

(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 101843326 B

(45) 授权公告日 2012. 05. 30

(21) 申请号 201010193478. 2

(22) 申请日 2010. 06. 04

(73) 专利权人 四川天味食品股份有限公司

地址 610218 四川省成都市双流县西航港工业集中区黄甲大道三段

(72) 发明人 邓文 李栋钢 李颖 但晓容

(74) 专利代理机构 北京集佳知识产权代理有限公司 11227

代理人 逯长明

(51) Int. Cl.

A23L 1/226 (2006. 01)

A23L 1/231 (2006. 01)

A23L 1/315 (2006. 01)

(56) 对比文件

CN 1843190 A, 2006. 10. 11, 权利要求 1-5 和具体实施方式.

CN 1256093 A, 2000. 06. 14, 实施例和权利要求 1-6.

求 1-6.

CN 1284293 A, 2001. 02. 21, 权利要求 1-8 和实施例 1-3.

张云甫. 厨房常用味汁配方(一). 《中国调味品》. 2002, (第 11 期), 37-39.

张云甫. 厨房常用味汁配方(二). 《中国调味品》. 2002, (第 12 期), 31-33.

张云甫. 厨房常用味汁配方(三). 《中国调味品》. 2003, (第 3 期), 28-30, 12.

孟令军等. 泡椒牛肉软罐头加工工艺研究. 《四川食品与发酵》. 2007, 第 43 卷 (第 1 期), 46-49.

审查员 左丽

权利要求书 2 页 说明书 8 页 附图 1 页

(54) 发明名称

辣子鸡调味料及其制备方法

(57) 摘要

本发明提供了一种辣子鸡调味料的制备方法, 包括: 将植物油和鸡油炼制, 得到热油; 向所述热油中加入豆瓣酱, 翻炒后, 得到第一产品; 向所述第一产品中加入花椒、野山椒、泡制品、生姜和大蒜, 翻炒后得到第二产品, 所述泡制品粒为泡姜、泡椒和泡小米辣; 向所述第二产品中加入辣椒、胡椒粉、香料和白糖, 翻炒后得到第三产品; 向所述第三产品中加入食盐和味精, 搅拌后得到辣子鸡调味料。本发明还提供了一种辣子鸡调味料组合物, 包括植物油、动物油、酱料、花椒、泡制品、生姜、大蒜、辣椒、胡椒粉、香料、白糖、水、食盐和味精。本发明提供的辣子鸡调味料具有泡制品的酸辣味和鸡油的肉香味, 从而使调味料具有麻、辣、鲜、香等多重味道, 滋味丰富。

1. 一种辣子鸡调味料组合物,其特征在于,以如下组分为原料:

20wt%~30wt%的植物油;

1wt%~5wt%的鸡油;

12wt%~20wt%的豆瓣酱;

1wt%~5wt%的泡椒;

2wt%~5wt%的泡姜;

4wt%~8wt%的泡小米辣;

4wt%~8wt%的生姜;

2. 5wt%~5wt%的大蒜;

5wt%~12wt%的辣椒;

0.5wt%~1.5wt%的花椒;

1.5wt%~7wt%的野山椒;

0.5wt%~1.5wt%的胡椒粉;

0.8wt%~2wt%的香料;

1.5wt%~3wt%的白糖;

5wt%~15wt%的食盐;

2wt%~10wt%的味精;

2wt%~3wt%的黄酒;

0.1wt%~0.2wt%的酵母抽提物;

0.1wt%~0.2wt%的鸡肉精粉

和0.1wt%~0.2wt%的5'-肌苷酸二钠;

所述辣子鸡调味料组合物按照以下方法制备:

将植物油和鸡油炼制,得到热油;

向所述热油中加入豆瓣酱,翻炒后,得到第一产品;

向所述第一产品中加入花椒、野山椒、泡制品、生姜和大蒜,翻炒后得到第二产品,所述泡制品粒为泡姜、泡椒和泡小米辣;

向所述第二产品中加入辣椒、胡椒粉、香料和白糖,翻炒后得到第三产品;

向所述第三产品中加入食盐和味精,搅拌;

继续加入黄酒、酵母抽提物、5'-肌苷酸二钠和鸡肉精粉搅拌,得到辣子鸡调味料。

2. 根据权利要求1所述的组合物,其特征在于,所述花椒为青花椒和红花椒,其中,青花椒与红花椒的重量比为6~8:1。

3. 根据权利要求1所述的组合物,其特征在于,所述豆瓣酱为郫县豆瓣酱。

4. 根据权利要求1所述的组合物,其特征在于,还包括8wt%~10wt%的水。

5. 一种权利要求1所述的辣子鸡调味料的制备方法,包括:

将植物油和鸡油炼制,得到热油;

向所述热油中加入豆瓣酱,翻炒后,得到第一产品;

