



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103750275 A

(43) 申请公布日 2014. 04. 30

(21) 申请号 201410022114. 6

(22) 申请日 2014. 01. 17

(71) 申请人 陆志金

地址 535000 广西壮族自治区钦州市浦北县
寨圩镇伯家森木村

(72) 发明人 陆志金

(74) 专利代理机构 桂林市持衡专利商标事务所
有限公司 45107

代理人 石晓玲

(51) Int. Cl.

A23L 1/24 (2006. 01)

A23L 1/36 (2006. 01)

A23L 1/06 (2006. 01)

A23L 1/30 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种花生粕辣椒酱及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开一种花生粕辣椒酱及其制备方法,所述花生粕辣椒酱由以下原料组成:花生、辣椒、香菇、蒜、芝麻、香辛料、豆酱、红糖、白酒。其制备方法为:花生的处理;辣椒的处理;蒜的处理;炒制;加入花生粕炒制;加入香辛料炒制;加入红糖水和豆酱;加入白酒;出锅装瓶。本发明的特点是:本发明以花生粕作为辣椒酱主料,食之有着浓厚的花生香味和蘑菇香味,入口醇香,辣香十足,色香味俱全;富含蛋白质、多种维生素、矿物质及一些功能性成分等,且具有保健作用;既可用于烹煮的调味品,也可直接用于涂抹食品的佐料;本发明制备的辣椒酱保存期限长,且无需加入其它防腐剂,产品绿色健康,且产品可随保存期限的延长而口感越来越好。

1. 一种花生粕辣椒酱,其特征在于,以重量份计,其组份为:花生粕 230 ~ 320 份、辣椒 50 ~ 80 份、香菇 150 ~ 200 份、蒜 30 ~ 50 份、芝麻 40 ~ 55 份、食用油 180 ~ 220 份、盐 30 ~ 40 份、香辛料 12 ~ 18 份、豆酱 90 ~ 120 份、红糖 20 ~ 35 份、白酒 8 ~ 9 份。

2. 如权利要求 1 所述的花生粕辣椒酱,其特征在于,所述组份的重量份为:花生粕 255 ~ 275 份、辣椒 60 ~ 70 份、香菇 160 ~ 175 份、蒜 37 ~ 43 份、芝麻 46 ~ 50 份、食用油 195 ~ 210 份、盐 33 ~ 38 份、香辛料 14 ~ 16 份、豆酱 100 ~ 115 份、红糖 27 ~ 30 份、白酒 8.3 ~ 8.6 份。

3. 如权利要求 2 所述的花生粕辣椒酱,其特征在于,所述组份的重量份为:花生粕 265 份、辣椒 65 份、香菇 168 份、蒜 40 份、芝麻 48 份、食用油 200 份、盐 35 份、香辛料 15 份、豆酱 107 份、红糖 28 份、白酒 8.4 份。

4. 如权利要求 1 ~ 3 任意所述的花生粕辣椒酱,其特征在于,所述香辛料为小茴香、桂皮、花椒、丁香以 2:1:1:1 的组合。

5. 权利要求 1 ~ 3 任意所述的花生粕辣椒酱的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1) 花生粕的处理:将花生粕置于 60 ~ 70℃烘炉内干燥、冷却、然后用料理机打碎;

(2) 辣椒的处理:选择色泽鲜红,无霉变,个体完好,辣味足的红辣椒,进行粉碎处理;

(3) 香菇的处理:将干品香菇进行除杂、干燥后,粉碎;

(4) 蒜的处理:将干蒜进行剥皮,去根,剁碎;

(5) 将食用油放入锅中,烧制八分热,然后加入蒜蓉、芝麻,高温炒制至酥黄色,然后加入辣椒粉进行中低温炒制,炒制 30 ~ 50min;

(6) 加入花生粕、盐,炒制分散均匀;

(7) 加入香辛料炒制 1 ~ 2min;

(8) 加入融有红糖的 100 ~ 150ml 水和豆酱,炒制花生香味溢出;

(9) 加入白酒,微炒后出锅;

(10) 装瓶。

一种花生粕辣椒酱及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于一种食品加工领域,具体涉及一种花生粕辣椒酱及其制备方法。

