



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 111418812 A

(43)申请公布日 2020.07.17

(21)申请号 202010412066.7

(22)申请日 2020.05.15

(71)申请人 董银行

地址 274514 山东省菏泽市东明县小井镇
车乌岗行政村车乌岗村

(72)发明人 董银行

(74)专利代理机构 深圳龙熙专利代理事务所
(普通合伙) 44620

代理人 曹加燕

(51) Int. Cl.

A23L 27/10(2016.01)

权利要求书1页 说明书6页

(54)发明名称

一种炖菜用调味料

(57)摘要

本发明公开了一种炖菜用调味料,按重量份数包括如下组分:八角30-50克,花椒20-30克,白芷10-20克,橙皮6-10克,砂仁8-12克,小茴香20-30克,千里香15-25克,丁香4-6克,胡椒7-13克,干姜10-16克,桂皮12-18克,黄芪8-12克,良姜10-16克,肉蔻15-25克,山楂果6-10克,白扣10-16克,香叶7-11克,甘草6-10克,山奈6-10克,草果6-10克,本发明炖菜用调味料在原料的种类和重量上搭配合理,提升了菜品的色泽、气味和口感,增进了人们食欲,本发明调味料适用于肉类及蔬菜类使用,炖菜时倒入适量调味料即可,使用方便。

1. 一种炖菜用调味料,其特征在于,按重量份数包括如下组分:

八角30-50克,花椒20-30克,白芷10-20克,橙皮6-10克,砂仁8-12克,小茴香20-30克,千里香15-25克,丁香4-6克,胡椒7-13克,干姜10-16克,桂皮12-18克,黄芪8-12克,良姜10-16克,肉蔻15-25克,山楂果6-10克,白扣10-16克,香叶7-11克,甘草6-10克,山奈6-10克,草果6-10克。

2. 如权利要求1所述的一种炖菜用调味料,其特征在于,按重量份数包括如下组分:

八角40克,花椒25克,白芷15克,橙皮8克,砂仁10克,小茴香25克,千里香20克,丁香5克,胡椒10克,干姜13克,桂皮15克,黄芪10克,高良姜13克,肉蔻20克,山楂果8克,白扣13克,香叶9克,甘草8克,山奈8克,草果8克。

3. 根据权利要求1所述的一种炖菜用调味料,其特征在于,按重量份数包括如下组分:

八角30克,花椒20克,白芷10克,橙皮6克,砂仁8克,小茴香20克,千里香15克,丁香4克,胡椒7克,干姜10克,桂皮12克,黄芪8克,高良姜10克,肉蔻15克,山楂果6克,白扣10克,香叶7克,甘草6克,山奈6克,草果6-10克。

4. 根据权利要求1所述的一种炖菜用调味料,其特征在于,按重量份数包括如下组分:

八角50克,花椒30克,白芷20克,橙皮10克,砂仁12克,小茴香20-30克,千里香25克,丁香6克,胡椒13克,干姜16克,桂皮18克,黄芪12克,高良姜16克,肉蔻25克,山楂果10克,白扣16克,香叶11克,甘草10克,山奈10克,草果10克。

5. 根据权利要求1-4所述的一种炖菜用调味料,其特征在于,所述炖菜用调味料的的制作方法包括以下步骤:

(1) 称量:按比例分别称取上述重量份原料;

(2) 粉碎、过筛:将称量的原料分别粉碎、过筛,过筛得到60-70目的粉状物料;

(3) 混合:将制备的粉状物料充分混合均匀;

(4) 杀菌、包装:将混匀的粉状物料先通过微波杀菌,然后称量包装成粉包。

一种炖菜用调味料

技术领域

[0001] 本发明涉及食品技术领域,具体涉及一种炖菜用调味料。

背景技术

[0002] 调料通常指天然植物香辛料,是八角、花椒、桂皮、陈皮等植物香辛料的统称,调料是人们用来调制作食品等的辅助用品,它包括各种酱油、食盐、酱味等单一调味料及鸡精调味料等复合调味料;调料有以下几种:咸味调料、甜味调料、酸味调料、辣味调料、鲜味调料等,调料的种类各式各样,人们在炖菜时,将各种调料混合放入菜中进行调味,使用各种调料品时容易导致味道不足,没有很好的口感。

发明内容

[0003] 针对上述存在的技术不足,本发明的目的是提供一种炖菜用调味料。

[0004] 为解决上述技术问题,本发明采用如下技术方案:

[0005] 本发明提供一种炖菜用调味料,按重量份数包括如下组分:

[0006] 八角30-50克,花椒20-30克,白芷10-20克,橙皮6-10克,砂仁8-12克,小茴香20-30克,千里香15-25克,丁香4-6克,胡椒7-13克,干姜10-16克,桂皮12-18克,黄芪8-12克,良姜10-16克,肉蔻15-25克,山楂果6-10克,白扣10-16克,香叶7-11克,甘草6-10克,山奈6-10克,草果6-10克。

[0007] 进一步的,八角40克,花椒25克,白莲15克,橙皮8克,砂仁10克,小茴香25克,千里香20克,丁香5克,胡椒10克,干姜13克,桂皮15克,黄芪10克,良姜13克,肉蔻20克,山楂果8克,白扣13克,香叶9克,甘草8克,山奈8克,草果8克。

[0008] 进一步的,八角30克,花椒20克,白芷10克,橙皮6克,砂仁8克,小茴香20克,千里香15克,丁香4克,胡椒7克,干姜10克,桂皮12克,黄芪8克,良姜10克,肉蔻15克,山楂果6克,白扣10克,香叶7克,甘草6克,山奈6克,草果6-10克。

[0009] 进一步的,八角50克,花椒30克,白芷20克,橙皮10克,砂仁12克,小茴香20-30克,千里香25克,丁香6克,胡椒13克,干姜16克,桂皮18克,黄芪12克,良姜16克,肉蔻25克,山楂果10克,白扣16克,香叶11克,甘草10克,山奈10克,草果10克。

[0010] 所述炖菜用调味料的制作方法包括以下步骤:

[0011] (1) 称量:按比例分别称取上述重量份原料;

[0012] (2) 粉碎、过筛:将称量的原料分别粉碎、过筛,过筛得到60-70目的粉状物料;

[0013] (3) 混合:将制备的粉状物料充分混合均匀;

[0014] (4) 杀菌、包装:将混匀的粉状物料先通过微波杀菌,然后称量包装成粉包。

[0015] 本发明炖菜用调味料所选取的原料特性:

[0016] 八角:又称茴香、八角茴香、大料和大茴香,为常用调料。八角能除肉中臭气,使之重新添香,故又名茴香。八角有甜味和强烈的芳香气味,香气来自其中挥发性的茴香醛。八角主要用于煮、炸、卤、酱及烧等烹调加工中,常在制作牛肉、兔肉的菜肴中加入,可除腥膻

等异味,增添芳香气味,并可调剂口味,增进食欲。炖肉时,肉下锅就放入八角,它的香味可充分水解溶入肉内,使肉味更加醇香。

[0017] 花椒:其果皮可作为调味料,并可提取芳香油,又可入药,种子可食用;性味:辛,温热;忌食:阴虚火旺之人忌食,孕妇忌食。

[0018] 白芷:性味:性温,味辛,气芳香;炮制:拣去杂质,用水洗净,浸泡,捞出润透,略晒至外皮无滑腻感时,再闷润后,切片干燥。

[0019] 橙皮:橙皮又称黄果皮,是芸香科植物香橙的果皮,剥下的果皮经过晒干或烘干而成,质硬而脆,气香,味辛在则微苦,以色鲜汤、油润、质柔软,辛香气浓、味稍甜后感苦辛者为佳。

[0020] 砂仁:一般将干果用布包好,然后用锤子之类的东西把它们砸成碎末,然后就可以用来做调味料了。如果用在煲汤上一般不用砸成碎末,成颗放进去煲就可以,或者也可以去皮炒干果。砂仁食疗作用:味辛,性温,归脾、胃、肾经。芳香行散,降中有升。不宜人群:阴虚有热之人及妇女产后不宜食用。患有肺结核、支气管扩张、干燥综合症等病症者不宜服用。

[0021] 小茴香:别名茴香子,小茴,茴香,怀香、香丝菜,小茴香。性味:辛温,味芳香,入肝肾脾胃经。小茴香是常用的调料,是烧鱼炖肉、制作卤制食品时的必用之品,因它们能除肉中臭气,使之重新添香,故曰“茴香”。小茴香的种实是调味品,而它的茎叶部分也具有香气,常被用来作包子、饺子等食品的馅料。小茴香的主要成分是茴香油,能刺激胃肠神经血管,促进消化液分泌,增加胃肠蠕动,排除积存的气体,所以有健胃、行气的功效;有时胃肠蠕动在兴奋后又会降低,因而有助于缓解痉挛、减轻疼痛。

