



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103404830 A

(43) 申请公布日 2013. 11. 27

(21) 申请号 201310332190. 2

(22) 申请日 2013. 08. 01

(71) 申请人 宁夏红山河食品有限公司

地址 751101 宁夏回族自治区吴忠市清真食品穆斯林用品产业园

(72) 发明人 王占河 刘登富

(51) Int. Cl.

A23L 1/226 (2006. 01)

A23L 1/29 (2006. 01)

权利要求书4页 说明书9页

(54) 发明名称

一种火锅底料及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种火锅底料及其制备方法,该火锅底料以动物油、豆瓣酱、豆豉、菜油、朝天椒、生姜、动物蛋白浓缩液、食用菌浓缩液、中药浓缩液、白糖、花椒粒、食盐、大蒜、味精、牛肉香精、香辛料、I+G、干贝素为原料,将火锅底料中难于消化的物质如食用菌、肉汤及药食同源的保健品进行酶解、提取和浓缩,制成易于人体吸收的小分子浓缩营养物质并添加到火锅底料之中,不仅可增加火锅底料的风味,而且营养物质便于吸收,药用及食用效果明显,同时会有效减轻胃肠负担,增加食欲,保胃护胃,特别是本发明火锅底料原料和制备方法均符合清真食品的加工要求,满足了穆斯林消费者食用精营养型火锅的需求,促进了清真火锅底料的工业化发展。

1. 一种火锅底料,其特征在于,由以下重量份数的原料制备:

动物油 3000-3200 份,豆瓣酱 2400-2600 份,豆豉 900-1000 份,动物蛋白浓缩液 900-1000 份,食用菌浓缩液 700-800 份,菜油 600-700 份,朝天椒 600-700 份,生姜 600-700 份,中药浓缩液 500-600 份,白糖 400-500 份,花椒粒 300-400 份,食盐 300-400 份,大蒜 100-200 份,味精 100-200 份,牛肉香精 50-100 份,香辛料 30-50 份,I+G20-40 份,干贝素 5-10 份;

所述动物油为精炼牛油,精炼牛油是以按照清真屠宰规范屠宰的牛中提取的粗牛油为原料,通过水化、碱炼、脱色、脱臭处理,精炼成符合食品工业要求的牛油;

所述香辛料为以下一种或几种组合:花椒粒,八角,丁香,小茴香,甘草,白扣,草果。

2. 如权利要求 1 所述的一种火锅底料,其特征在于,由以下重量份数的原料制备:

动物油 3127 份,豆瓣酱 2502 份,豆豉 938 份,动物蛋白浓缩液 928 份,食用菌浓缩液 768 份,菜油 625 份,朝天椒 625 份,生姜 625 份,中药浓缩液 518 份,白糖 469 份,花椒粒 313 份,食盐 313 份,大蒜 156 份,味精 125 份,牛肉香精 94 份,香辛料 47 份,I+G31 份,干贝素 9 份。

3. 如权利要求 1 所述的一种火锅底料,其特征在于,所述香辛料的重量份数组成为:花椒粒 300-400 份,八角 250-300 份,丁香 80-120 份,小茴香 80-120 份,甘草 50-70 份,白扣 50-70 份,草果 40-60 份。

4. 如权利要求 1 所述的一种火锅底料,其特征在于,所述动物蛋白浓缩液的制备方法为:取一定量的鸡肉或牛肉经绞肉机绞碎,绞碎后的肉丁与水以 1:2~5 的质量比混合并经胶体磨处理,调整胶体磨定子与转子的间隙为 50~100 微米,胶体磨流量控制为 0.1~0.5 吨/小时;将经胶体磨处理后的肉汁调整温度为 40~60℃,PH 为 5.0~8.0,加入肉汁重量 0.01~0.1% 的木瓜蛋白酶和风味蛋白酶进行酶解,酶解 4~6 小时,降至室温过滤得到一次水解液;然后将过滤得到的滤过物加入 3-5 倍重量的水,调整温度为 40~60℃,PH 为 5.0~8.0,加入混合液重量 0.1~0.2% 的木瓜蛋白酶或风味蛋白酶进行酶解,酶解 6~8 小时,降至室温过滤得到二次水解液;将一次水解液和二次水解液按质量比 1~4:1 均匀混合得到动物蛋白水解液,动物蛋白水解液减压浓缩至固形物含量为 30% 以上,然后经 135-137℃超高温瞬时灭菌 3-5s 既得动物蛋白浓缩液;

所述木瓜蛋白酶和风味蛋白酶混合的质量比为 1-3:1-4。

5. 如权利要求 1 所述的一种火锅底料,其特征在于,所述食用菌浓缩液的制备方法为:将食用菌加入 3-5 倍的水混合并经胶体磨处理,调整胶体磨定子与转子的间隙为 50~100 微米,胶体磨流量控制为 0.1~0.5 吨/小时;将经胶体磨处理后的菇汁调整温度为 45~55℃,PH 为 4.5-6,加入菇汁重量 0.1-1.5% 的复合酶 A,进行酶解,酶解 4~6 小时,降至室温过滤得到一次水解液;然后将一次水解过滤得到的滤过物加入 4-6 倍重量的水,调整温度为 50~60℃,PH 为 7.5~8.5,加入混合液重量 2~4% 的复合酶 B 进行酶解,酶解 6~8 小时,降至室温过滤得到二次水解液;然后将二次水解过滤得到的滤过物加入 2-4 倍重量的水,调整温度为 50~60℃,PH 为 7.5~8.5,加入混合液重量 2~4% 的复合酶 B 进行酶解,酶解 6~8 小时,降至室温过滤得到三次水解液;将一次水解液、二次水解液和三次水解液按质量比 1-4:1-3:1-2 均匀混合得到食用菌水解液,减压浓缩至固形物含量为 30% 以上,然后经 135-137℃超高温瞬时灭菌 3-5s 既得食用菌浓缩液;

所述食用菌为贺兰山紫蘑菇和香菇,所述贺兰山紫蘑菇和香菇混合的质量比 1-3 :1。

6. 如权利要求 5 所述的一种火锅底料,其特征在于,所述复合酶 A 重量份数组成为:木瓜蛋白酶 20-30 份,酸性蛋白酶 20-30 份,菠萝蛋白酶 20-30 份,葡聚糖酶 10-15 份,木聚糖酶 10-15 份,戊聚糖酶 10-15 份,无花果蛋白酶 5-10 份,中温淀粉酶 5-10 份,果胶酶 5-10 份;所述复合酶 B 重量份数组成为:碱性蛋白酶 20-30 份,碱性木聚糖酶 15-20 份,5¹-磷酸二酯酶 15-20 份,碱性多肽酶 5-10 份。

