



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104886279 A

(43) 申请公布日 2015. 09. 09

(21) 申请号 201510273153. 8

(22) 申请日 2015. 05. 26

(71) 申请人 合肥市龙乐食品有限公司

地址 231200 安徽省合肥市肥西县上派镇工
业聚集区云霄路-2

(72) 发明人 吴和建

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理
有限公司 34112

代理人 方琦

(51) Int. Cl.

A23D 9/04(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种有助增强食欲的调味辣椒油及其加工工艺

(57) 摘要

本发明公开了一种有助增强食欲的调味辣椒油及其加工工艺,涉及食品加工技术领域,主要由干辣椒、菜籽油、鸭肉、丝瓜、黄瓜、荷叶、洋葱碎、牛肉粒、深海鱼油、甜菜根碎、小米、冬笋丁、藿香提取液、蝉蜕提取液、麦芽提取液制成。本发明的调味辣椒油颜色鲜艳,有浓郁的辣油香味,稠度适中,口感好,特殊的降火汤的制备,不仅美味保健,还使得人们食用辣椒油后不用担心上火的问题;另外,洋葱和冬笋还具有开胃助消化的作用,配合中药藿香、蝉蜕等一起食用有助于身体健康。

1. 一种有助增强食欲的调味辣椒油,其特征在於,由以下重量份原料制成:干辣椒 160-180、菜籽油 220-250、鸭肉 15-20、丝瓜 10-12、黄瓜 10-12、荷叶 4-6、洋葱碎 3-5、牛肉粒 7-10、深海鱼油 3-4、甜菜根碎 4-6、小米 3-5、冬笋丁 6-8、藿香提取液 2-3、蝉蜕提取液 3-4、麦芽提取液 2-4。

2. 根据权利要求 1 所述的一种有助增强食欲的调味辣椒油的加工工艺,其特征在於:包括以下步骤:

(1) 原料的选择:选择干净干燥的未破裂的干辣椒,除杂;

(2) 醋蒸脱辣:锅中加入适量的水和食醋,水和食醋的比为 5:1,然后放上蒸笼,将干辣椒放在蒸笼上大火蒸 15-20 分钟;

(3) 风干和粉碎:将脱辣后的辣椒放入风干机内进行风干,取出后放入超威粉碎机中粉碎得辣椒粉;

(4) 风味提制:将菜籽油倒入圆底烧瓶中,放入一定量的辣椒粉,微波加热一段时间,然后将混合物冷却至 60℃左右,过滤得到初油;

(5) 精制:将初油先经过 24 h 沉淀,再经离心机脱水 10 min 得半成品调味辣椒油;

(6) 降火汤的制备:将砂锅中加入适量的水,放入鸭肉、丝瓜、黄瓜和荷叶,大火煮沸后调至文火熬煮 1-2 小时,冷却过滤得降火汤;

(7) 混合提香:将半成品辣椒油放入锅内,加入降火汤、洋葱碎、牛肉粒、深海鱼油、甜菜根碎、小米、冬笋丁、藿香提取液、蝉蜕提取液、麦芽提取液,文火提香 6-8 分钟即得香味浓郁的调味辣椒油;

(8) 包装:将精制后的辣椒调味油成品装入容器后,密封包装即可。

一种有助增强食欲的调味辣椒油及其加工工艺

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域,更具体地说是一种有助增强食欲的调味辣椒油的加工工艺。

背景技术

[0002] 辣椒是茄科辣椒属植物,因其营养丰富,味道鲜美而在世界各地广泛种植。辣椒全身是宝,富含辣椒碱、二氢辣椒碱、辣椒红素、辣椒玉红素、B-胡萝卜素、碳水化合物、大量的维生素C以及钙磷等等。中医认为,辣椒具有通经活络、活血化瘀、驱风散寒、开胃健胃、补肝明目、温中下气、抑菌止氧和防腐驱虫等功效。

[0003] 辣椒调味油以菜籽油为油质载体,采用油脂萃取工艺制成的一种香辛调味油。辣椒虽然全身是宝,但是经常食用后会上火,使得人们想吃又不敢吃。

发明内容

[0004] 本发明的目的是为了弥补现有技术的不足,提供一种有助增强食欲的调味辣椒油的加工工艺。

[0005] 本发明的目的是通过以下技术方案实现的:

一种有助增强食欲的调味辣椒油,其特征在于,由以下重量份原料制成:干辣椒 160-180、菜籽油 220-250、鸭肉 15-20、丝瓜 10-12、黄瓜 10-12、荷叶 4-6、洋葱碎 3-5、牛肉粒 7-10、深海鱼油 3-4、甜菜根碎 4-6、小米 3-5、冬笋丁 6-8、藿香提取液 2-3、蝉蜕提取液 3-4、麦芽提取液 2-4。

[0006] 一种有助增强食欲的调味辣椒油加工工艺,由以下步骤制成:

- (1) 原料的选择:选择干净干燥的未破裂的干辣椒,除杂;
- (2) 醋蒸脱辣:锅中加入适量的水和食醋,水和食醋的比为 5:1,然后放上蒸笼,将干辣椒放在蒸笼上大火蒸 15-20 分钟;
- (3) 风干和粉碎:将脱辣后的辣椒放入风干机内进行风干,取出后放入超威粉碎机中粉碎得辣椒粉;
- (4) 风味提制:将菜籽油倒入圆底烧瓶中,放入一定量的辣椒粉,微波加热一段时间,然后将混合物冷却至 60℃左右,过滤得到初油;
- (5) 精制:将初油先经过 24 h 沉淀,再经离心机脱水 10 min 得半成品调味辣椒油;
- (6) 降火汤的制备:将砂锅中加入适量的水,放入鸭肉、丝瓜、黄瓜和荷叶,大火煮沸后调至文火熬煮 1-2 小时,冷却过滤得降火汤;
- (7) 混合提香:将半成品辣椒油放入锅内,加入降火汤、洋葱碎、牛肉粒、深海鱼油、甜菜根碎、小米、冬笋丁、藿香提取液、蝉蜕提取液、麦芽提取液,文火提香 6-8 分钟即得香味浓郁的调味辣椒油;
- (8) 包装:将精制后的辣椒调味油成品装入容器后,密封包装即可。

[0007] 本发明的优点在于:本发明的调味辣椒油颜色鲜艳,有浓郁的辣油香味,稠度适

中,口感好,特殊的降火汤的制备,不仅美味保健,还使得人们食用辣椒油后不用担心上火的问题;另外,洋葱和冬笋还具有开胃助消化的作用,配合中药藿香、蝉蜕等一起食用有助于身体健康。

具体实施方式

[0008] 一种有助增强食欲的调味辣椒油,其特征在于,由以下重量份(kg)原料制成:干辣椒 180、菜籽油 250、鸭肉 20、丝瓜 12、黄瓜 12、荷叶 6、洋葱碎 5、牛肉粒 10、深海鱼油 3、甜菜根碎 4、小米 3、冬笋丁 6、藿香提取液 2、蝉蜕提取液 3、麦芽提取液 2。

[0009] 一种有助增强食欲的调味辣椒油加工工艺,由以下步骤制成:

- (1) 原料的选择:选择干净干燥的未破裂的干辣椒,除杂;
- (2) 醋蒸脱辣:锅中加入适量的水和食醋,水和食醋的比为 5:1,然后放上蒸笼,将干辣椒放在蒸笼上大火蒸 20 分钟;
- (3) 风干和粉碎:将脱辣后的辣椒放入风干机内进行风干,取出后放入超威粉碎机中粉碎得辣椒粉;
- (4) 风味提制:将菜籽油倒入圆底烧瓶中,放入一定量的辣椒粉,微波加热一段时间,然后将混合物冷却至 60℃左右,过滤得到初油;
- (5) 精制:将初油先经过 24 h 沉淀,再经离心机脱水 10 min 得半成品调味辣椒油;
- (6) 降火汤的制备:将砂锅中加入适量的水,放入鸭肉、丝瓜、黄瓜和荷叶,大火煮沸后调至文火熬煮 2 小时,冷却过滤得降火汤;
- (7) 混合提香:将半成品辣椒油放入锅内,加入降火汤、洋葱碎、牛肉粒、深海鱼油、甜菜根碎、小米、冬笋丁、藿香提取液、蝉蜕提取液、麦芽提取液,文火提香 8 分钟即得香味浓郁的调味辣椒油;
- (8) 包装:将精制后的辣椒调味油成品装入容器后,密封包装即可。