



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106262626 A

(43)申请公布日 2017.01.04

(21)申请号 201610741553.1

(22)申请日 2016.08.29

(71)申请人 四川自贡百味斋股份有限公司

地址 643000 四川省自贡市自流井区新街
解放路居委会温州商城1号楼1B1-2号

(72)发明人 林群英

(51)Int.Cl.

A23L 27/00(2016.01)

权利要求书1页 说明书6页

(54)发明名称

一种麻婆豆腐调料及其生产工艺

(57)摘要

本发明公开了一种麻婆豆腐调料及其生产工艺,所述调料由以下原料制成:植物油、豆瓣酱、水、干辣椒、红泡辣椒、黑豆豉水、味精、白砂糖、食盐、呈味核苷酸二钠、生姜、大蒜、青花椒粉、五香粉、胡椒粉、鸡膏、酵母抽提物、山梨酸钾;黑豆豉水是按照黑豆豉:水的质量比为1:1,将黑豆豉与水混合,粉碎而得。本发明组成成分较丰富,各种调味料融合在一起,赋予麻婆豆腐丰富、有层次的口感,花椒、胡椒和辣椒的麻辣与生姜、大蒜的香味融合,鲜嫩的豆腐具有麻、辣、香、酥、烫的特点,极大的增强了人的食欲。

1. 一种麻婆豆腐调料,其特征在于,按照质量份数计,由以下原料制成:植物油28.0-30.0kg、豆瓣酱18.0-22.0kg、水20.0-24.0kg、干辣椒4.5-5.5kg、红泡辣椒6.5-7.5kg、黑豆豉水1.8-2.2kg、味精3.8-4.2kg、白砂糖1.9-2.1kg、食盐6.5-7.5kg、呈味核苷酸二钠0.14-0.16kg、生姜2.8-3.1kg、大蒜1.9-2.1kg、青花椒粉0.7-0.9kg、五香粉0.28-0.32kg、胡椒粉0.18-0.22kg、鸡膏0.28-0.32kg、酵母抽提物0.09-0.11kg、山梨酸钾0.050-0.054kg;所述的黑豆豉水是按照黑豆豉:水的质量比为1:1,将黑豆豉与水混合,粉碎而得。

2. 根据权利要求1所述的麻婆豆腐调料,其特征在于,按照质量份数计,由以下原料制成:植物油29.0kg、豆瓣酱20.0kg、水22.0kg、干辣椒5.0kg、红泡辣椒7.0kg、黑豆豉水2.0kg、味精4.0kg、白砂糖2.0kg、食盐7.0kg、呈味核苷酸二钠0.15kg、生姜3.0kg、大蒜2.0kg、青花椒粉0.8kg、五香粉0.3kg、胡椒粉0.2kg、鸡膏0.3kg、酵母抽提物0.1kg、山梨酸钾0.052kg。

3. 根据权利要求1-2任一所述的麻婆豆腐调料,其特征在于,所述的豆瓣酱的直径为6毫米。

4. 根据权利要求1-2任一所述的麻婆豆腐调料,其特征在于,所述的干辣椒的直径为6毫米。

5. 根据权利要求1-2任一所述的麻婆豆腐调料,其特征在于,所述的红泡辣椒的直径为6毫米。

6. 根据权利要求1-2任一所述的麻婆豆腐调料,其特征在于,所述的红泡辣椒为美国红泡辣椒。

7. 根据权利要求1-2任一所述的麻婆豆腐调料的生产工艺,其特征在于,包括以下步骤:

(1)干辣椒通过挑选,粉碎,采用直径6毫米的筛孔过筛,待用;

(2)豆瓣酱,粉碎,采用直径6毫米的筛孔过筛,待用;

(3)红泡辣椒经挑选、淘洗,粉碎,采用直径6毫米的筛孔过筛,待用;

(4)黑豆豉水的制作:将等量的黑豆豉与水混合,粉碎,得黑豆豉水,待用;

(5)分别将生姜、大蒜去皮,洗净,粉碎,得生姜粒、大蒜粒,待用;

(6)称量:各原辅料按配方严格称量;

(7)物料投放:将植物油放入搅拌锅内加热至180℃以上时,加入生姜粒、大蒜粒炒100-150s;加入红泡辣椒、豆瓣酱和黑豆豉水炒香;加干辣椒和食盐煮沸4-6min;加水、青花椒粉、五香粉和胡椒粉煮沸;起锅前加酵母抽提物、鸡膏、呈味核苷酸二钠、味精、白砂糖和山梨酸钾搅拌均匀,得麻婆豆腐调料。