7. 如权利要求 1 所述的一种火锅底料,其特征在于,所述中药浓缩液的制备方法为:分别将上述中草药粉碎至粒径为 2 毫米以下,然后于容器中均匀混合并添加 3-6 倍重量的水,控制温度 70℃~90℃保持 2~4h,然后降温至 45-60℃,加入混合物料总重量的 5-10% 的混合酶制剂进行酶解,用乳酸调节 pH 值为 5.5-6.8,酶解 2-4h,最后添加混合物料 0.5-3 倍重量乙醇和丙醇的混合物,乙醇和丙醇的质量比例为 1:1-1.5,控制温度至 60℃~78℃保持 3~4h,过滤;滤液减压浓缩至固形物含量为 20% 以上,然后经 135-137℃超高温瞬时灭菌 3-5s 既得中药浓缩液;

所述中药的重量份数组成为:沙棘 20-30 份,决明子 20-30 份,枸杞 10-15 份,山药 10-15 份,北沙参 5-10 份,黄荆子 5-10 份,玉竹 3-5 份,薏米 3-5 份,大麦芽 3-5 份,桂花 3-5 份,黄芪 3-5 份。

8. 如权利要求 7 所述的一种火锅底料,其特征在于,所述混合酶的重量份数组成为:内 β-葡聚糖酶 10-20 份,外 β-葡聚糖酶 10-20 份,β-葡萄糖苷酶 10-15 份,木聚糖酶 15-20 份,戊聚糖酶 15-20 份,普鲁兰酶 20-30 份,β-淀粉酶 10-15 份,中性蛋白酶 10-15 份,酸性蛋白酶 10-15 份,超氧化物歧化酶 5-10 份,葡萄糖氧化酶 5-10 份,酸性磷酸酶 5-10 份。

9. 一种火锅底料的制备方法,其特征在于,包括如下步骤:

按配方要求准确称取牛油、菜油加入炒制锅中,加热至 180℃-200℃,下生姜、花椒粒炒制 1-2 分钟;边搅拌边加入朝天椒,90℃-105℃炒制 3-5 分钟;下豆瓣酱 90℃-105℃炒制 15-18 分钟;下豆豉 90℃-105℃炒制 2-4 分钟;下香辛料 90℃-105℃炒制 2-4 分钟;下白糖 90℃-105℃炒制 2-4 分钟;下大蒜 90℃-105℃炒制 5-7 分钟;;下中药浓缩液、食用菌浓缩液、动物蛋白浓缩液 90℃-105℃炒制 2-4 分钟;下牛肉香精 90℃-105℃炒制 2-4 分钟;下干贝素 90℃-105℃炒制 1-2 分钟;下食盐 90℃-105℃炒制 2-4 分钟;下味精、I+G90℃-105℃炒制 1-2 分钟;起锅灌装既得火锅底料,灌装品温控制为 70-85℃。

10. 如权利要求 9 所述的一种火锅底料的制备方法,其特征在于,包括如下步骤:

一种火锅底料,由以下重量份数的原料制备:

动物油 3127 份,豆瓣酱 2502 份,豆豉 938 份,动物蛋白浓缩液 928 份,食用菌浓缩液 768 份,菜油 625 份,朝天椒 625 份,生姜 625 份,中药浓缩液 518 份,白糖 469 份,花椒粒 313 份,食盐 313 份,大蒜 156 份,味精 125 份,牛肉香精 94 份,香辛料 47 份,I+G31 份,干贝素 9 份;

所述动物油为精炼牛油,精炼牛油是以按照清真屠宰规范屠宰的牛中提取的粗牛油为原料,通过水化、碱炼、脱色、脱臭等处理,精炼成符合食品工业要求的牛油;

所述动物蛋白浓缩液的制备方法为:取一定量的牛肉经绞肉机绞碎,绞碎后的肉丁与水以 1:3 的质量比混合并经胶体磨处理,调整胶体磨定子与转子的间隙为 80 微米,胶体磨流量控制为 0.3 吨/小时;将经胶体磨处理后的肉汁调整温度为 50℃,PH 为 5.2,加入肉汁

重量 0.05% 的木瓜蛋白酶和风味蛋白酶进行酶解, 酶解 5 小时, 降至室温过滤得到一次水解液; 然后将过滤得到的滤过物加入 4 倍重量的水, 调整温度为 50℃, PH 为 5.2, 加入混合液重量 0.2% 的木瓜蛋白酶或风味蛋白酶进行酶解, 酶解 7 小时, 降至室温过滤得到二次水解液; 将一次水解液和二次水解液按质量比 3:1 均匀混合得到动物蛋白水解液, 动物蛋白水解液减压浓缩至固形物含量为 30%, 然后经 135℃ 超高温瞬时灭菌 4s 既得动物蛋白浓缩液;

所述木瓜蛋白酶和风味蛋白酶混合的质量比为 1:3;

所述食用菌浓缩液的制备方法为: 将食用菌加入 4 倍的水混合并经胶体磨处理, 调整胶体磨定子与转子的间隙为 80 微米, 胶体磨流量控制为 0.3 吨/小时; 将经胶体磨处理后的菇汁调整温度为 50℃, PH 为 4.5, 加入菇汁重量 1% 的复合酶 A 进行酶解, 酶解 5 小时, 降至室温过滤得到一次水解液; 然后将一次水解过滤得到的滤过物加入 5 倍重量的水, 调整温度为 55℃, PH 为 8.0, 加入混合液重量 3% 的复合酶 B 进行酶解, 酶解 7 小时, 降至室温过滤得到二次水解液; 然后将二次水解过滤得到的滤过物加入 3 倍重量的水, 调整温度为 55℃, PH 为 8.0, 加入混合液重量 3% 的复合酶 B 进行酶解, 酶解 7 小时, 降至室温过滤得到三次水解液; 将一次水解液、二次水解液和三次水解液按质量比 3:2:1 均匀混合得到食用菌水解液, 减压浓缩至固形物含量为 30%, 然后经 135℃ 超高温瞬时灭菌 4s 既得食用菌浓缩液;

所述食用菌为贺兰山紫蘑菇和香菇, 所述贺兰山紫蘑菇和香菇混合的质量比 2:1;

所述复合酶 A 重量份数组成为: 木瓜蛋白酶 25 份, 酸性蛋白酶 25 份, 菠萝蛋白酶 25 份, 葡聚糖酶 12 份, 木聚糖酶 12 份, 戊聚糖酶 12 份, 无花果蛋白酶 8 份, 中温淀粉酶 8 份, 果胶酶 8 份;

