的优质原料；步骤S2，制作发酵糍粑辣椒；步骤S3，炒制调味和熬制；步骤S4，灌装和冷却；步骤S5，外包装，将步骤S5的内袋进行外包装得到成品。本发明的工艺简单，易于操作，适用于大规模生产。

CN 113768117 A

1.一种增香多菌种酶促发酵火锅底料，其特征在于，包括以下重量份的原料：

动植物油16～20份，干辣椒6～8份、青花椒1～2份、豆瓣1～2份、豆豉0.2～0.5份、醪糟0.1～0.3份、食盐1～2份、泡辣椒0.2～0.5份、老姜0.3～0.6份、大蒜0.1～0.3份、鲜味剂0.5～0.8份、复合香辛料0.1～0.2份。

2.根据权利要求1所述的增香多菌种酶促发酵火锅底料，其特征在于，鲜味剂为鸡精和/或I+G。

3.根据权利要求1所述的增香多菌种酶促发酵火锅底料，其特征在于，复合香辛料包括胡椒、白蔻、草果、排草、香茅草，且用量比例为胡椒:白蔻:草果:排草:香茅草＝1:2:2:2:2。

4.根据权利要求1所述的增香多菌种酶促发酵火锅底料，其特征在于，动植物油为动物油脂或植物油，其中，动物油脂为牛油；植物油为菜籽油、色拉油、花生油和玉米油的一种以上。

5.基于权利要求1-4任一权利要求所述的增香多菌种酶促发酵火锅底料，还包括一种增香多菌种酶促发酵火锅底料的制备方法，其特征在于，具体包括以下步骤：

步骤S1，筛选原料，选择无病虫害、无败坏的优质原料；

步骤S2，制作发酵糍粑辣椒，对干辣椒去籽切段，通过蒸煮粉碎后形成的糍粑辣椒，并对糍粑辣椒进行发酵处理，得到发酵糍粑辣椒；

步骤S3，炒制调味和熬制，先将动植物油置入锅内，采用大火煎至150～160℃，再调至小火；将步骤S2得到的发酵糍粑辣椒缓慢置入油锅内，油脂转为红棕色且逐渐转深，当糍粑辣椒略有转色且油脂由浑浊变为清质时，投入预处理的豆瓣、豆豉和老姜，开大火至满锅沸腾；再关至中火并计时，熬制20～25分钟；最后加入青花椒、复合香辛料、醪糟、鲜味剂、食盐以及大蒜，搅拌均匀，当油脂由浑浊变为清质时停止加热后出锅；

步骤S4，灌装和冷却，将步骤S3炒制的半成品灌装入内袋，随后将内袋在-5～10℃下冷藏至常温后移出冷冻室备用；

步骤S5，外包装，将步骤S5的内袋进行外包装得到成品。

6.根据权利要求5所述的增香多菌种酶促发酵火锅底料的制备方法，其特征在于，所述步骤S2具体包括以下步骤：

步骤S201，预处理，将干辣椒去籽切段，通过蒸煮粉碎后形成的糍粑辣椒置于水浴容器中，并将融化的食盐水均匀的泼在辣椒表面；

步骤S202，发酵制作，从发酵池中流出的低盐水中加入酶制剂和多菌种，拌匀后再均匀回淋到辣椒表面；

步骤S203，发酵，将糍粑辣椒进行40～45℃水浴保温，每4小时回淋一次，发酵周期为48～90h。

一种增香多菌种酶促发酵火锅底料及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品技术领域，特别涉及一种增香多菌种酶促发酵火锅底料及其制备方法。

背景技术

[0002] 火锅底料是以多种调味料为原料，由动物油或者植物油、食盐、豆瓣、辣椒、花椒、香辛料和味精等为原料，经特殊的风味设计，进行工业化生产的一种调味品，其口味丰富多彩，深受广大消费者喜欢。传统的火锅底料一般都重用郫县豆瓣，但郫县豆瓣易使火锅汤卤发黑、发浑，视觉效果较差且口感不佳。为克服传统火锅底料的缺陷，业内的人员进行了不断研究探索，最后用糍粑辣椒代替部分郫县豆瓣作为制作火锅底料的主要原材料，以糍粑辣椒等为主要原料炒制的火锅底料色泽红亮，香飘四溢。