一种麻婆豆腐调料及其生产工艺

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域,具体是一种麻婆豆腐调料及其生产工艺。

背景技术

[0002] 麻婆豆腐(英文名:Mapo Tofu)也称为陈麻婆豆腐,是四川省汉族传统名菜之一,制作原料主要有豆腐、肉末、辣椒和花椒等。麻婆豆腐始创于清代同治年间,由成都万福桥“陈兴盛饭铺”老板娘陈刘氏所创。麻婆豆腐外观色深红亮,红白绿相衬,豆腐形整不烂,吃起来具有麻、辣、烫、嫩、酥、香、鲜等风味,突出了川菜麻辣的特点,因其开胃下饭深受人们的喜爱。

[0003] 麻婆豆腐现已成为人们餐桌上美味菜肴之一,但麻婆豆腐的加工过程较为复杂,要想将麻辣味与豆腐的鲜嫩完美结合,做出香气扑鼻而且开胃下饭的麻婆豆腐对于非专业人士来说具有一定的难度。目前市场上的麻婆豆腐调料尽管使用起来很方便,但是不够麻辣鲜香,无法烹饪出具有丰富口感的麻婆豆腐。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于提供一种具有丰富口感、促食欲的麻婆豆腐调料及其生产工艺。

[0005] 为实现上述目的,本发明提供如下技术方案:

一种麻婆豆腐调料,按照质量份数计,由以下原料制成:植物油28.0-30.0kg、豆瓣酱18.0-22.0kg、水20.0-24.0kg、干辣椒4.5-5.5kg、红泡辣椒6.5-7.5kg、黑豆豉水1.8-2.2kg、味精3.8-4.2kg、白砂糖1.9-2.1kg、食盐6.5-7.5kg、呈味核苷酸二钠0.14-0.16kg、生姜2.8-3.1kg、大蒜1.9-2.1kg、青花椒粉0.7-0.9kg、五香粉0.28-0.32kg、胡椒粉0.18-0.22kg、鸡膏0.28-0.32kg、酵母抽提物0.09-0.11kg、山梨酸钾0.050-0.054kg;所述的黑豆豉水是按照黑豆豉:水的质量比为1:1,将黑豆豉与水混合,粉碎而得。

[0006] 作为本发明进一步的方案:按照质量份数计,由以下原料制成:植物油29.0kg、豆瓣酱20.0kg、水22.0kg、干辣椒5.0kg、红泡辣椒7.0kg、黑豆豉水2.0kg、味精4.0kg、白砂糖2.0kg、食盐7.0kg、呈味核苷酸二钠0.15kg、生姜3.0kg、大蒜2.0kg、青花椒粉0.8kg、五香粉0.3kg、胡椒粉0.2kg、鸡膏0.3kg、酵母抽提物0.1kg、山梨酸钾0.052kg。

[0007] 作为本发明进一步的方案:所述的豆瓣酱的直径为6毫米。

[0008] 作为本发明进一步的方案:所述的干辣椒的直径为6毫米。

[0009] 作为本发明进一步的方案:所述的红泡辣椒的直径为6毫米。

[0010] 作为本发明进一步的方案:所述的红泡辣椒为美国红泡辣椒。

[0011] 所述的麻婆豆腐调料的生产工艺,包括以下步骤:

- (1)干辣椒通过挑选,粉碎,采用直径6毫米的筛孔过筛,待用;
- (2)豆瓣酱,粉碎,采用直径6毫米的筛孔过筛,待用;
- (3)红泡辣椒经挑选、淘洗,粉碎,采用直径6毫米的筛孔过筛,待用;

(4)黑豆豉水的制作:将等量的黑豆豉与水混合,粉碎,得黑豆豉水,待用;

(5)分别将生姜、大蒜去皮,洗净,粉碎,得生姜粒、大蒜粒,待用;

(6)称量:各原辅料按配方严格称量;

(7)物料投放:将植物油放入搅拌锅内加热至180℃以上时,加入生姜粒、大蒜粒炒100-150s;加入红泡辣椒、豆瓣酱和黑豆豉水炒香;加干辣椒和食盐煮沸4-6min;加水、青花椒粉、五香粉和胡椒粉煮沸;起锅前加酵母抽提物、鸡膏、呈味核苷酸二钠、味精、白砂糖和山梨酸钾搅拌均匀,得麻婆豆腐调料。