[0022] 千里香:又称:七里香,万里香,九秋香,九树香,过山香,黄金桂,青木香,月橘;作调味料,可去异味,增香辛。用于配制各种卤汤及供制卤牛肉、羊肉之用。

[0023] 丁香:别名公丁香,雄丁香,含有挥发油及丁香油,性味:辛温。禁忌人群:胃热引起的呃逆或兼有口渴口苦口干者不宜食用;热性病及阴虚内热者忌食。

[0024] 胡椒:种子含有挥发油、胡椒碱、粗脂肪、粗蛋白等,胡椒的主要成分是胡椒碱,也含有一定量的芳香油、粗蛋白、粗脂肪及可溶性氮,能祛腥、解油腻,助消化。胡椒的气味能增进食欲;胡椒性温热,对胃寒所致的胃腹冷痛、肠鸣腹泻有很好的缓解作用,并治疗风寒感冒;胡椒有防腐抑菌的作用,可解鱼虾肉毒;黑胡椒的辣味比白胡椒强烈,香中带辣,祛腥提味,更多的用于烹制内脏、海鲜类菜肴;忌食:凡阴虚有火、内热素盛、干燥综合症、糖尿病以及咳嗽、吐血、咽喉口齿目疾和痔疮患者忌食;胃及十二指肠溃疡与高血压患者也不宜吃胡椒。

[0025] 干姜:炮制方法为:干姜除去杂质,略泡,洗净,润透,切厚片或块,干燥。气香、特异,味辛辣。

[0026] 桂皮:又称香桂。本品为食品香料或烹饪调料,中餐里用它给炖肉调味,是五香粉的成分之一。桂皮因含有挥发油而香气馥郁,可使肉类菜肴祛腥解腻,芳香可口,进而令人食欲大增。桂皮分桶桂、厚肉桂、薄肉桂三种。桶桂为嫩桂树的皮,质细、清洁、甜香、味正、呈土黄色,质量最好,可切碎做炒菜调味品;厚肉桂皮粗糙,味厚,皮色呈紫红,炖肉用最佳;薄肉桂外皮微细,肉纹细、味薄、香味少,表皮发灰色,里皮红黄色,用途与厚肉桂相同。

[0027] 黄芪:性味:甘,微温。黄芪是百姓经常食用的纯天然品,民间流传着“常喝黄芪汤,防病保健康”的顺口溜,意思是说经常用黄芪煎汤或泡水代茶饮,具有良好的防病保健

作用。黄芪食用方便,可煎汤,煎膏,浸酒,入菜肴等。

[0028] 良姜:别名小良姜,性味归经:辛、热、归脾、胃经。

[0029] 肉蔻:别名肉果,玉果,肉蔻含有挥发油、脂肪油及淀粉,性味:甘,辛温。

[0030] 山楂果:山楂果含糖类、蛋白质、脂肪、维生素C、胡萝卜素、淀粉、苹果酸、枸橼酸、钙和铁等物质,性微温,味酸甘,入脾、胃、肝经,有消食健胃、活血化淤、收敛止痢之功能。

[0031] 白扣:使用部分为姜科植物白豆蔻的干燥果实;性味:味辛,性温,有芳香而辛辣的气味;主要成分:白豆蔻和爪哇白豆蔻的种子均含有挥发油、少量皂甙、色素和淀粉等。烹调用途:作调味料,可去异味,增香辛,用于配制各种卤汤及供制卤猪肉、烧鸡之用。

[0032] 香叶:月桂叶樟科常绿树甜月桂的叶,气芳香,但略有苦味,味辛凉,为受欢迎的香料,用于腌渍或浸渍食品,又用于炖菜、填馅及鱼等。

[0033] 甘草:气微,味甜而特殊。

[0034] 山奈:炮制:拣去杂质,筛去灰屑。药性:味辛;性温;归胃、脾经;使用注意:阴虚血亏及胃有郁火者禁服。

[0035] 草果:别名草果仁,草果仔,性味:辛温;草果是药食两用中药材大宗品种之一,草果作调味香料;全株可提取芳香油,草果具有特殊浓郁的辛辣香味,能除腥气,增进食欲,是烹调佐料中的佳品,被人们誉为食品调味中的“五香之一”。草果用来烹调菜肴,可去腥除膻,增进菜肴味道,烹制鱼类和肉类时,有了草果其味更佳。炖煮牛羊肉时,放点草果,即使羊肉清香可口,又能驱避羊膻味。调制精卤水和烹制肉类、菜肴等增香;宜忌:气虚或血亏、无寒湿实邪者,应忌食草果。