背景技术

[0002] 花生,别名落花生、长生果,有健脾胃、理气通乳等功效。花生的营养价值比粮食类高,可与鸡蛋、牛奶、肉类等一些动物性食物媲美。它含有大量的蛋白质和脂肪,特别是不饱和脂肪酸的含量很高,很适宜制造各种营养食品。花生果具有很高的营养价值,内含丰富的脂肪和蛋白质。据测定花生果内脂肪含量为 44%-45%,蛋白质含量为 24-36%,含糖量为 20% 左右。并含有硫胺素、核黄素、尼克酸等多种维生素。矿物质含量也很丰富,特别是含有人体必须的氨基酸,有促进脑细胞发育,增强记忆的功能。

[0003] 目前,花生的市场主要是花生油,而油炸出来的花生粕大多用于饲料生产,经济价值比较低。花生粕中含有丰富的营养物质如黄酮类、氨基酸、蛋白质、鞣质、糖类、三萜或甾体类化合物等成分。因此,对花生粕进行精深加工和利用非常有必要。

[0004] 辣椒酱是人们生活不可缺少的调味品。目前,用花生做成的辣酱酱基本没有,大多只是放几颗,以花生作为辣酱酱主料的基本没有。

发明内容

[0005] 本发明的目的在于提供一种花生粕辣椒酱及其制备方法,开发了一种以花生粕为主料的辣椒酱,合理利用资源,经济实惠,且增加了辣椒酱的品种。

[0006] 本发明花生粕辣椒酱的技术方案是这样实现的:一种花生粕辣椒酱,以重量份计,其组份为:花生粕 230 ~ 320 份、辣椒 50 ~ 80 份、香菇 150 ~ 200 份、蒜 30 ~ 50 份、芝麻 40 ~ 55 份、食用油 180 ~ 220 份、盐 30 ~ 40 份、香辛料 12 ~ 18 份、豆酱 90 ~ 120 份、红糖 20 ~ 35 份、白酒 8 ~ 9 份。

[0007] 而且,所述花生粕辣椒酱的重量份优选为:花生粕 255 ~ 275 份、辣椒 60 ~ 70 份、香菇 160 ~ 175 份、蒜 37 ~ 43 份、芝麻 46 ~ 50 份、食用油 195 ~ 210 份、盐 33 ~ 38 份、香辛料 14 ~ 16 份、豆酱 100 ~ 115 份、红糖 27 ~ 30 份、白酒 8.3 ~ 8.6 份。

[0008] 所述花生粕辣椒酱的最佳重量份为:花生粕 265 份、辣椒 65 份、香菇 168 份、蒜 40 份、芝麻 48 份、食用油 200 份、盐 35 份、香辛料 15 份、豆酱 107 份、红糖 28 份、白酒 8.4 份。

[0009] 所述香辛料为小茴香、桂皮、花椒、丁香以 2:1:1:1 的组合。

[0010] 上述的花生粕辣椒酱是通过以下步骤来实现的:

[0011] (1) 花生粕的处理:将花生粕置于 60 ~ 70℃ 烘炉内干燥、冷却、然后用料理机打碎;

[0012] (2) 辣椒的处理:选择色泽鲜红,无霉变,个体完好,辣味足的红辣椒,进行粉碎处理;

[0013] (3) 香菇的处理:将干品香菇进行除杂、干燥后,粉碎;

[0014] (4) 蒜的处理:将干蒜进行剥皮,去根,剁碎;

[0015] (5) 将食用油放入锅中,烧制八分热,然后加入蒜蓉、芝麻,高温炒制至酥黄色,然后加入辣椒粉进行中低温炒制,炒制 30 ~ 50min;

[0016] (6) 加入花生粕、盐,炒制分散均匀;

[0017] (7) 加入香辛料炒制 1 ~ 2min;

[0018] (8) 加入融有红糖的 100 ~ 150ml 水和豆酱,炒制花生香味溢出;

[0019] (9) 加入白酒,微炒后出锅;

[0020] (10) 装瓶。

[0021] 与现有技术相比,本发明具有以下优点:本发明以花生粕作为辣椒酱主料,食之有着浓厚的花生香味和蘑菇香味,入口醇香,辣香十足,色香味俱全;富含蛋白质、多种维生素、矿物质及一些功能性成分等,且具有保健作用;既可用于烹煮的调味品,也可直接用于涂抹食品的佐料;本发明制备的辣椒酱保存期限长,且无需加入其它防腐剂,产品绿色健康,且产品可随保存期限的延长而口感越来越好。