[0003] 糍粑辣椒作为目前大多数火锅底料的主要原材料，其制作直接影响着火锅的风味。采用糍粑辣椒制作的火锅底料虽然解决了传统火锅底料视觉效果不好和口感差的问题，但在后续生产过程中，熬制阶段基本上是最大限度的让油溶性的辣椒素溶解在油脂中以及让水溶性辣椒素溶解在基料中，单纯的体现火锅底料的“辣”。此外，在熬制过程中由于蛋白质和淀粉质没有发酵水解形成小分子物质，容易导致糊锅，这不仅会使得糍粑辣椒中的营养成分流失，还会因为糊锅导致底料出现异味或者苦涩味，严重影响火锅底料的口感和香味。

[0004] 火锅底料糊锅的原因很多，如用火太大、火力不均，翻炒频率不够和下料温度过高等，还可能与熬制火锅底料的装置材料有关。如果在选择适当的熬制装置，再选择本行业的有经验的师傅来进行熬制火锅底料在理论上可避免糊锅，但火锅底料作为一种商用的调味品很难达到在大规模加工、保证口感和香味的情况下实现加工条件统一且完全不糊锅的效果。因此，本领域亟需开发出一种火锅底料的加工方式，以解决现有火锅底料在熬制过程中因糊锅而导致营养流失和产生异味等缺陷。

发明内容

[0005] 本发明的目的是提出一种增香多菌种酶促发酵火锅底料，其原料营养丰富，所制作出的火锅底料的风味独特。

[0006] 实现本发明目的的方案是：

[0007] 一种增香多菌种酶促发酵火锅底料，包括以下重量份的原料：动植物油16～20份，干辣椒6～8份、青花椒1～2份、豆瓣1～2份、豆豉0.2～0.5份、醪糟0.1～0.3份、食盐1～2份、泡辣椒0.2～0.5份、老姜0.3～0.6份、大蒜0.1～0.3份、鲜味剂0.5～0.8份、复合香辛料0.1～0.2份。

[0008] 进一步地，鲜味剂为鸡精和/或I+G。

[0009] 进一步地，复合香辛料包括胡椒、白蔻、草果、排草、香茅草，且用量比例为胡椒：白蔻：草果：排草：香茅草＝1:2:2:2:2。

[0010] 进一步地，动植物油为动物油脂或植物油，其中，动物油脂为牛油；植物油为菜籽油、色拉油、花生油和玉米油的一种以上。在实际使用过程中，动物油脂或植物油单独使用，牛油型火锅底料使用牛油，清油火锅底料使用植物油。

[0011] 本发明的另一目的是提出一种增香多菌种酶促发酵火锅底料的制备方法，其工艺简单，易于操作，适用于大规模生产。

[0012] 实现本发明另一目的的方案是：

[0013] 一种增香多菌种酶促发酵火锅底料的制备方法，具体包括以下步骤：

[0014] 步骤S1，筛选原料，选择无病虫害、无败坏的优质原料。

[0015] 步骤S2，制作发酵糍粑辣椒，对干辣椒去籽切段，通过蒸煮粉碎后形成的糍粑辣椒，并对糍粑辣椒进行发酵处理，得到发酵糍粑辣椒。

[0016] 步骤S3，炒制调味和熬制，先将动植物油置入锅内，采用大火煎至150～160℃，再调至小火；将步骤S2得到的发酵糍粑辣椒缓慢置入油锅内，油脂转为红棕色且逐渐转深，当糍粑辣椒略有转色且油脂由浑浊变为清质时，投入预处理的豆瓣、豆豉和老姜，开大火至满锅沸腾；再关至中火并计时，熬制20～25分钟；最后加入青花椒、复合香辛料、醪糟、鲜味剂、食盐以及大蒜，搅拌均匀，当油脂由浑浊变为清质时停止加热后出锅；将油加热后采用大小火配合，火力控制是确保品温不易过低或过高，能最大限度地炒出糍粑辣椒的香味和辣味。

[0017] 步骤S4，灌装和冷却，将步骤S3炒制的半成品灌装入内袋，随后将内袋在-5～10℃下冷藏至常温后移出冷冻室备用。

[0018] 步骤S5，外包装，将步骤S5的内袋进行外包装得到成品。

[0019] 进一步地，制作发酵糍粑辣椒的具体步骤为：

[0020] 步骤S201，预处理，将干辣椒去籽切段，通过蒸煮粉碎后形成的糍粑辣椒置于水浴容器(此处的水浴容器为现有技术中的水浴容器，如水浴锅)中，并将融化的食盐水均匀的泼在辣椒表面。