[0036] 本发明炖菜用调味料的有益效果:

[0037] 本发明的调味料包含中添加小茴香、千里香、白扣、草果等原料,可去腥味、异味,增香辛;小茴香在炖肉时能除去肉中的臭气,使肉重新填香;草果能够增进菜肴味道,本发明选取20种原料,在原料的种类及搭配的重量上更加合理,恰到好处,各种原料的配合使用,增加了菜品的色泽、气味和口感,也增加了人体食欲。

[0038] 本发明的调料配方可用于烹调各种菜肴,无论鲜肉类(鸡、鸭、鱼、羊、牛肉)、蔬菜类等菜肴皆可使用到,满足各种用户的使用需求,使用时放入适量调味料即可,使用方便。

具体实施方式

[0039] 下面将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。

[0040] 实施例1

[0041] 一种炖菜用调味料,按重量份数包括如下组分:

[0042] 八角30克,花椒20克,白芷10克,橙皮6克,砂仁8克,小茴香20克,千里香15克,丁香4克,胡椒7克,干姜10克,桂皮12克,黄芪8克,良姜10克,肉蔻15克,山楂果6克,白扣10克,香叶7克,甘草6克,山奈6克,草果6克。

[0043] 所述炖菜用调味料的制作方法包括以下步骤:

[0044] (1)称量:按比例分别称取上述重量份原料;

[0045] (2) 粉碎、过筛:将称量的原料分别粉碎、过筛,过筛得到60-70目的粉状物料;

[0046] (3) 混合:将制备的粉状物料充分混合均匀;

[0047] (4) 杀菌、包装:将混匀的粉状物料先通过微波杀菌,然后称量包装成粉包。

[0048] 实施例2

[0049] 八角40克,花椒25克,白芷15克,橙皮8克,砂仁10克,小茴香25克,千里香20克,丁香5克,胡椒10克,干姜13克,桂皮15克,黄芪10克,良姜13克,肉蔻20克,山楂果8克,白扣13克,香叶9克,甘草8克,山奈8克,草果8克。

[0050] 调味料的制作方法同实施例1。

[0051] 实施例3

[0052] 八角50克,花椒30克,白芷20克,橙皮10克,砂仁12克,小茴香30克,千里香25克,丁香6克,胡椒13克,干姜16克,桂皮18克,黄芪12克,良姜16克,肉蔻25克,山楂果10克,白扣16克,香叶11克,甘草10克,山奈10克,草果10克。

[0053] 调味料的制作方法同实施例1。

[0054] 采用三种不同方式与本发明调味料进行对比,三种对比方式为:方式一:采用与实施例1、实施例2和实施例3相同的原料,但每种原料重量不同;方式二:采用与实施例1、实施例2和实施例3部分相同的原料,并且原料的重量相同;方式三:采用生活中烹饪时常用的调味料;对每种方式下做的菜品进行感官评定,感官评定具体方式为:

[0055] 通过50人对菜品进行感官评定,其中男女各25人,在进行感官评定前,首先对感官人员进行感官功能测试,以确保感觉器官具有正确的感官功能,同时对感官人员进行感官评定知识培训,以便对复合调味料制备的菜品作出正确的感官评定;感官评定标准为:总分100分,其中色泽1-20分,气味1-40分,口感1-40分,50位感官人员对色泽、气味和口感的评分分别取平均值,最终再统计成总分。

[0056] 三种方式下分别制作一种菜品,并采用同样的制作方法,即在菜品原料的选取、火候、时间、添加的食盐、水分等各个方面尽可能保持一致,其中方式一中制作土豆炖牛肉,方式二中制作香菇炖鸡,方式三中制作茄子炖土豆。

[0057] 方式一:采用与实施例1、实施例2和实施例3相同的原料,但每种原料重量不同。

[0058] 对比实施例1:

[0059] 八角20克,花椒15克,白芷5克,橙皮3克,砂仁3克,小茴香20克,千里香7克,丁香2克,胡椒3克,干姜5克,桂皮6克,黄芪4克,良姜5克,肉蔻7克,山楂果3克,白扣5克,香叶3克,甘草3克,山奈3克,草果3克;采用与本发明炖菜用调味料同样的制作方法,将原料制成粉包。