具体实施方式

[0022] 实施例 1

[0023] 一种花生粕辣椒酱,以重量份计,其组份为:花生粕 230 份、辣椒 50 份、香菇 150 份、蒜 30 份、芝麻 40 份、食用油 180 份、盐 30 份、小茴香 4.8 份、桂皮 2.4 份、花椒 2.4 份、丁香 2.4 份、豆酱 90 份、红糖 20 份、白酒 8 份。

[0024] 上述的花生粕辣椒酱是通过以下步骤来实现的:

[0025] (1) 花生粕的处理:将花生粕 230 份置于 60℃烘炉内干燥、冷却、然后用料理机打碎;

[0026] (2) 辣椒的处理:选择色泽鲜红,无霉变,个体完好,辣味足的红辣椒 50 份,进行粉碎处理;

[0027] (3) 香菇的处理:将干品香菇 150 份进行除杂、干燥后,粉碎;

[0028] (4) 蒜的处理:将干蒜 30 份进行剥皮,去根,剁碎;

[0029] (5) 将食用油 180 份放入锅中,烧制八分热,然后加入蒜蓉、芝麻 40 份,高温炒制至酥黄色,然后加入辣椒粉进行中温火炒制,炒制 30min;

[0030] (6) 加入花生粕、盐 30 份,炒制分散均匀;

[0031] (7) 加入小茴香 4.8 份、桂皮 2.4 份、花椒 2.4 份、丁香 2.4 份炒制 1min;

[0032] (8) 加入融有红糖 20 份的 150ml 水和豆酱 90 份,炒制花生香味溢出;

[0033] (9) 加入白酒 8 份,微炒后出锅;

[0034] (10) 装瓶。

[0035] 实施例 2

[0036] 一种花生粕辣椒酱,以重量份计,其组份为:花生粕 320 份、辣椒 80 份、香菇 200 份、蒜 50 份、芝麻 55 份、食用油 220 份、盐 40 份、小茴香 7.2 份、桂皮 3.6 份、花椒 3.6 份、丁香 3.6 份、豆酱 120 份、红糖 35 份、白酒 9 份。

[0037] 上述的花生粕辣椒酱是通过以下步骤来实现的:

[0038] (1) 花生粕的处理:将花生粕 320 份置于 70℃烘炉内干燥、冷却、然后用料理机打碎;

[0039] (2) 辣椒的处理 :选择色泽鲜红,无霉变,个体完好,辣味足的红辣椒 80 份,进行粉碎处理 ;

[0040] (3) 香菇的处理 :将干品香菇 200 份进行除杂、干燥后,粉碎 ;

[0041] (4) 蒜的处理 :将干蒜 50 份进行剥皮,去根,剁碎 ;

[0042] (5)将食用油 220 份放入锅中,烧制八分热,然后加入蒜蓉、芝麻 55 份,高温炒制至酥黄色,然后加入辣椒粉进行中温火炒制,炒制 50min ;

[0043] (6) 加入花生粕、盐 40 份,炒制分散均匀 ;

[0044] (7) 加入小茴香 7.2 份、桂皮 3.6 份、花椒 3.6 份、丁香 3.6 份炒制 2min ;

[0045] (8) 加入融有红糖 35 份的 140ml 水和豆酱 120 份,炒制花生香味溢出 ;

[0046] (9) 加入白酒 9 份,微炒后出锅 ;

[0047] (10) 装瓶。

[0048] 实施例 3

[0049] 一种花生粕辣椒酱,以重量份计,其组份为 :花生粕 255 份、辣椒 60 份、香菇 160 份、蒜 37 份、芝麻 46 份、食用油 195 份、盐 33 份、小茴香 5.2 份、桂皮 2.8 份、花椒 2.8 份、丁香 2.8 份、香辛料 14 份、豆酱 100 份、红糖 27 份、白酒 8.3 份。

[0050] 上述的花生粕辣椒酱是通过以下步骤来实现的 :

[0051] (1) 花生粕的处理 :将花生粕 255 份置于 63℃烘炉内干燥、冷却、然后用料理机打碎 ;

[0052] (2) 辣椒的处理 :选择色泽鲜红,无霉变,个体完好,辣味足的红辣椒 60 份,进行粉碎处理 ;

[0053] (3) 香菇的处理 :将干品香菇 160 份进行除杂、干燥后,粉碎 ;

[0054] (4) 蒜的处理 :将干蒜 37 份进行剥皮,去根,剁碎 ;