[0021] 步骤S202，发酵制作，从发酵池中流出的低盐水中加入酶制剂和多菌种，拌匀后再均匀回淋到辣椒表面。

[0022] 在本发明中，低盐水中的盐含量为11～13％，采用低盐进行发酵，一是利于微生物的生长，二是利于酶的水解。酶制剂为蛋白酶和淀粉酶；多菌种为鲁氏酵母和乳酸菌。采用多菌种可增酯提香，使得火锅底料香味浓郁，口感柔和(如乳酸菌发酵产物中除乳酸外，还有乙醇等成分，可柔和口感；鲁氏酵母菌通过代谢途径产生多种具有芳香气味的代谢产物，从而赋予一定的香味)；酶促进原料生成多种呈味物质(如蛋白酶水解蛋白质为各种呈味物质主体氨基酸，淀粉酶水解淀粉质为葡萄糖和麦芽糖等)，加之在发酵过程中代谢产物和水解产物各种醇和酸反应形成酯，丰富了底料中内涵物质，进而提高综合口感。

[0023] 步骤S203，发酵，将糍粑辣椒进行40～45℃水浴保温，每4小时回淋一次，发酵周期为48～90h。采用40～45℃发酵，是基于多菌种的最适温度和酶促水解的最佳温度。通过数小时左右的发酵，可有效提高产品内涵，并可实现周期性连续作业。糍粑辣椒发酵过程中在采用低盐和水浴保温环境，可促进协同发酵进程、水解、聚合有益物质，充分释放辣椒中的营养，达到综合利用和提高底料香气和综合口感底味的产品。

[0024] 本发明的有益效果在于：

[0025] (1)本发明的原料营养丰富，所制作出的火锅底料的风味独特，采用多菌种可增酯

提香，使得火锅底料香味浓郁，口感柔和；加之酶促进原料生成多种呈味物质，丰富了底料中内涵物质，从而提高综合口感；

[0026] (2)本发明通过发酵，使蛋白质和淀粉质发生本质性改变，可解决因辣椒中的蛋白质及淀粉质在炒制中没有熟化前聚集糊锅现象；

[0027] (3)采用干辣椒通过煮制，获得满足工艺条件的水分，并使辣椒中所含蛋白质和淀粉质得到变性和糊化，而不需特意增加蛋白质和淀粉质变性和糊化工序，可实现节能降耗和综合利用；

[0028] (4)采用发酵形式制作，原辅料营养得到释放，制得的火锅底料易于被人体吸收，满足消费者健康的需求；且糍粑辣椒发酵过程中在采用低盐(含盐量11～13％)和水浴保温(40～45℃)环境，可促进协同发酵进程、水解、聚合有益物质，充分释放辣椒中的营养，达到综合利用和提高底料香气和综合口感底味的产品；

[0029] (5)本发明的方法工艺简单，易于操作，适用于大规模生产；

[0030] (6)本发明的发酵糍粑辣椒应用范围广，可应用于其他调味料中(如麻辣鱼调料、水煮鱼调料、小龙虾炒料、干锅调料和红烧肉调料等等)，以此来提升食物的整体风味和口感。

具体实施方式

[0031] 为使本发明的上述目的、特征和优点能够更加明显易懂，下面结合具体实施方式对本发明作进一步详细的说明，显然，所描述的实施例仅仅是本发明一部分实施例，而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例，本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例，都属于本发明保护的范围。

[0032] 实施例1

[0033] (1)本实施例提供了一种增香多菌种酶促发酵火锅底料，包括以下重量份原料：动植物油16份，干辣椒6份、青花椒1份、豆瓣1份、豆豉0.2份、醪糟0.1份、食盐1份、泡辣椒0.2份、老姜0.3份、大蒜0.1份、鲜味剂0.5份、复合香辛料0.1份。

[0034] 优选地，动植物油为动物油脂或植物油，其中，动物油脂为牛油；植物油为菜籽油、色拉油、花生油和玉米油的一种以上。在实际使用过程中，动物油脂或植物油单独使用，牛油型火锅底料使用牛油，清油火锅底料使用植物油。从健康的角度来看，植物油含有大量的不饱和脂肪酸，容易被吸收，但经过消费者随机采访发现大多数喜欢吃火锅的人都喜欢红油火锅底料，他们认为火锅不会天天吃，偶尔吃一顿更在意食物的口感和味道，红油火锅底料对健康影响并不大，且用红油火锅吃起来味道更醇厚，更香滑。基于此，因此本实施例的动植物油脂优选动物油脂，即牛油。此外，本发明还在原料中选择了青花椒，牛油火锅加入青花椒可以使得牛油火锅底料吃起来更清爽，更容易营养吸收。