所述复合酶 B 重量份数组成为: 碱性蛋白酶 25 份, 碱性木聚糖酶 18 份, 51-磷酸二酯酶 18 份, 碱性多肽酶 8 份;

所述中药浓缩液的制备方法为: 分别将中草药粉碎至粒径为 2 毫米以下, 然后于容器中均匀混合并添加 5 倍重量的水, 控制温度 80℃ 保持 3h, 然后降温至 50℃, 加入混合酶制剂进行酶解, 用乳酸调节 pH 值为 6.0, 酶解 3h, 最后添加混合物料 2 倍重量乙醇和丙醇的混合物, 控制温度至 70℃ 保持 3h, 过滤; 滤液减压浓缩至固形物含量为 20%, 然后经 135℃ 超高温瞬时灭菌 4s 既得中药浓缩液;

所述中药的重量份数组成为: 沙棘 25 份, 决明子 25 份, 枸杞 12 份, 山药 12 份, 北沙参 8 份, 黄荆子 8 份, 玉竹 4 份, 薏米 4 份, 大麦芽 4, 桂花 4, 黄芪 4 份;

所述混合酶添加量为混合物料总重量的 8%;

所述混合酶的重量份数组成为: 内 β -葡聚糖酶 15 份, 外 β -葡聚糖酶 15 份, β -葡萄糖苷酶 12 份, 木聚糖酶 18 份, 戊聚糖酶 18 份, 普鲁兰酶 25 份, β -淀粉酶 12 份, 中性蛋白酶 12 份, 酸性蛋白酶 12 份, 超氧化物歧化酶 8 份, 葡萄糖氧化酶 8 份, 酸性磷酸酶 8 份;

所述乙醇和丙醇的质量比例为 1:1;

所述牛肉香精为天津春发集团公司生产的牛肉油状香精 3008;

所述香辛料的重量分数组成为: 花椒粒 350 份, 八角 280 份, 丁香 100 份, 小茴香 100 份, 甘草 60 份, 白扣 60 份, 草果 50 份;

一种火锅底料的制备方法, 包括如下步骤:

按配方要求准确称取牛油、菜油加入炒制锅中,加热至 190℃,下生姜、花椒粒炒制 1 分钟;边搅拌边加入朝天椒,103℃炒制 3 分钟;下豆瓣酱 103℃炒制 15 分钟;下豆豉 103℃炒制 2 分钟;下香辛料 103℃炒制 2 分钟;下白糖 103℃炒制 2 分钟;下大蒜 103℃炒制 5 分钟;下中药浓缩液、食用菌浓缩液、动物蛋白浓缩液 103℃炒制 2 分钟;下牛肉香精 102℃炒制 2 分钟;下干贝素 103℃炒制 1 分钟;下食盐 103℃炒制 2 分钟;下味精、I+G102℃炒制 1 分钟;起锅灌装既得火锅底料,灌装品温控制为 70℃。

一种火锅底料及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品调味料技术领域,尤其涉及一种火锅底料及其制备方法。

背景技术

[0002] 火锅具有食用方便,营养丰富的特点,并且,可以根据不同人群、不同气候,调制各种口味,因此,是一种深受人们喜爱的饮食方式,在中国有很长的历史。

[0003] 火锅的质量决定于火锅底料即调味料的配方,由于我国地域广阔,各地的气候、习俗等方面的差异,因此出现了风味各异的火锅底料。随着人们生活水平的提高,人们对火锅底料的要求也越来越高,因此不断有新的火锅的底料的出现。例如,公开号为 CN1136407A 的中国专利文献报道了一种火锅底料及其制备方法,其主要配方为西红柿、红辣椒、植物油、生姜等;公开号为 CN1101514A 的中国专利文献报道了一种大明火锅底料,其主要配方为鲜汤、辣椒干、郫县豆瓣、花椒、生姜、辣椒、豆鼓、料酒、冰糖、鸡精、牛油和植物油等。公开号为 CN101756149A 的中国专利文献报道了一种火锅底料,其主要配方为枸杞子、党参、大枣、山药、川明参、冰糖、美国因子国际投资集团公司研制的多功能特味王调味料 SFK 因子、鸡精、味精、食盐和胡椒等。公开号为 CN102835639A 的专利文献报道了一种滋补火锅底料及制备方法,其主要配方为按照清真屠宰规范屠宰的动物的动物油、植物油、辣椒、豆瓣酱、大蒜、姜、白糖、花椒粉、麻椒、八角、丁香、砂仁、草果、胡椒、香草、孜然、小米椒、山梨酸钾、枸杞、党参、泡椒、桂圆、草果、白蔻。上述报道的不同配方的火锅底料在口味上有较大的差异。

[0004] 由此可见,目前的火锅底料虽然种类繁多,风味各异,但按照食品营养的概念来分可归纳为以下几类:1. 非营养型:此类火锅底料配方以动植物油、调味品为主;2. 粗营养型:此类火锅底料配方以含有丰富营养物质的食品为主,如动物肉汤、食用菌、豆类、植物蛋白等;3. 滋补型:此类火锅底料配方以中草药及药食同源的天然保健品为主,如枸杞、红枣、桂圆等;4. 混合型:上述三种类型的组合。火锅作为人们非常喜欢的饮食方式,消费群体也迅速扩大,消费方式也由过去的餐馆逐渐向家庭扩展,火锅底料作为一种调味料,为了满足家庭及餐馆消费的营养性,其营养性显得尤为重要,同时火锅饮食对人体的胃伤害较大,长期食用火锅胃的消化功能会逐渐下降。

[0005] 火锅底料作为人们喜爱的调味料,非营养型最不可取,而不管是粗营养型还是混合型,其营养物质均为原料或大分子物质,不能较好的被人体消化吸收,增加消化及吸收器官的负担,尤其会增加胃的消化负担,再加上某些辛辣物质及高温汤料对胃的刺激,火锅对胃的伤害极大,如何提高其营养性,如何在消费火锅的同时减轻胃的消化负担,如何缓解口味与消化的矛盾,开发一种精营养型高档次火锅底料是本领域技术人员的长期追求。

发明内容

[0006] 本发明所解决的技术问题是克服现有火锅底料非营养性和粗营养性的缺陷,将火锅底料中难于消化的物质如食用菌、肉汤及药食同源的保健品进行酶解、提取和浓缩,制成

易于人体吸收的小分子浓缩营养物质并添加到火锅底料之中,不仅可增加火锅底料的风味,而且营养物质便于吸收、药用及食用效果明显,同时会有效减轻胃肠负担,增加食欲,保胃护胃。

