



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 101946889 A

(43) 申请公布日 2011. 01. 19

(21) 申请号 201010293946. 3

(22) 申请日 2010. 09. 21

(71) 申请人 张志辉

地址 063010 河北省唐山市开平区开平镇新  
苑路矾土矿南工房 4 排 31 号

(72) 发明人 张志辉 李福安

(74) 专利代理机构 唐山永和专利商标事务所  
13103

代理人 张云和

(51) Int. Cl.

A23L 1/24 (2006. 01)

A23L 1/29 (2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 1 页

(54) 发明名称

鲜辣椒酱

(57) 摘要

本发明涉及辣酱食品, 具体的说是一种鲜辣椒酱。它由如下重量份数的原料制成: 鲜辣椒 75-85 份; 大蒜 6-8 份; 黄豆酱 4-6 份; 食用盐 3-5 份; 味精 2-4 份; 曲霉 0. 8-1. 2 份。本发明鲜辣椒酱中, 新鲜辣椒占原料总重 80% 左右, 新鲜辣椒口感浓重, 基本保留鲜辣椒所含维生素等有机营养成分, 兼具蔬菜与酱类食品功能, 属于有机绿色食品。

1. 一种鲜辣椒酱,其特征在于,它由如下重量份数的原料制成:鲜辣椒 75-85 份;大蒜 6-8 份;黄豆酱 4-6 份;食用盐 3-5 份;味精 2-4 份;曲霉 0.8-1.2 份。
2. 根据权利要求 1 所述的鲜辣椒酱,其特征在于,它由如下重量份数的原料制成:鲜辣椒 80 份,大蒜 7 份,黄豆酱 5 份,食用盐 4 份,味精 3 份,曲霉 1 份。

## 鲜辣椒酱

### 技术领域

[0001] 本发明涉及辣酱食品,具体的说是一种鲜辣椒酱。

### 背景技术

[0002] 辣酱作为一种佐餐食品深受人们喜爱。目前市场上销售的辣酱,多以辣椒干粉、黄酱、豆瓣酱、甜面酱为主料制成,内含较多的淀粉、油脂等成分,而维生素含量较低。这些辣酱以辣为主,缺乏新鲜辣椒的口感,尤其难以满足喜欢食用新鲜辣椒的人群的食欲。

### 发明内容

[0003] 本发明所要解决的技术问题是,提供一种新鲜辣椒口感重、维生素等有机营养成分含量较高的既香鲜又保健的鲜辣椒酱。

[0004] 本发明采用的技术方案是:一种鲜辣椒酱,它由如下重量份数的原料制成:鲜辣椒 75-85 份;大蒜 6-8 份;黄豆酱 4-6 份;食用盐 3-5 份;味精 2-4 份;曲霉 0.8-1.2 份。

[0005] 与现有各种辣酱相比,本发明鲜辣椒酱中,新鲜辣椒占原料总重 80%左右,新鲜辣椒口感浓重,基本保留鲜辣椒所含维生素等有机营养成分,兼具蔬菜与酱类食品功能,属于有机绿色食品。

### 具体实施方式

[0006] 以下结合实施例详述本发明。

[0007] 本实施例所述这种鲜辣椒酱,它由如下重量份数的原料制成:鲜辣椒 80 份,大蒜 7 份,黄豆酱 5 份,食用盐 4 份,味精 3 份,曲霉 1 份。其制备方法是:

[0008] ①鲜辣椒采用秦皇岛集发集团种植的绿色天然有机辣椒,洗净、滤干水分,捣碎,待用;

[0009] ②大蒜粉碎成蒜泥,待用;

[0010] ③黄豆酱采用市售成品,将上述捣碎的鲜辣椒、蒜泥与黄豆酱、食用盐、味精、曲霉混合均匀后入发酵釜发酵 15-20 天,即成本发明鲜辣椒酱。