



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 104172130 B

(45) 授权公告日 2016.05.11

(21) 申请号 201410395111.7

(22) 申请日 2014.08.12

(73) 专利权人 兴平市宝航微生物工程有限责任公司

地址 713100 陕西省咸阳市兴平市庄头镇街道

(72) 发明人 张方抒 吴雅琴

(74) 专利代理机构 北京科亿知识产权代理事务所(普通合伙) 11350

代理人 宋秀珍

(51) Int. Cl.

A23L 27/60(2016.01)

(56) 对比文件

CN 103082228 A, 2013.05.08, 全文.

CN 102972742 A, 2013.03.20, 全文.

CN 102640915 A, 2012.08.22, 全文.

CN 1033145 A, 1989.05.31, 全文.

梓晴. 陕西特色小吃八宝肉辣子. 《订餐小秘书 [http://www.xiaomishu.com/square/food/article\\_1833/](http://www.xiaomishu.com/square/food/article_1833/)》. 2010, 第 1 页“材料”和第 2 页“做法”.

Android 客户端 8929. 陕西名吃—八宝辣子. 《豆果美食 <http://www.douguo.com/cookbook/760559.html>》. 2014, 第 1-3 页“主料”、“辅料”和“陕西名吃—八宝辣子的做法步骤”.

梓晴. 八宝肉辣子. 《中国菜谱网 <http://www.chinacaipu.com/menu/meishi/24656.html>》. 2010, 第 1 页“材料”和“做法”.

梓晴. 八宝肉辣子——12 道不可错过的陕西特色小吃. 《梓晴\_sf 的博客 [http://blog.sina.com.cn/s/blog\\_4b6ba8040100ge45.html](http://blog.sina.com.cn/s/blog_4b6ba8040100ge45.html)》. 2010, 第 2 页“材料”和第 2-3 页“做法”.

梓晴. 八宝肉辣子. 《下厨房 <http://www.xiachufang.com/recipe/20404/>》. 2011, 第 1-2 页“用料”和“八宝肉辣子的做法”.

审查员 白盼

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

八宝莲菜辣子酱

(57) 摘要

提供一种八宝莲菜辣子酱,由下述重量份的原料制成,食用油 5kg,黄豆酱 10kg,辣椒 6kg,精猪肉 20kg,花生米 1kg,莲菜丁 55kg,白芝麻 1kg,玫瑰咸菜 0.3kg,白砂糖 0.3kg,姜末 0.1kg,蒜末 0.1kg,八角粉 0.1kg,桂皮粉 0.1kg。将上述原料混合搅拌均匀,然后炒制即可灌装。上述八宝莲菜辣子酱制成后,色泽红褐色或棕褐色,有光泽,具有酱香和辣椒香,无不良滋味、气味,组织形态呈半固态,酱状,无霉变,无肉眼可见杂质,常食不仅满足喜好辣椒人的口感需求,还不易上火,同时莲菜可以为身体补充所需养分,一举两得。

1. 八宝莲菜辣子酱,其特征在于由下述重量份的原料制成:

食用油	3-8 份
黄豆酱	8-12 份
辣椒	3-9 份
精猪肉	18-22 份
花生米	0.8-1.2 份
莲菜丁	50-60 份
白芝麻	0.7-1.3 份
玫瑰咸菜	0.2-0.4 份
白砂糖	0.2-0.4 份
姜末	0.08-0.12 份
蒜末	0.08-0.12 份
八角粉	0.08-0.12 份
桂皮粉	0.08-0.12 份;

所述辣椒为辣椒粉和辣椒片的混合,且两者的比例为1:2,其中辣椒片的大小以指甲盖大小为宜;所述食用油为黄豆油;所述花生米炒熟且脱皮呈瓣状;所述白芝麻炒熟脱皮;所述莲菜丁的大小以玉米粒大小为宜且采用清水莲菜制成。