[0007] 为了达到上述目的,本发明采用以下技术方案:

[0008] 一种火锅底料,由以下重量份数的原料制备:

[0009] 动物油 3000-3200 份,豆瓣酱 2400-2600 份,豆豉 900-1000 份,动物蛋白浓缩液 900-1000 份,食用菌浓缩液 700-800 份,菜油 600-700 份,朝天椒 600-700 份,生姜 600-700 份,中药浓缩液 500-600 份,白糖 400-500 份,花椒粒 300-400 份,食盐 300-400 份,大蒜 100-200 份,味精 100-200 份,牛肉香精 50-100 份,香辛料 30-50 份,I+G20-40 份,干贝素 5-10 份;

[0010] 所述动物油为精炼牛油,精炼牛油是以按照清真屠宰规范屠宰的牛中提取的粗牛油为原料,通过水化、碱炼、脱色、脱臭等处理,精炼成符合食品工业要求的牛油。

[0011] 所述动物蛋白浓缩液的制备方法为:取一定量的鸡肉或牛肉经绞肉机绞碎,绞碎后的肉丁与水以 1:2~5 的质量比混合并经胶体磨处理,调整胶体磨定子与转子的间隙为 50~100 微米,胶体磨流量控制为 0.1~0.5 吨/小时;将经胶体磨处理后的肉汁调整温度为 40~60℃,pH 为 5.0~8.0,加入肉汁重量 0.01~0.1% 的木瓜蛋白酶和风味蛋白酶进行酶解,酶解 4~6 小时,降至室温过滤得到一次水解液;然后将过滤得到的滤过物加入 3-5 倍重量的水,调整温度为 40~60℃,pH 为 5.0~8.0,加入混合液重量 0.1~0.2% 的木瓜蛋白酶或风味蛋白酶进行酶解,酶解 6~8 小时,降至室温过滤得到二次水解液;将一次水解液和二次水解液按质量比 1~4:1 均匀混合得到动物蛋白水解液,动物蛋白水解液减压浓缩至固形物含量为 30% 以上,然后经 135-137℃ 超高温瞬时灭菌 3-5s 即得动物蛋白浓缩液。

[0012] 所述木瓜蛋白酶和风味蛋白酶混合的质量比为 1-3:1-4。

[0013] 所述食用菌浓缩液的制备方法为:将食用菌加入 3-5 倍重量的水混合并经胶体磨处理,调整胶体磨定子与转子的间隙为 50~100 微米,胶体磨流量控制为 0.1~0.5 吨/小时;将经胶体磨处理后的菇汁调整温度为 45~55℃,pH 为 4.5-6,加入菇汁重量 0.1-1.5% 的复合酶 A,进行酶解,酶解 4~6 小时,降至室温过滤得到一次水解液;然后将一次水解过滤得到的滤过物加入 4-6 倍重量的水,调整温度为 50~60℃,pH 为 7.5~8.5,加入混合液重量 2~4% 的复合酶 B 进行酶解,酶解 6~8 小时,降至室温过滤得到二次水解液;然后将二次水解过滤得到的滤过物加入 2-4 倍重量的水,调整温度为 50~60℃,pH 为 7.5~8.5,加入混合液重量 2~4% 的复合酶 B 进行酶解,酶解 6~8 小时,降至室温过滤得到三次水解液;将一次水解液、二次水解液和三次水解液按质量比 1-4:1-3:1-2 均匀混合得到食用菌水解液,减压浓缩至固形物含量为 30% 以上,然后经 135-137℃ 超高温瞬时灭菌 3-5s 即得食用菌浓缩液;

[0014] 所述食用菌为贺兰山紫蘑菇和香菇,所述贺兰山紫蘑菇和香菇混合的质量比 1-3:1;

[0015] 所述食用菌经三次酶解后得到的水解液食用菌多糖含量高达 4.48%,回收率为 98.96%;

[0016] 所述复合酶 A 重量份数组成为:木瓜蛋白酶 20-30 份,酸性蛋白酶 20-30 份,菠萝

蛋白酶 20-30 份,葡聚糖酶 10-15 份,木聚糖酶 10-15 份,戊聚糖酶 10-15 份,无花果蛋白酶 5-10 份,中温淀粉酶 5-10 份,果胶酶 5-10 份;

[0017] 所述复合酶 B 重量份数组成为:碱性蛋白酶 20-30 份,碱性木聚糖酶 15-20 份,51-磷酸二酯酶 15-20 份,碱性多肽酶 5-10 份。

[0018] 所述中药浓缩液的制备方法为:分别将中草药粉碎至粒径为 2 毫米以下,然后于容器中均匀混合并添加 3-6 倍重量的水,控制温度 70℃~90℃保持 2~4h,然后降温至 45-60℃,加入混合酶制剂进行酶解,用乳酸调节 pH 值为 5.5-6.8,酶解 2-4h,最后添加混合物料 0.5-3 倍重量乙醇和丙醇的混合物,控制温度至 60℃~78℃保持 3~4h,过滤;滤液减压浓缩至固形物含量为 20% 以上,然后经 135-137℃超高温瞬时灭菌 3-5s 即得中药浓缩液;

[0019] 所述所述中药的重量份数组成为:沙棘 20-30 份,决明子 20-30 份,枸杞 10-15 份,山药 10-15 份,北沙参 5-10 份,黄荆子 5-10 份,玉竹 3-5 份,薏米 3-5 份,大麦芽 3-5 份,桂花 3-5 份,黄芪 3-5 份;

[0020] 混合酶添加量为混合物料总重量的 5-10%;

[0021] 所述混合酶的重量份数组成为:内 β-葡聚糖酶 10-20 份,外 β-葡聚糖酶 10-20 份,β-葡萄糖苷酶 10-15 份,木聚糖酶 15-20 份,戊聚糖酶 15-20 份,普鲁兰酶 20-30 份,β-淀粉酶 10-15 份,中性蛋白酶 10-15 份,酸性蛋白酶 10-15 份,超氧化物歧化酶 5-10 份,葡萄糖氧化酶 5-10 份,酸性磷酸酶 5-10 份;

[0022] 所述乙醇和丙醇的质量比例为 1:1-1.5。

[0023] 优选的一种火锅底料,由以下重量份数的原料制备:

[0024] 动物油 3127 份,豆瓣酱 2502 份,豆豉 938 份,动物蛋白浓缩液 928 份,食用菌浓缩液 768 份,菜油 625 份,朝天椒 625 份,生姜 625 份,中药浓缩液 518 份,白糖 469 份,花椒粒 313 份,食盐 313 份,大蒜 156 份,味精 125 份,牛肉香精 94 份,香辛料 47 份,I+G31 份,干贝素 9 份;