[0035] 优选地，鲜味剂为鸡精和/或I+G。

[0036] 优选地，复合香辛料包括胡椒、白蔻、草果、排草、香茅草，且用量比例为胡椒：白蔻：草果：排草：香茅草＝1:2:2:2:2。

[0037] 上述几种香料都具有增香的效果，且经本发明反复研究、验证和调查统计得知，上述几种香料组合出的香型，在口感中和感官体验中更加协调而无层次差别，适宜于本发明火锅底料，且符合大多数消费者口味。

[0038] 上述几种香料的主要功能如下：

[0039] 1)胡椒，属藤本植物，味食香料。味道浓辛、香、可去腥。属性：性热。

[0040] 2)白蔻调料气味苦香，能去菜肴的异味，增加菜肴的辛香，常用于卤制及火锅等。

[0041] 3)草果，属香草类草本植物，味食香料。味道辛、香。属性：性热燥火。

[0042] 4)排草，又名香排香、排香草、香草，根部芳香，，味淡，性温，具有辟臭、祛风、理气、消肿等效用，又可防腐，兼作香料。

[0043] 5)香茅草，属香草类草本植物，味食香料。味道香，微甘。属性：性寒。

[0044] 6)青花椒，青花椒属木本植物，味食香料，味道辛、麻、香。属性：温中祛寒。

[0045] (2)本实施例还公开了上述增香多菌种酶促发酵火锅底料，具体包括以下步骤：

[0046] 步骤S1，筛选原料，选择无病虫害、无败坏的优质原料。分别称取相应重量的动植物油，干辣椒、青花椒、豆瓣、豆豉、醪糟、食盐、泡辣椒、老姜、大蒜、鲜味剂和复合香辛料备用。其中，干辣椒、青花椒、老姜和大蒜需要进行3～5次清洗，直至清洗干净。豆瓣、豆豉、醪糟、食盐、泡辣椒、鲜味剂和复合香辛料和购买市售产品。

[0047] 步骤S2，制作发酵糍粑辣椒，对干辣椒去籽切段，通过蒸煮粉碎后形成的糍粑辣椒，并对糍粑辣椒进行发酵处理，得到发酵糍粑辣椒。

[0048] 优选地，制作发酵糍粑辣椒的具体步骤为：

[0049] 步骤S201，预处理，将干辣椒去籽切段，通过蒸煮粉碎后形成的糍粑辣椒置于水浴容器中，并将融化的食盐水均匀的泼在辣椒表面。

[0050] 步骤S202，发酵制作，从发酵池中流出的低盐水中加入酶制剂和多菌种，拌匀后再均匀回淋到辣椒表面。在本发明中，低盐水中的盐含量为11～13％，采用低盐进行发酵，一是利于微生物的生长，二是利于酶的水解。酶制剂为蛋白酶和淀粉酶；多菌种为鲁氏酵母和乳酸菌。采用多菌种可增酯提香，使得火锅底料香味浓郁，口感柔和；加之酶促原料生成多种物质，丰富了底料中内涵物质，进而提高综合口感。

[0051] 步骤S203，发酵，将糍粑辣椒进行40～45℃水浴保温，每4小时回淋一次，发酵周期为48～90h。采用40～45℃发酵，是基于多菌种的最适温度和酶促水解的最佳温度，本实施例中优选40℃。通过数小时左右的发酵，可有效提高产品内涵，并可实现周期性连续作业，本实施例中发酵周期选择72h。糍粑辣椒发酵过程中在采用低盐和水浴保温环境，可促进协同发酵进程、水解、聚合有益物质，充分释放辣椒中的营养，达到综合利用和提高底料香气和综合口感底味的产品。

[0052] 步骤S3，炒制调味和熬制，先将动植物油置入锅内，采用大火煎至150～160℃，再调至小火；将步骤S2得到的发酵糍粑辣椒缓慢置入油锅内，油脂转为红棕色且逐渐转深，当糍粑辣椒略有转色且油脂由浑浊变为清质时，投入预处理的豆瓣、豆豉和老姜，开大火至满锅沸腾；再关至中火并计时，熬制20～25分钟；最后加入青花椒、复合香辛料、醪糟、鲜味剂、食盐以及大蒜，搅拌均匀，当油脂由浑浊变为清质时停止加热后出锅。将油加热后采用大小火配合，火力控制是确保品温不易过低或过高，能最大限度地炒出糍粑辣椒的香味和辣味。