## 八宝莲菜辣子酱

### 技术领域

[0001] 本发明属调味品技术领域,具体涉及一种八宝莲菜辣子酱。

### 背景技术

[0002] 辣子酱是大家喜闻乐见的佐餐品,在国内一些喜好吃辣椒的地区,比如陕西、湖南、四川等地,辣子酱是居家必备之品。目前市场上现有的辣子酱,原料成份80%是各式各样的辣椒片或丁或末,然后佐以肉丁、豆豉和其他配料而成,人们在食用时,仅仅是口感上的辣爽,但实际营养成份并不太高,常食还容易上火,如何能调配一种既能满足人们的口感需求,同时又具备营养的辣子酱,是调味品领域一直在探索的问题。

### 发明内容

[0003] 本发明解决的技术问题:提供一种八宝莲菜辣子酱,将莲菜、辣子、肉丁及其他配料混合在一起,不仅可以满足喜好辣子人的口感需求,而且常食具有非常好的营养价值。

[0004] 本发明采用的技术方案:八宝莲菜辣子酱,由下述重量份的原料制成:

	食用油	3-8 份
	黄豆酱	8-12 份
[0005]	辣椒	3-9 份
	精猪肉	18-22 份
	花生米	0.8-1.2 份
	莲菜丁	50-60 份
	白芝麻	0.7-1.3 份
	玫瑰咸菜	0.2-0.4 份
[0006]	白砂糖	0.2-0.4 份
	姜末	0.08-0.12 份
	蒜末	0.08-0.12 份
	八角粉	0.08-0.12 份
	桂皮粉	0.08-0.12 份。

[0007] 其中,所述辣椒为辣椒粉和辣椒片的混合,且两者的比例为1:2,其中辣椒片的大小以指甲盖大小为宜。

[0008] 其中,所述食用油为黄豆油。

[0009] 其中,所述花生米炒熟且脱皮呈瓣状。

[0010] 其中,所述白芝麻炒熟脱皮。

[0011] 其中,所述莲菜丁的大小以玉米粒大小为宜且采用清水莲菜制成。

[0012] 本发明与现有技术相比的优点:

[0013] 1、本发明色泽红褐色或棕褐色,有光泽,具有酱香和辣椒香,无不良滋味、气味;

[0014] 2、本发明口感脆爽,香辣开胃,回味悠长,可用于佐餐夹馍拌面,堪称“饭扫光”、“馍遭殃”、“面增香”;

[0015] 3、常食不仅满足喜好辣椒人的口感需求,还不易上火,同时莲菜可以为身体补充所需养分,一举两得。

### 具体实施方式

[0016] 为了对本发明进行更好的说明,下面列举三个实施例:

[0017] 实施例1:八宝莲菜辣子酱,取食用油5kg(黄豆油最佳),黄豆酱10kg(自酿两年老豆酱),辣椒6kg(其中,2kg辣椒粉,4kg辣椒片,其中辣椒片的大小以指甲盖大小为宜,以陕西兴平桑镇出产的辣椒为最佳),精猪肉20kg(精瘦肉),花生米1kg(炒熟且脱皮呈瓣状),莲菜丁55kg(以玉米粒大小为宜且采用清水莲菜制成,所谓清水莲菜,就是用清水养出的莲菜,以陕西兴平地区出产的清水莲菜为最佳),白芝麻1kg(炒熟脱皮),玫瑰咸菜0.3kg(购买),白砂糖0.3kg,姜末0.1kg,蒜末0.1kg,八角粉0.1kg,桂皮粉0.1kg。将上述原料混合搅拌均匀,然后炒制即可灌装。