[0025] 所述牛肉香精为天津春发集团公司生产的牛肉油状香精 3008;

[0026] 优选的所述香辛料为以下一种或几种组合:花椒粒,八角,丁香,小茴香,甘草,白扣,草果;

[0027] 优选的所述香辛料的重量份数组成为:花椒粒 300-400 份,八角 250-300 份,丁香 80-120 份,小茴香 80-120 份,甘草 50-70 份,白扣 50-70 份,草果 40-60 份;

[0028] 更优选的所述香辛料的重量份数组成为:花椒粒 350 份,八角 280 份,丁香 100 份,小茴香 100 份,甘草 60 份,白扣 60 份,草果 50 份;

[0029] 一种火锅底料的制备方法,包括如下步骤:

[0030] 按配方要求准确称取牛油、菜油加入炒制锅中,加热至 180℃-200℃,下生姜、花椒粒炒制 1-2 分钟;边搅拌边加入朝天椒,90℃-105℃炒制 3-5 分钟;下豆瓣酱 90℃-105℃炒制 15-18 分钟;下豆豉 90℃-105℃炒制 2-4 分钟;下香辛料 90℃-105℃炒制 2-4 分钟;下白糖 90℃-105℃炒制 2-4 分钟;下大蒜 90℃-105℃炒制 5-7 分钟;下中药浓缩液、食用菌浓缩液、动物蛋白浓缩液 90℃-105℃炒制 2-4 分钟;下牛肉香精 90℃-105℃炒制 2-4 分钟;下干贝素 90℃-105℃炒制 1-2 分钟;下食盐 90℃-105℃炒制 2-4 分钟;下味精、I+G90℃-105℃炒制 1-2 分钟;起锅灌装即得火锅底料,灌装品温控制为 70-85℃。

[0031] 有益效果：

[0032] 1. 本发明的火锅底料克服了现有火锅底料非营养性和粗营养性的缺陷，将火锅底料中难于消化的物质如食用菌、肉汤及药食同源的保健品进行酶解、提取和浓缩，制成易于人体吸收的小分子浓缩营养物质并添加到火锅底料之中，不仅可增加火锅底料的风味，而且营养物质便于吸收、药用及食用效果明显，同时会有效减轻胃肠负担，增加食欲，保胃护胃。

[0033] 2. 本发明的火锅底料既具备了传统火锅的麻、辣、鲜、香的特点，增加了消费者的食欲，又减轻了胃肠负担，将一些大分子营养物质酶解为小分子，易于胃肠消化和吸收，同时给人体补充了营养，增加了火锅底料的鲜味，有效降低了火锅对胃肠的伤害程度，缓解了消费者衷爱火锅与美食养生的矛盾。

[0034] 3. 本发明火锅底料原料和制备方法均符合清真食品的加工要求，满足了穆斯林消费者食用精营养型火锅的需求，促进了清真火锅底料的工业化发展。

具体实施方式

[0035] 下面通过具体的实施方案叙述本发明。除非特别说明，本发明中所用的技术手段均为本领域技术人员所公知的方法。另外，实施方案应理解为说明性的，而非限制本发明的范围，本发明的实质和范围仅由权利要求书所限定。对于本领域技术人员而言，在不背离本发明实质和范围的前提下，对这些实施方案中的物料成分和用量进行的各种改变或改动也属于本发明的保护范围。

[0036] 实施例 1

[0037] 一种火锅底料，由以下重量份数的原料制备：

[0038] 动物油 3127 份，豆瓣酱 2502 份，豆豉 938 份，动物蛋白浓缩液 928 份，食用菌浓缩液 768 份，菜油 625 份，朝天椒 625 份，生姜 625 份，中药浓缩液 518 份，白糖 469 份，花椒粒 313 份，食盐 313 份，大蒜 156 份，味精 125 份，牛肉香精 94 份，香辛料 47 份，I+G31 份，干贝素 9 份；

[0039] 所述动物油为精炼牛油，精炼牛油是以按照清真屠宰规范屠宰的牛中提取的粗牛油为原料，通过水化、碱炼、脱色、脱臭等处理，精炼成符合食品工业要求的牛油。

[0040] 所述动物蛋白浓缩液的制备方法为：取一定量的牛肉经绞肉机绞碎，绞碎后的肉丁与水以 1:3 的质量比混合并经胶体磨处理，调整胶体磨定子与转子的间隙为 80 微米，胶体磨流量控制为 0.3 吨/小时；将经胶体磨处理后的肉汁调整温度为 50℃，pH 为 5.2，加入肉汁重量 0.05% 的木瓜蛋白酶和风味蛋白酶进行酶解，酶解 5 小时，降至室温过滤得到一次水解液；然后将过滤得到的滤过物加入 4 倍重量的水，调整温度为 50℃，pH 为 5.2，加入混合液重量 0.2% 的木瓜蛋白酶或风味蛋白酶进行酶解，酶解 7 小时，降至室温过滤得到二次水解液；将一次水解液和二次水解液按质量比 3:1 均匀混合得到动物蛋白水解液，动物蛋白水解液减压浓缩至固形物含量为 30%，然后经 135℃ 超高温瞬时灭菌 4s 即得动物蛋白浓缩液；

[0041] 所述木瓜蛋白酶和风味蛋白酶混合的质量比为 1:3。

[0042] 所述食用菌浓缩液的制备方法为：将食用菌加入 4 倍的水混合并经胶体磨处理，调整胶体磨定子与转子的间隙为 80 微米，胶体磨流量控制为 0.3 吨/小时；将经胶体磨处

理后的菇汁调整温度为 50℃, pH 为 4.5, 加入菇汁重量 1% 的复合酶 A 进行酶解, 酶解 5 小时, 降至室温过滤得到一次水解液; 然后将一次水解过滤得到的滤过物加入 5 倍重量的水, 调整温度为 55℃, pH 为 8.0, 加入混合液重量 3% 的复合酶 B 进行酶解, 酶解 7 小时, 降至室温过滤得到二次水解液; 然后将二次水解过滤得到的滤过物加入 3 倍重量的水, 调整温度为 55℃, pH 为 8.0, 加入混合液重量 3% 的复合酶 B 进行酶解, 酶解 7 小时, 降至室温过滤得到三次水解液; 将一次水解液、二次水解液和三次水解液按质量比 3:2:1 均匀混合得到食用菌水解液, 减压浓缩至固形物含量为 30%, 然后经 135℃ 超高温瞬时灭菌 4s 即得食用菌浓缩液;