[0060] 对比实施例2:

[0061] 八角25克,花椒20克,白芷7克,橙皮4克,砂仁5克,小茴香25克,千里香10克,丁香3克,胡椒5克,干姜7克,桂皮9克,黄芪6克,良姜7克,肉蔻11克,山楂果4克,白扣7克,香叶5克,甘草4克,山奈4克,草果4克;采用与本发明炖菜用调味料同样的制作方法,将原料制成粉包。

[0062] 对比实施例3:

[0063] 八角60克,花椒35克,白芷25克,橙皮14克,砂仁15克,小茴香33克,千里香28克,丁香10克,胡椒15克,干姜18克,桂皮20克,黄芪15克,良姜20克,肉蔻30克,山楂果15克,白

扣20克,香叶15克,甘草13克,山奈14克,草果12克;采用与本发明炖菜用调味料同样的制作方法,将原料制成粉包。

[0064] 表1:方式一中土豆炖牛肉感官评定表

	色泽 (1-20分)	气味 (1-40分)	口感 (1-40分)	总分
实施例1	17.8	31.4	33.8	83
实施例2	18.5	33.6	36.6	88.7
实施例3	17.5	32.7	34.5	84.7
对比实施例1	11.2	16.6	22.3	50.1
对比实施例2	12.1	21.8	26.4	60.3
对比实施例3	14.6	25.3	22.5	62.4

[0066] 方式二:采用与实施例1、实施例2和实施例3部分相同的原料,并且原料的比重相同。

[0067] 对比实施例4:

[0068] 选取八角30克、花椒20克、橙皮6克、砂仁8克、小茴香20克、丁香4克、干姜10克、桂皮12克、黄芪8克、肉蔻15克、山楂果3克、香叶3克、草果6克;将所选取的原料按照实施例1的制作方法制备成粉包。

[0069] 对比实施例5:

[0070] 选取八角40克、花椒25克、白芷15克、砂仁10克、小茴香25克、千里香20克、桂皮15克、良姜13克、肉蔻20克、白扣13克、甘草12克、草果8克;将所选取的原料按照实施例1的制作方法制备成粉包。

[0071] 对比实施例6

[0072] 八角50克、白芷20克、橙皮10克、砂仁12克、小茴香30克、丁香6克、胡椒13克、干姜16克、桂皮18克、肉蔻25克、山楂果10克、香叶11克、草果10克;将所选取的原料按照实施例1的制作方法制备成粉包。

[0073] 表2:方式二中香菇炖鸡感官评定表

	色泽 (1-20分)	气味 (1-40分)	口感 (1-40分)	总分
实施例 1	17.5	31.2	34.1	82.8
实施例 2	18.3	32.8	35.9	87
实施例 3	17.7	33.4	34.1	85.2
对比实施例 4	13.2	19.6	25.3	58.1
对比实施例 5	15.1	21.8	26.4	63.3
对比实施例 6	13.6	22.7	23.1	59.4

[0075] 方式三:采用生活中常用做菜所使用的调味料。

[0076] 对比实施例7

[0077] 采用日常生活中常用的食物调味品葱、姜、蒜、味精、白砂糖、五香粉、花椒、八角、

料酒。

[0078] 表3:方式三中茄子炖土豆感官评定表

[0079]	色泽 (1-20分)	气味 (1-40分)	口感 (1-40分)	总分
实施例1	16.3	32.5	36.7	85.5
对比实施例7	15.6	25.4	27.3	68.3

[0080] 结合对比方式一、方式二和方式三,根据50感官人员对三种产品的感官评定,本发明炖菜用调味料最终得到的分数更高,方式一中采用与本发明相同的原料,但在原料的重量份数上不同,方式二中采用与本发明部分相同的原料,原料的重量份上与实施例1、实施例2和实施例3分别相同,方式三中采用日常生活中常用的炖菜用调味料,在原料种类上与本发明所采用的原料不同,本发明选取20种原料,并合理搭配各原料的重量,最终制得的菜品在色泽、气味及口感上更偏向人们的喜爱,本发明所选取的原料在种类和重量上搭配的更加合理。

[0081] 显然,本领域的技术人员可以对本发明进行各种改动和变型而不脱离本发明的精神和范围。这样,倘若本发明的这些修改和变型属于本发明权利要求及其等同技术的范围之内,则本发明也意图包含这些改动和变型在内。