[0055] (5)将食用油 195 份放入锅中,烧制八分热,然后加入蒜蓉、芝麻 46 份,高温炒制至酥黄色,然后加入辣椒粉进行中温火炒制,炒制 35min ;

[0056] (6) 加入花生粕、盐 33 份,炒制分散均匀 ;

[0057] (7) 加入小茴香 5.2 份、桂皮 2.8 份、花椒 2.8 份、丁香 2.8 份炒制 1.5min ;

[0058] (8) 加入融有红糖 27 份的 115ml 水和豆酱 100 份,炒制花生香味溢出 ;

[0059] (9) 加入白酒 8.3 份,微炒后出锅 ;

[0060] (10) 装瓶。

[0061] 实施例 4

[0062] 一种花生粕辣椒酱,以重量份计,其组份为 :花生粕花生 275 份、辣椒 70 份、香菇 175 份、蒜 43 份、芝麻 50 份、食用油 210 份、盐 38 份、小茴香 6.4 份、桂皮 3.2 份、花椒 3.2 份、丁香 3.2 份、豆酱 115 份、红糖 30 份、白酒 8.6 份。

[0063] 上述的花生粕辣椒酱是通过以下步骤来实现的 :

[0064] (1) 花生粕的处理 :将花生粕 275 份置于 68℃烘炉内干燥、冷却、然后用料理机打碎 ;

[0065] (2) 辣椒的处理 :选择色泽鲜红,无霉变,个体完好,辣味足的红辣椒 70 份,进行粉碎处理 ;

[0066] (3) 香菇的处理 :将干品香菇 175 份进行除杂、干燥后,粉碎 ;

- [0067] (4) 蒜的处理 :将干蒜 43 份进行剥皮,去根,剁碎 ;
- [0068] (5)将食用油 210 份放入锅中,烧制八分热,然后加入蒜蓉、芝麻 50 份,高温炒制至酥黄色,然后加入辣椒粉进行中温火炒制,炒制 45min ;
- [0069] (6) 加入花生粕、盐 38 份,炒制分散均匀 ;
- [0070] (7) 加入小茴香 6.4 份、桂皮 3.2 份、花椒 3.2 份、丁香 3.2 份炒制 2min ;
- [0071] (8) 加入融有红糖 30 份的 140ml 水和豆酱 115 份,炒制花生香味溢出 ;
- [0072] (9) 加入白酒 8.6 份,微炒后出锅 ;
- [0073] (10) 装瓶。
- [0074] 实施例 5
- [0075] 一种花生粕辣椒酱,以重量份计,其组份为 :花生粕 265 份、辣椒 65 份、香菇 168 份、蒜 40 份、芝麻 48 份、食用油 200 份、盐 35 份、小茴香 6 份、桂皮 3 份、花椒 3 份、丁香 3 份、豆酱 107 份、红糖 28 份、白酒 8.4 份。
- [0076] 上述的花生粕辣椒酱是通过以下步骤来实现的 :
- [0077] (1) 花生粕的处理 :将花生粕 265 份置于 65℃烘炉内干燥、冷却、然后用料理机打碎 ;
- [0078] (2) 辣椒的处理 :选择色泽鲜红,无霉变,个体完好,辣味足的红辣椒 65 份,进行粉碎处理 ;
- [0079] (3) 香菇的处理 :将干品香菇 168 份进行除杂、干燥后,粉碎 ;
- [0080] (4) 蒜的处理 :将干蒜 40 份进行剥皮,去根,剁碎 ;
- [0081] (5)将食用油 200 份放入锅中,烧制八分热,然后加入蒜蓉、芝麻 48 份,高温炒制至酥黄色,然后加入辣椒粉进行中温火炒制,炒制 40min ;
- [0082] (6) 加入花生粕、盐 35 份,炒制分散均匀 ;
- [0083] (7) 加入小茴香 6 份、桂皮 3 份、花椒 3 份、丁香 3 份炒制 1.5min ;
- [0084] (8) 加入融有红糖 28 份的 125ml 水和豆酱 107 份,炒制花生香味溢出 ;
- [0085] (9) 加入白酒 8.4 份,微炒后出锅 ;
- [0086] (10) 装瓶。
- [0087] 以上所述,仅为本发明的具体实施方式,但本发明的保护范围并不局限于此,任何熟悉本技术领域的技术人员在本发明揭露的技术范围内,可轻易想到的变化或替换,都应涵盖在本发明的保护范围之内。