[0043] 所述食用菌为贺兰山紫蘑菇和香菇, 所述贺兰山紫蘑菇和香菇混合的质量比 2:1;

[0044] 所述复合酶 A 重量份数组成为: 木瓜蛋白酶 25 份, 酸性蛋白酶 25 份, 菠萝蛋白酶 25 份, 葡聚糖酶 12 份, 木聚糖酶 12 份, 戊聚糖酶 12 份, 无花果蛋白酶 8 份, 中温淀粉酶 8 份, 果胶酶 8 份;

[0045] 所述复合酶 B 重量份数组成为: 碱性蛋白酶 25 份, 碱性木聚糖酶 18 份, 5¹-磷酸二酯酶 18 份, 碱性多肽酶 8 份。

[0046] 所述中药浓缩液的制备方法为: 分别将中草药粉碎至粒径为 2 毫米以下, 然后于容器中均匀混合并添加 5 倍重量的水, 控制温度 80℃ 保持 3h, 然后降温至 50℃, 加入混合酶制剂进行酶解, 用乳酸调节 pH 值为 6.0, 酶解 3h, 最后添加混合物料 2 倍重量乙醇和丙醇的混合物, 控制温度至 70℃ 保持 3h, 过滤; 滤液减压浓缩至固形物含量为 20%, 然后经 135℃ 超高温瞬时灭菌 4s 即得中药浓缩液;

[0047] 所述中药的重量份数组成为: 沙棘 25 份, 决明子 25 份, 枸杞 12 份, 山药 12 份, 北沙参 8 份, 黄荆子 8 份, 玉竹 4 份, 薏米 4 份, 大麦芽 4, 桂花 4, 黄芪 4 份;

[0048] 所述混合酶添加量为混合物料总重量的 8%;

[0049] 所述混合酶的重量份数组成为: 内 β-葡聚糖酶 15 份, 外 β-葡聚糖酶 15 份, β-葡萄糖苷酶 12 份, 木聚糖酶 18 份, 戊聚糖酶 18 份, 普鲁兰酶 25 份, β-淀粉酶 12 份, 中性蛋白酶 12 份, 酸性蛋白酶 12 份, 超氧化物歧化酶 8 份, 葡萄糖氧化酶 8 份, 酸性磷酸酶 8 份;

[0050] 所述乙醇和丙醇的质量比例为 1:1;

[0051] 所述牛肉香精为天津春发集团公司生产的牛肉油状香精 3008;

[0052] 所述香辛料的重量分数组成为: 花椒粒 350 份, 八角 280 份, 丁香 100 份, 小茴香 100 份, 甘草 60 份, 白扣 60 份, 草果 50 份;

[0053] 一种火锅底料的制备方法, 包括如下步骤:

[0054] 按配方要求准确称取牛油、菜油加入炒制锅中, 加热至 190℃, 下生姜、花椒粒炒制 1 分钟; 边搅拌边加入朝天椒, 103℃ 炒制 3 分钟; 下豆瓣酱 103℃ 炒制 15 分钟; 下豆豉 103℃ 炒制 2 分钟; 下香辛料 103℃ 炒制 2 分钟; 下白糖 103℃ 炒制 2 分钟; 下大蒜 103℃ 炒制 5 分钟; 下中药浓缩液、食用菌浓缩液、动物蛋白浓缩液 103℃ 炒制 2 分钟; 下牛肉香精 102℃ 炒制 2 分钟; 下干贝素 103℃ 炒制 1 分钟; 下食盐 103℃ 炒制 2 分钟; 下味精、I+G 102℃ 炒制 1 分钟; 起锅灌装即得火锅底料, 灌装品温控制为 70℃。

[0055] 实施例 2

[0056] 一种火锅底料,由以下重量份数的原料制备:

[0057] 动物油 3000 份,豆瓣酱 2400 份,豆豉 900 份,动物蛋白浓缩液 900 份,食用菌浓缩液 700 份,菜油 600 份,朝天椒 600 份,生姜 600 份,中药浓缩液 500 份,白糖 400 份,花椒粒 300 份,食盐 300 份,大蒜 90 份,味精 90 份,牛肉香精 50 份,香辛料 30 份,I+G20 份,干贝素 5 份

[0058] 所述动物油为精炼牛油,精炼牛油是以按照清真屠宰规范屠宰的牛中提取的粗牛油为原料,通过水化、碱炼、脱色、脱臭等处理,精炼成符合食品工业要求的牛油。

[0059] 所述动物蛋白浓缩液的制备方法为:取一定量的鸡肉经绞肉机绞碎,绞碎后的肉丁与水以 1:2 的质量比混合并经胶体磨处理,调整胶体磨定子与转子的间隙为 50 微米,胶体磨流量控制为 0.1 吨/小时;将经胶体磨处理后的肉汁调整温度为 40℃,pH 为 5.0,加入肉汁重量 0.01% 的木瓜蛋白酶和风味蛋白酶进行酶解,酶解 4 小时,降至室温过滤得到一次水解液;然后将过滤得到的滤过物加入 3 倍重量的水,调整温度为 40℃,pH 为 5.0,加入混合液重量 0.1% 的木瓜蛋白酶或风味蛋白酶进行酶解,酶解 6 小时,降至室温过滤得到二次水解液;将一次水解液和二次水解液按质量比 1:1 均匀混合得到动物蛋白水解液,动物蛋白水解液减压浓缩至固形物含量为 30%,然后经 135℃超高温瞬时灭菌 3s 即得动物蛋白浓缩液;

[0060] 所述木瓜蛋白酶和风味蛋白酶混合的质量比为 3:1。

[0061] 所述食用菌浓缩液的制备方法为:将食用菌加入 3 倍的水混合并经胶体磨处理,调整胶体磨定子与转子的间隙为 50 微米,胶体磨流量控制为 0.1 吨/小时;将经胶体磨处理后的菇汁调整温度为 45℃,pH 为 4.5,加入菇汁重量 0.1% 的复合酶 A,进行酶解,酶解 4 小时,降至室温过滤得到一次水解液;然后将一次水解过滤得到的滤过物加入 4 倍重量的水,调整温度为 50℃,pH 为 7.5,加入混合液重量 2% 的复合酶 B 进行酶解,酶解 6 小时,降至室温过滤得到二次水解液;然后将二次水解过滤得到的滤过物加入 2 倍重量的水,调整温度为 50℃,pH 为 7.5,加入混合液重量 2% 的复合酶 B 进行酶解,酶解 6 小时,降至室温过滤得到三次水解液;将一次水解液、二次水解液和三次水解液按质量比 1:1:1 均匀混合得到食用菌水解液,减压浓缩至固形物含量为 30%,然后经 135℃超高温瞬时灭菌 3s 即得食用菌浓缩液;

