



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102987357 A

(43) 申请公布日 2013. 03. 27

(21) 申请号 201210398848. 5

(22) 申请日 2012. 10. 18

(71) 申请人 阳良明

地址 242200 安徽省宣城市广德县誓节镇七塔村姚湾 32 号

(72) 发明人 阳良明

(51) Int. Cl.

A23L 1/24 (2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

一种蟹黄辣酱

(57) 摘要

本发明提供了一种蟹黄辣酱,在配料中加入蟹黄酱、蕃茄酱和 / 或胡萝卜酱等蔬菜酱,制成的蟹黄辣酱,在辣味的基础上,增加蟹黄以及蔬菜的鲜香味,使酱料的口感更为鲜美丰富,满足人们对于辣椒酱口味的需求。

1. 一种蟹黄辣酱,其特征在于所述蟹黄辣酱的原料及其重量份配比为:

干辣椒面	15
糯米粉	10
蟹黄酱	6
蔬菜酱	1
菜籽油	6
麻油	2
蒜泥	3
生姜	2
食盐	2
纯净水	10

将上述原料均匀混合后,蒸煮 60-100 分钟,捣烂所有原料,并搅拌均匀,即制得蟹黄辣酱。

2. 根据权利要求 1 所述的蟹黄辣酱,其特征在于所述蔬菜酱为蕃茄酱或胡萝卜酱中的一种或两种。

一种蟹黄辣酱

技术领域

[0001] 本发明涉及一种佐餐调料,具体涉及一种蟹黄辣酱。

背景技术

[0002] 目前市场上销售的辣椒酱,是用辣椒及豆酱为原料或者是用辣椒及肉类为原料制作的。这些辣椒酱,在人们就餐时作为调味食料食用,主要是以辣味为主,味道单一,满足不了人们食用辣椒酱时对不同口味的要求,同时营养还不够丰富。

发明内容

[0003] 针对以上现有技术中存在的不足,本发明提供了一种辣味劲道,适宜于南方口味的蟹黄辣酱。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

[0005] 一种蟹黄辣酱,所述蟹黄辣酱的原料及其重量份配比为:

[0006]

	干辣椒面	15
	糯米粉	10
	蟹黄酱	6
	蔬菜酱	1
	菜籽油	6
[0007]	麻油	2
	蒜泥	3
	生姜	2
	食盐	2
	纯净水	10

[0008] 将上述原料均匀混合后,蒸煮 60-100 分钟,捣烂所有原料,并搅拌均匀,即制得蟹黄辣酱。

[0009] 所述蔬菜酱为蕃茄酱或胡萝卜酱中的一种或两种。

[0010] 本发明的有益效果为:在配料中加入蟹黄酱、蕃茄酱和 / 或胡萝卜酱等蔬菜酱,制成的蟹黄辣酱,在辣味的基础上,增加蟹黄以及蔬菜的鲜香味,使酱料的口感更为鲜美丰

富,满足人们对于辣椒酱口味的需求。

具体实施方式

[0011] 实施例

[0012] 蟹黄辣酱的原料及其重量份配比为:干辣椒面 15;糯米粉 10;蟹黄酱 6;蔬菜酱 1;菜籽油 6;麻油 2;蔗糖 5;蒜泥 3;生姜 2;食盐 2;纯净水 10。将上述原料均匀混合后,蒸煮 60-100 分钟,捣烂所有原料,并搅拌均匀,即制得蟹黄辣酱。其中蔬菜酱为蕃茄酱或胡萝卜酱中的一种或两种。

[0013] 本发明在配料中加入蟹黄酱、蕃茄酱和 / 或胡萝卜酱等蔬菜酱,制成的蟹黄辣酱,在辣味的基础上,增加蟹黄以及蔬菜的鲜香味,使酱料的口感更为鲜美丰富,满足人们对于辣椒酱口味的需求。