[0012] 与现有技术相比,本发明的有益效果是:

本发明组成成分较丰富,各种调味料融合在一起,赋予麻婆豆腐丰富、有层次的口感,花椒、胡椒和辣椒的麻辣与生姜、大蒜的香味融合,鲜嫩的豆腐具有麻、辣、香、酥、烫的特点,极大的增强了人的食欲。

具体实施方式

[0013] 下面将结合本发明实施例,对本发明实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述,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。

[0014] 实施例1

本发明实施例中,一种麻婆豆腐调料,按照质量份数计,由以下原料制成:植物油28.0kg、豆瓣酱22.0kg、水20.0kg、干辣椒5.5kg、红泡辣椒6.5kg、黑豆豉水2.2kg、味精3.8kg、白砂糖2.1kg、食盐6.5kg、呈味核苷酸二钠0.16kg、生姜2.8kg、大蒜2.1kg、青花椒粉0.7kg、五香粉0.32kg、胡椒粉0.18kg、鸡膏0.32kg、酵母抽提物0.09kg、山梨酸钾0.054kg;黑豆豉水是按照黑豆豉:水的质量比为1:1,将黑豆豉与水混合,粉碎而得。

[0015] 实施例2

本发明实施例中,一种麻婆豆腐调料,按照质量份数计,由以下原料制成:植物油30.0kg、豆瓣酱18.0kg、水24.0kg、干辣椒4.5kg、红泡辣椒7.5kg、黑豆豉水1.8kg、味精4.2kg、白砂糖1.9kg、食盐7.5kg、呈味核苷酸二钠0.14kg、生姜3.1kg、大蒜1.9kg、青花椒粉0.9kg、五香粉0.28kg、胡椒粉0.22kg、鸡膏0.28kg、酵母抽提物0.11kg、山梨酸钾0.050kg;黑豆豉水是按照黑豆豉:水的质量比为1:1,将黑豆豉与水混合,粉碎而得。

[0016] 实施例3

本发明实施例中,一种麻婆豆腐调料,按照质量份数计,由以下原料制成:植物油29.0kg、豆瓣酱20.0kg、水22.0kg、干辣椒5.0kg、红泡辣椒7.0kg、黑豆豉水2.0kg、味精4.0kg、白砂糖2.0kg、食盐7.0kg、呈味核苷酸二钠0.15kg、生姜3.0kg、大蒜2.0kg、青花椒粉0.8kg、五香粉0.3kg、胡椒粉0.2kg、鸡膏0.3kg、酵母抽提物0.1kg、山梨酸钾0.052kg;黑豆豉水是按照黑豆豉:水的质量比为1:1,将黑豆豉与水混合,粉碎而得。

[0017] 上述发明实施例中,采用的原辅料来源及执行标准、仪器设备分别如表1~2所示。

[0018] 表1 原辅料来源及执行标准

原辅料名称	供应商	执行标准
植物油	五谷粮油 自贡一对山市场, 中心血站旁	GB 2716
豆瓣酱	四川自贡百味斋食品有限公司酿造	GB2718-2014
水	水司	GB/T 5749
干辣椒	成都八大市场	GB10465-89
红泡辣椒	-	-
黑豆豉水	四川自贡百味斋食品有限公司酿造	DB51/T391-2006
食盐	四川久大自贡分公司	GB 5461
生姜	成都八大市场	NY/T 1193
味精	内蒙古阜丰生物科技有限公司	GB/T 8967
大蒜	成都八大市场	NY/T 1791
白砂糖	自贡易和易商贸有限公司	GB317
青花椒粉	成都八大市采购青花椒颗粒; 四川自贡百味斋食品有限公司制粉	GB/T30391
五香粉	-	-
胡椒粉	成都八大市场	NY/T 455
鸡酱	圣恩	GB30616-2014
酵母抽提物	广东一品鲜生物科技有限公司	GB 23530、QB2582
呈味核苷酸二钠	希杰(聊城)生物科技有限公司	QB/T 2845
山梨酸钾	南通奥凯生物技术开发有限公司	GB/T 13736、FCC