[0018] 实施例2:八宝莲菜辣子酱,取食用油3kg(黄豆油最佳),黄豆酱8kg(自酿两年老豆酱),辣椒3kg(其中,1kg辣椒粉,2kg辣椒片,其中辣椒片的大小以指甲盖大小为宜,以陕西兴平桑镇出产的辣椒为最佳),精猪肉18kg(精瘦肉),花生米0.8kg(炒熟且脱皮呈瓣状),莲菜丁50kg(以玉米粒大小为宜且采用清水莲菜制成,所谓清水莲菜,就是用清水养出的莲菜,以陕西兴平地区出产的清水莲菜为最佳),白芝麻0.7kg(炒熟脱皮),玫瑰咸菜0.2kg(购买),白砂糖0.2kg,姜末0.08kg,蒜末0.08kg,八角粉0.08kg,桂皮粉0.08kg。将上述原料混合搅拌均匀,然后炒制即可灌装。

[0019] 实施例3:八宝莲菜辣子酱,取食用油8kg(黄豆油最佳),黄豆酱12kg(自酿两年老豆酱),辣椒9kg(其中,3kg辣椒粉,6kg辣椒片,其中辣椒片的大小以指甲盖大小为宜,以陕西兴平桑镇出产的辣椒为最佳),精猪肉22kg(精瘦肉),花生米1.2kg(炒熟且脱皮呈瓣状),莲菜丁60kg(以玉米粒大小为宜且采用清水莲菜制成,所谓清水莲菜,就是用清水养出的莲菜,以陕西兴平地区出产的清水莲菜为最佳),白芝麻1.3kg(炒熟脱皮),玫瑰咸菜0.4kg(购买),白砂糖0.4kg,姜末0.12kg,蒜末0.12kg,八角粉0.12kg,桂皮粉0.12kg。将上述原料混合搅拌均匀,然后炒制即可灌装。

[0020] 莲藕,简称莲,别名莲菜、荷藕等,起源于我国,种植历史3000多年,是一种用途十分广泛的水生经济作物,它不仅可供食用,药用,还是中国十大名花之一,深受广大人民群众所喜爱。莲藕全身是宝,它的根、茎、叶、花、果都有经济价值。除了藕和莲子供食用外,花

粉、荷叶、莲芯等,也都可以作菜肴或饮料及保健食品。藕中一般含淀粉10~20%,蛋白质1~2%,而且含有多种维生素,是优良的水生蔬菜和副食佳品,可供生食、熟食、加工罐藏、制作蜜饯和藕粉等。莲藕是中医常用的药物,藕节、莲根、莲芯、花瓣、雄蕊、荷叶等都可入药。藕中富含糖分、维生素C、B、钙、磷等,还有天门冬素、焦性儿茶酚、氧化酶等有益成分。中医认为:莲菜味甘、性寒,生食可清热生津,凉血止血,熟食滋补,可健脾养胃,益气养血,生津止泻。本发明将莲菜与辣椒有机结合起来,口感:糯、脆、有嚼劲且性凉。本发明脆爽,香辣开胃,回味悠长,可用于佐餐夹馍拌面,堪称“饭扫光”、“馍遭殃”、“面增香”,常食不仅满足喜好辣椒人的口感需求,还不易上火,同时莲菜可以为身体补充所需养分,一举两得。

[0021] 上述八宝莲菜辣子酱制成后,色泽红褐色或棕褐色,有光泽,具有酱香和辣椒香,无不良滋味、气味,组织形态呈半固态,酱状,无霉变,无肉眼可见杂质,实施例1中理化指标如下表:

[0022]

序号	项目	指标
1	水分:g/100g ≤	60.0

[0023]

2	总酸(以乳酸计),mg/g ≤	2.5
3	酸价(以脂肪计,KOH),mg/g ≤	5.0
4	过氧化值(以脂肪计),g/100g ≤	0.25
5	食用盐(以NaCl计),g/100g ≤	15
6	氨基酸态氮,g/100g ≥	0.3
7	总砷(以As计),mg/kg ≤	0.5
8	铅(以Pb计),mg/kg ≤	1
9	黄曲霉素素B <sub>1</sub> ,μg/kg ≤	5

[0024] 上述实施例,只是本发明的较佳实施例,并非用来限制本发明实施范围,故凡以本发明权利要求所述内容所做的等效变化,均应包括在本发明权利要求范围之内。