[0053] 步骤S4，灌装和冷却，将步骤S3炒制的半成品灌装入内袋，随后将内袋在-5～10℃下冷藏至常温后移出冷冻室备用。

[0054] 步骤S5，外包装，将步骤S5的内袋进行外包装得到成品。

[0055] 实施例2-5

[0056] 为了筛选出在其他条件不变的情况下最佳的原料配比，本发明设置了实施例2-5，实施例2-5与实施例1的区别仅在与原料配比的不同，具体区别表1所示：

[0057] 表1实施例2-5与实施例1的原料用量统计表

[0058]

实施例 / 原料	实施例 1	实施例 2	实施例 3	实施例 4	实施例 5
动植物油	16 份	19 份	18 份	17 份	20 份
干辣椒	6 份	7 份	8 份	6 份	8 份
青花椒	1 份	1.5 份	2 份	1 份	2 份
豆瓣	1 份	2 份	1 份	1.5 份	2 份
豆豉	0.2 份	0.5 份	0.4 份	0.3 份	0.5 份
醪糟	0.1 份	0.15 份	0.1 份	0.2 份	0.3 份
食盐	1 份	1.2 份	1.8 份	1.5 份	2 份
泡辣椒	0.2 份	0.3 份	0.5 份	0.4 份	0.5 份
老姜	0.3 份	0.6 份	0.5 份	0.4 份	0.6 份
大蒜	0.1 份	0.2 份	0.3 份	0.15 份	0.3 份
鲜味剂	0.5 份	0.6 份	0.4 份	0.7 份	0.8 份
复合香辛料	0.1 份	0.2 份	0.15 份	0.1 份	0.2 份

[0059] 将实施例1-5中的原料均采用实施例1中的加工方法进行制备，统计各个实施例制备过程中的变化，观察是否糊锅等。另外，采取问卷调查方式对各个实施例中的产品给消费者进行品尝，最终对实施例1-5中的火锅底料进行综合统计。

[0060] 结论

[0061] 制备过程中的情况：在制备火锅底料过程中，实施例1-5香味浓郁，均没有糊锅现象，无异味产生。

[0062] 风味和口感：将实施例1-5的火锅底料成品进行市场调查，每组实施例均随机抽取20名志愿者来品尝，对火锅汤的外观和口感进行评价，主要包括汤的色泽、散发出来的气味以及锅底残渣等状况进行综合评价。最终采用实施例2中的原料制备的火锅底料口碑最好，整体评价最高，其汤料色泽光纤有质感，食欲强；刚放进锅里煮时，散发出来的气味不是很浓烈的香，但是随着时间的增加会越煮越香，醇香厚重口感柔和，且锅底无不明残渣。因此，在实施例1-5中本发明优选实施例2为最佳实施例。

[0063] 总结

[0064] 根据本发明实施例1-5对比可见，在其他条件不变的基础上实施例2的市场反响最好。但火锅底料不仅仅受上述原来的影响。为此，本发明又对原料进行了进一步研究。

[0065] 实施例6-8

[0066] 在实施例1-5中本发明优选实施例2为最佳实施例的基础上，本发明进行了市场问

卷调查，发现大多数喜欢吃火锅的人群还喜欢吃泡姜和榨菜。

[0067] 在其他加工条件和原料相同的基础上实施例6-8与实施例2中原料的区别如下表2所示：

[0068] 表2实施例6-8与实施例2中原料的主要区别表

[0069]

实施例 / 原料	实施例 2	实施例 6	实施例 7	实施例 8
泡姜	/	0.1 份	0.12 份	0.2 份
榨菜	/	0.2 份	0.3 份	0.5 份

[0070] 实施例6-8与实施例2中制备方法的区别在于：

[0071] 在实施例6-8的步骤S3中，加入豆瓣、豆豉、老姜和发酵糍粑辣椒的同时加入泡姜；加入青花椒、复合香辛料、醪糟、鲜味剂、食盐以及大蒜的同时加入榨菜。

[0072] 将实施例6-8中的原料均采用实施例1中的加工方法进行制备，将成品采用实施例1-5中的统计方法统计各个实施例制备过程中的变化，观察是否糊锅等。另外，采取问卷调查方式对各个实施例中的产品给消费者进行品尝，最终对实施例6-8中的火锅底料进行综合统计。最终发现在制备火锅底料过程中，实施例6-8香味浓郁，均没有糊锅现象，无异味产生。经过市场调查发现，实施例8中的原料制备的火锅底料与实施例2相比其风味更受消费者青睐。因此，在实施例6-8中本发明优选实施例8为最佳实施例。