表2 仪器设备

名称	规格	备注
电子计价秤	ACS-A	配料室
不锈钢粉碎机	FPZ-35A	原料加工房
电子台秤	TCS-300C	炒制房
立式搅拌燃气(自动)炒锅	ZPG-500	
运输机	-	炒房-包装车间
自动灌装机	ORK-220	包装车间
喷码机	V-1210	
多功能薄膜封口机	BF-900	外包装车间
切菜机	-	-

上述发明实施例中,所述的麻婆豆腐调料的生产工艺,包括以下步骤:

- (1)干辣椒通过挑选,粉碎,采用直径6毫米的筛孔过筛,待用;
- (2)豆瓣酱,粉碎,采用直径6毫米的筛孔过筛,待用;
- (3)红泡辣椒经挑选、淘洗,粉碎,采用直径6毫米的筛孔过筛,待用;
- (4)黑豆豉水的制作:将等量的黑豆豉与水混合,粉碎,得黑豆豉水,待用;
- (5)分别将生姜、大蒜去皮,洗净,粉碎,得生姜粒、大蒜粒,待用;
- (6)称量:各原辅料按配方严格称量;

(7)物料投放:将植物油放入搅拌锅内加热至180℃以上时,加入生姜粒、大蒜粒炒120s;加入红泡辣椒、豆瓣酱和黑豆豉水炒香;加干辣椒和食盐煮沸5min;加水、青花椒粉、五香粉和胡椒粉煮沸;起锅前加酵母抽提物、鸡膏、呈味核苷酸二钠、味精、白砂糖和山梨酸钾搅拌均匀,得麻婆豆腐调料;

(8)取样分析;

(9)灌装、装袋、热合:灌装时计量误差应控制在一定范围内,要求贴标位置正确,打码日期正确、字迹清晰,热合平整、牢固;

(10)装箱、打包、入库;

(11)成品检验。

[0019] 在成品检验环节,涉及到感官要求、理化指标及微生物含量分别如表3~5所示。

[0020] 表3 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有本品固有的色泽。	取适量样品搅拌均匀后,在充足的自然光下,肉眼观察其色泽。
组织形态/性状	半固态状,可见辅料颗粒。	
滋、气味	具有本品固有的滋味和气味,无霉变及异味。	组织形态,有无杂质,嗅其气味,尝其滋味。
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

表4 理化指标

项目	要求	检验方法
水分 / (g/100g)		
牛油型	≤ 30	GB 5009.3
植物油型	≤ 55	
总酸 (以总酸计) / (g/100g)	≤ 2.0	GB/T 5009.39
氨基酸态氮 (以N计) / (g/100g)	≥ 0.1	
食盐 (以NaCl计) / (g/100g)	≤ 18.0	GB/T 12457
酸价 (以脂肪计) / (mg/g)		
牛油型	≤ 6.0	GB/T 5009.56
植物油型	≤ 5.0	GB/T 5009.37
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g)	≤ 0.25	
总砷 (以As计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB/T 5009.11
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 1	GB/T 5009.12
黄曲霉毒素B1 / (μg/kg)	≤ 5	GB/T 13979

表5 微生物含量

项目	指标	检验方法
大肠菌群 (MPN/g)	≤ 0.3	GB 4789.3
沙门氏菌	0/25g	GB 4789.4
志贺氏菌	0/25g	GB 4789.5
金黄色葡萄球菌	0/25g	GB 4789.10

本发明组成成分较丰富,各种调味料融合在一起,赋予麻婆豆腐丰富、有层次的口感,花椒、胡椒和辣椒的麻辣与生姜、大蒜的香味融合,鲜嫩的豆腐具有麻、辣、香、酥、烫的特点,极大的增强了人的食欲。

[0021] 对于本领域技术人员而言,显然本发明不限于上述示范性实施例的细节,而且在不背离本发明的精神或基本特征的情况下,能够以其他的具体形式实现本发明。因此,无论从哪一点来看,均应将实施例看作是示范性的,而且是非限制性的,本发明的范围由所附权利要求而不是上述说明限定,因此旨在将落在权利要求的等同要件的含义和范围内的所有变化囊括在本发明内。

[0022] 此外,应当理解,虽然本说明书按照实施方式加以描述,但并非每个实施方式仅包含一个独立的技术方案,说明书的这种叙述方式仅仅是为清楚起见,本领域技术人员应当将说明书作为一个整体,各实施例中的技术方案也可以经适当组合,形成本领域技术人员可以理解的其他实施方式。