[0062] 所述食用菌为贺兰山紫蘑菇和香菇,所述贺兰山紫蘑菇和香菇混合的质量比 1:1;

[0063] 所述复合酶 A 重量份数组成为:木瓜蛋白酶 20 份,酸性蛋白酶 20 份,菠萝蛋白酶 20 份,葡聚糖酶 10 份,木聚糖酶 10 份,戊聚糖酶 10 份,无花果蛋白酶 5 份,中温淀粉酶 5 份,果胶酶 5 份;

[0064] 所述复合酶 B 重量份数组成为:碱性蛋白酶 20 份,碱性木聚糖酶 15 份,5¹-磷酸二酯酶 15 份,碱性多肽酶 5 份。

[0065] 所述中药浓缩液的制备方法为:分别将中草药粉碎至粒径为 2 毫米以下,然后于容器中均匀混合并添加 3 倍重量的水,控制温度 70℃保持 2h,然后降温至 45℃,加入混合酶制剂进行酶解,用乳酸调节 pH 值为 5.5,酶解 2h,最后添加混合物料 0.5 倍重量乙醇和丙醇的混合物,控制温度至 60℃保持 3h,过滤;滤液减压浓缩至固形物含量为 20%,然后经 135℃超高温瞬时灭菌 3s 即得中药浓缩液;

[0066] 所述中药的重量份数组成为：沙棘 20 份，决明子 20 份，枸杞 10 份，山药 10 份，北沙参 5 份，黄荆子 5 份，玉竹 3 份，薏米 3 份，大麦芽 3 份，桂花 3 份，黄芪 3 份；

[0067] 所述混合酶添加量为混合物料总重量的 5%；

[0068] 所述混合酶的重量份数组成为：内 β -葡聚糖酶 10 份，外 β -葡聚糖酶 10 份， β -葡萄糖苷酶 10 份，木聚糖酶 15 份，戊聚糖酶 15 份，普鲁兰酶 20 份， β -淀粉酶 10 份，中性蛋白酶 10 份，酸性蛋白酶 10 份，超氧化物歧化酶 5 份，葡萄糖氧化酶 5 份，酸性磷酸酶 5 份；

[0069] 所述乙醇和丙醇的质量比例为 1 : 1；

[0070] 所述牛肉香精为天津春发集团公司生产的牛肉油状香精 3008；

[0071] 所述香辛料的重量份数组成为：花椒粒 300 份，八角 250 份，丁香 80 份，小茴香 120 份，甘草 70 份，白扣 50 份，草果 40 份；

[0072] 一种火锅底料的制备方法，包括如下步骤：

[0073] 按配方要求准确称取牛油、菜油加入炒制锅中，加热至 180℃，下生姜、花椒粒炒制 2 分钟；边搅拌边加入朝天椒，90℃炒制 4 分钟；下豆瓣酱 90℃炒制 16 分钟；下豆豉 90℃炒制 3 分钟；下香辛料 90℃炒制 3 分钟；下白糖 90℃炒制 3 分钟；下大蒜 90℃炒制 6 分钟；下中药浓缩液、食用菌浓缩液、动物蛋白浓缩液 90℃炒制 3 分钟；下牛肉香精 90℃炒制 3 分钟；下干贝素 90℃炒制 1 分钟；下食盐 90℃炒制 3 分钟；下味精、I+G90℃炒制 1 分钟；起锅灌装即得火锅底料，灌藏品温控制为 80℃。

[0074] 实施例 3

[0075] 一种火锅底料，由以下重量份数的原料制备：

[0076] 动物油 3200 份，豆瓣酱 2600 份，豆豉 900 份，动物蛋白浓缩液 900 份，食用菌浓缩液 800 份，菜油 700 份，朝天椒 700 份，生姜 700 份，中药浓缩液 600 份，白糖 500 份，花椒粒 400 份，食盐 400 份，大蒜 200 份，味精 200 份，牛肉香精 90 份，香辛料 50 份，I+G40 份，干贝素 10 份；

[0077] 所述动物油为精炼牛油，精炼牛油是以按照清真屠宰规范屠宰的牛中提取的粗牛油为原料，通过水化、碱炼、脱色、脱臭等处理，精炼成符合食品工业要求的牛油。

[0078] 所述动物蛋白浓缩液的制备方法为：取一定量的牛肉经绞肉机绞碎，绞碎后的肉丁与水以 1 : 5 的质量比混合并经胶体磨处理，调整胶体磨定子与转子的间隙为 100 微米，胶体磨流量控制为 0.5 吨 / 小时；将经胶体磨处理后的肉汁调整温度为 60℃，pH 为 8.0，加入肉汁重量 0.1% 的木瓜蛋白酶和风味蛋白酶进行酶解，酶解 6 小时，降至室温过滤得到一次水解液；然后将过滤得到的滤过物加入 5 倍重量的水，调整温度为 60℃，pH 为 8.0，加入混合液重量 0.2% 的木瓜蛋白酶或风味蛋白酶进行酶解，酶解 8 小时，降至室温过滤得到二次水解液；将一次水解液和二次水解液按质量比 4 : 1 均匀混合得到动物蛋白水解液，动物蛋白水解液减压浓缩至固形物含量为 30%，然后经 135℃超高温瞬时灭菌 5s 即得动物蛋白浓缩液；

[0079] 所述木瓜蛋白酶和风味蛋白酶混合的质量比为 1 : 1。

[0080] 所述食用菌浓缩液的制备方法为：将食用菌加入 5 倍的水混合并经胶体磨处理，调整胶体磨定子与转子的间隙为 100 微米，胶体磨流量控制为 0.5 吨 / 小时；将经胶体磨处理后的菇汁调整温度为 55℃，pH 为 6，加入菇汁重量 1.5% 的复合酶 A，进行酶解，酶解 6 小

时,降至室温过滤得到一次水解液;然后将一次水解过滤得到的滤过物加入 6 倍重量的水,调整温度为 60℃,pH 为 8.5,加入混合液重量 4% 的复合酶 B 进行酶解,酶解 8 小时,降至室温过滤得到二次水解液;然后将二次水解过滤得到的滤过物加入 4 倍重量的水,调整温度为 60℃,pH 为 8.5,加入混合液重量 4% 的复合酶 B 进行酶解,酶解 8 小时,降至室温过滤得到三次水解液;将一次水解液、二次水解液和三次水解液按质量比 4:3:2 均匀混合得到食用菌水解液,减压浓缩至固形物含量为 30%,然后经 135℃超高温瞬时灭菌 5s 即得食用菌浓缩液;