[0073] 实施例9-13

[0074] 在实施例6-8中本发明优选实施例8为最佳实施例的基础上，本发明还考虑到发酵糍粑辣椒发酵过程中的加工参数会影响到产品的风味，因此本发明还提出了实施例9-11。

[0075] 在其他加工条件和原料相同的基础上实施例9-13与实施例8中加工参数的区别如下表3所示：

[0076] 表3实施例9-13与实施例8中加工参数的区别表

[0077]

实施例 / 原料	实施例 8	实施例 9	实施例 10	实施例 11	实施例 12	实施例 13
水浴温度/℃	40	40	44	43	42	45
发酵周期/h	72	48	60	72	80	90

[0078] 实施例9-13与实施例8的原料完全相同，区别仅在于上述加工条件不同，将实施例8中的原料分别采用实施例9-13中的加工方法进行制备，将成品采用实施例1-5中的统计方法统计各个实施例制备过程中的变化，观察是否糊锅等。另外，采取问卷调查方式对各个实施例中的产品给消费者进行品尝，最终对实施例9-13中的火锅底料进行综合统计。最终发现在制备火锅底料过程中，实施例9-13与实施例8相比外观上几乎无差异，但采用实施例11的加工参数制备的成品去其他实施例相比，香味更加浓郁，因此在实施例9-13中本发明优选实施例11为最佳实施例。

[0079] 过程数据

[0080] 将实施例1-13中的原料采用各自的加工步骤进行加工，观察过程中是否有糊锅或者以为产生，结果发现本发明的产品在制备过程中均无异味产生，将各个实施例制备的方法参照表4所示的评分标椎对消费者进行问卷调查，并对火锅底料进行打分，打分范围为1-10内的任意数字。

[0081] 表4本发明火锅底料评分表

[0082]

测评项目	评分标准（满分 10 分）
色泽	色泽光鲜有质感，颜色鲜艳，香味持久，食欲强
香味	香味持久且醇香厚重
口感	口感柔和，锅底无不明残渣
汤料状态	汤不浑浊，流动性好，锅底无沉渣

[0083] 对比例选公开号为“CN111838644A”，名称为“一种黄豆辣椒复合发酵酱的制备方法和火锅底料及其制备方法”的专利加工得到的成品，在同样条件下对本发明实施例1-13和对比例进行烹饪。实施例1-13和对比例的市场调查平均得分情况如表5所示：

[0084] 表5实施例1-13的市场调查平均得分情况表

[0085]

测评项目 / 实施例	色泽	香味	口感	汤料状态
实施例 1	9.4	9.4	9.6	9.6
实施例 2	9.9	9.4	9.8	9.5
实施例 3	9.5	9.5	9.5	9.4
实施例 4	9.7	9.3	9.7	9.7
实施例 5	9.6	9.3	9.6	9.5
实施例 6	9.6	9.5	9.8	9.4
实施例 7	9.7	9.4	9.5	9.6
实施例 8	9.8	9.6	9.7	9.5
实施例 9	9.6	9.8	9.6	9.4
实施例 10	9.7	9.7	9.5	9.6
实施例 11	9.8	10	9.6	9.5
实施例 12	9.6	9.8	9.6	9.6
实施例 13	9.7	9.7	9.5	9.4
对比例	9.2	9.5	8.8	8.7

[0086] 通过对实施例1-13的加工时的统计和产品问卷调查可见，本发明的火锅底料熬制时不糊锅，成品烹饪时锅底色泽光鲜有质感，颜色鲜艳，香味持久，食欲强；香味持久且醇香厚重；口感柔和，锅底无不明残渣；汤不浑浊，流动性好，锅底无沉渣。

[0087] 以上所述的具体实施方式，对本发明的目的、技术方案和有益效果进行了进一步地的详细说明，所应理解的是，以上所述仅为本发明的具体实施方法而已，并不用于限制本发明，凡是在本发明的主旨之内，所做的任何修改、等同替换和改进等，均应包含在本发明的保护范围之内。