[0081] 所述食用菌为贺兰山紫蘑菇和香菇,所述贺兰山紫蘑菇和香菇混合的质量比 3:1;

[0082] 所述复合酶 A 重量份数组成为:木瓜蛋白酶 30 份,酸性蛋白酶 30 份,菠萝蛋白酶 30 份,葡聚糖酶 15 份,木聚糖酶 15 份,戊聚糖酶 15 份,无花果蛋白酶 10 份,中温淀粉酶 10 份,果胶酶 10 份;

[0083] 所述复合酶 B 重量份数组成为:碱性蛋白酶 30 份,碱性木聚糖酶 20 份,5¹-磷酸二酯酶 20 份,碱性多肽酶 10 份。

[0084] 所述中药浓缩液的制备方法为:分别将中草药粉碎至粒径为 2 毫米以下,然后于容器中均匀混合并添加 6 倍重量的水,控制温度 90℃保持 4h,然后降温至 60℃,加入混合酶制剂进行酶解,用乳酸调节 pH 值为 6.8,酶解 4h,最后添加混合物料 3 倍重量乙醇和丙醇的混合物,控制温度至 78℃保持 4h,过滤,滤液减压浓缩至固形物含量为 20%,然后经 135℃超高温瞬时灭菌 5s 即得中药浓缩液;

[0085] 所述中药的重量份数组成为:沙棘 30 份,决明子 30 份,枸杞 15 份,山药 15 份,北沙参 10 份,黄荆子 10 份,玉竹 5 份,薏米 5 份,大麦芽 5 份,桂花 5 份,黄芪 5 份;

[0086] 所述混合酶添加量为混合物料总重量的 10%;

[0087] 所述混合酶的重量份数组成为:内 β-葡聚糖酶 20 份,外 β-葡聚糖酶 20 份,β-葡萄糖苷酶 15 份,木聚糖酶 20 份,戊聚糖酶 20 份,普鲁兰酶 30 份,β-淀粉酶 15 份,中性蛋白酶 15 份,酸性蛋白酶 15 份,超氧化物歧化酶 10 份,葡萄糖氧化酶 10 份,酸性磷酸酶 10 份;

[0088] 所述乙醇和丙醇的质量比例为 1:1.5;

[0089] 所述牛肉香精为天津春发集团公司生产的牛肉油状香精 3008;

[0090] 所述香辛料的重量份数组成为:花椒粒 400 份,八角 300 份,丁香 120 份,小茴香 120 份,甘草 70 份,白扣 70 份,草果 60 份;

[0091] 一种火锅底料的制备方法,包括如下步骤:

[0092] 按配方要求准确称取牛油、菜油加入炒制锅中,加热至 200℃,下生姜、花椒粒炒制 2 分钟;边搅拌边加入朝天椒,105℃炒制 5 分钟;下豆瓣酱 105℃炒制 18 分钟;下豆豉 105℃炒制 4 分钟;下香辛料 105℃炒制 4 分钟;下白糖 105℃炒制 4 分钟;下大蒜 105℃炒制 7 分钟;下中药浓缩液、食用菌浓缩液、动物蛋白浓缩液 105℃炒制 4 分钟;下牛肉香精 105℃炒制 4 分钟;下干贝素 105℃炒制 2 分钟;下食盐 105℃炒制 4 分钟;下味精、I+G105℃炒制 2 分钟;起锅灌装即得火锅底料,灌藏品温控制为 85℃。

[0093] 实施例 4

[0094] 分别在银川、西安、郑州、沈阳、济南和成都 6 个城市各随机调研 100 人,分别对实

施例 1 制备的火锅底料香味、麻味、辣味、鲜味和口感进行评分评价：十分喜欢为 5 分，喜欢为 4 分，一般为 3 分，不喜欢为 2 分，十分不喜欢为 1 分。统计结果为 94% 的人喜欢或十分喜欢所述火锅底料的香味；89% 的人喜欢或十分喜欢所述火锅底料的麻味；90% 的人喜欢或十分喜欢所述火锅底料的辣味；96% 的人喜欢或十分喜欢所述火锅底料的鲜味；93% 的人喜欢或十分喜欢所述火锅底料的口感。

[0095] 另外，在银川的 100 人中，90% 喜欢或十分喜欢所述火锅底料的整体风味；在西安的 90 人中，92% 喜欢或十分喜欢所述火锅底料的整体风味；在郑州的 100 人中，92% 喜欢或十分喜欢所述火锅底料的整体风味；在沈阳的 100 人中，88% 喜欢或十分喜欢所述火锅底料的整体风味；在济南的 100 人中，93% 喜欢或十分喜欢所述火锅底料的整体风味；在成都的 100 人中，95% 喜欢或十分喜欢所述火锅底料的整体风味。由此可见，利用本发明提供的方法制备的火锅底料在国内东部地区、西部地区、南部地区、北部地区和中部地区均获得了良好的评价。

[0096] 实施例 5

[0097] 在宁夏回族自治区吴忠市、新疆维吾尔自治区乌鲁木齐市、甘肃省兰州市、青海省西宁市、云南省大理市、贵州省贵阳市 6 个城市各随机调研穆斯林消费者 100 人，分别对实施例 1 制备的火锅底料香味、麻味、辣味、鲜味和口感进行评分评价：十分喜欢为 5 分，喜欢为 4 分，一般为 3 分，不喜欢为 2 分，十分不喜欢为 1 分。统计结果为 92% 的人喜欢或十分喜欢所述火锅底料的香味；85% 的人喜欢或十分喜欢所述火锅底料的麻味；92% 的人喜欢或十分喜欢所述火锅底料的辣味；94% 的人喜欢或十分喜欢所述火锅底料的鲜味；90% 的人喜欢或十分喜欢所述火锅底料的口感。

[0098] 另外，在吴忠市的 100 人中，95% 喜欢或十分喜欢所述火锅底料的整体风味；在乌鲁木齐市的 100 人中，90% 喜欢或十分喜欢所述火锅底料的整体风味；在兰州市的 100 人中，92% 喜欢或十分喜欢所述火锅底料的整体风味；在西宁市的人中，89% 喜欢或十分喜欢所述火锅底料的整体风味；在大理市的 100 人中，90% 喜欢或十分喜欢所述火锅底料的整体风味；在贵阳市的 100 人中，92% 喜欢或十分喜欢所述火锅底料的整体风味。由此可见，利用本发明提供的方法制备的火锅底料在国内不同地区、不同民族的穆斯林消费者中均获得了良好的评价。