向所述第一产品中加入花椒、野山椒、泡制品、生姜和大蒜,翻炒后得到第二产品,所述泡制品粒为泡姜、泡椒和泡小米辣;

向所述第二产品中加入辣椒、胡椒粉、香料和白糖,翻炒后得到第三产品;

向所述第三产品中加入食盐和味精,搅拌;
继续加入黄酒、酵母抽提物、5'-肌苷酸二钠和鸡肉精粉,搅拌后得到辣子鸡调味料。

辣子鸡调味料及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品技术领域,尤其涉及一种辣子鸡调味料及其制备方法。

背景技术

[0002] 复合调味料是以多种调味料为原料,经过炒制或酿造而成的调味产品,具有原料多样、口感饱满等优点,可以直接用于家庭或餐饮业中菜肴的烹调,也能直接应用于方便食品、肉制品加工、休闲食品的制作等。

[0003] 传统川菜辣子鸡具有鲜、香、麻、辣等特色,是较受欢迎的菜式。但是,辣子鸡的烹调过程比较复杂,需要的调味料较多,一般家庭或餐馆难以烹调出口味正宗的辣子鸡。目前市场上也有多种辣子鸡调味料,在烹饪过程中直接加入该调味料即可,降低了烹饪难度。但是,现有的辣子鸡调味料一般仅包括植物油、酱料、辣椒以及食盐、味精等,滋味单调,仅有辣味或仅有鲜味。

发明内容

[0004] 有鉴于此,本发明所要解决的技术问题在于提供一种辣子鸡调味料及其制备方法,本发明提供的辣子鸡调味料具有麻、辣、鲜、香等多重风味,滋味丰富。

[0005] 本发明提供了一种辣子鸡调味料组合物,包括:

[0006] 20wt%~30wt%的植物油;

[0007] 1wt%~5wt%的鸡油;

[0008] 12wt%~20wt%的豆瓣酱;

[0009] 1wt%~5wt%的泡椒;

[0010] 2wt%~5wt%的泡姜;

[0011] 4wt%~8wt%的泡小米辣;

[0012] 4wt%~8wt%的生姜;

[0013] 2.5wt%~5wt%的大蒜;

[0014] 5wt%~12wt%的辣椒;

[0015] 0.5wt%~1.5wt%的花椒;

[0016] 1.5wt%~7wt%的野山椒;

[0017] 0.5wt%~1.5wt%的胡椒粉;

[0018] 0.8wt%~2wt%的香料;

[0019] 1.5wt%~3wt%的白糖;

[0020] 5wt%~15wt%的食盐;

[0021] 和2wt%~10wt%的味精。

[0022] 优选的,所述花椒为青花椒和红花椒,其中,青花椒与红花椒的重量比为6~8:1。

[0023] 优选的,所述豆瓣酱为郫县豆瓣酱。

- [0024] 优选的,还包括 8wt%~10wt%的水。
- [0025] 优选的,还包括 2wt%~3wt%的酒。
- [0026] 优选的,还包括 0.1wt%~0.2wt%的酵母抽提物。
- [0027] 优选的,还包括 0.1wt%~0.2wt%的鸡肉精粉。
- [0028] 优选的,还包括 0.1wt%~0.2wt%的 5'-肌苷酸二钠。
- [0029] 本发明还提供了一种辣子鸡调味料的制备方法,包括:
- [0030] 将植物油和鸡油炼制,得到热油;
- [0031] 向所述热油中加入豆瓣酱,翻炒后,得到第一产品;
- [0032] 向所述第一产品中加入花椒、野山椒、泡制品、生姜和大蒜,翻炒后得到第二产品,所述泡制品粒为泡姜、泡椒和泡小米辣;
- [0033] 向所述第二产品中加入辣椒、胡椒粉、香料和白糖,翻炒后得到第三产品;
- [0034] 向所述第三产品中加入食盐和味精,搅拌后得到辣子鸡调味料。
- [0035] 优选的,在向所述第三产品中加入食盐和味精搅拌之后,还包括加入酒、酵母抽提物、5'-肌苷酸二钠和鸡肉精粉搅拌。
- [0036] 与现有技术相比,本发明提供的辣子鸡调味料组合中,除了传统的植物油、酱料、辣椒、食盐、味精等,还添加了泡椒、泡姜、泡小米辣等泡制品和鸡油,使得到的调味料具有泡制品的酸辣味和鸡油的肉香味,从而使调味料具有麻、辣、鲜、香等多重味道,滋味丰富。进一步的,本发明以青花椒粉为主、红花椒粉为辅搭配使用提供麻香味,使得调味料的麻香味更为突出。此外,本发明提供的辣子鸡调味料的制作工艺简单,易于实现工业化生产。

附图说明

- [0037] 图 1 为对本发明实施例 3 制备的辣子鸡调味料的调研结果的柱状图;
- [0038] 图 2 为对使用本发明实施例提供的调味料烹饪的辣子鸡的调研结果的柱状图。

具体实施方式

- [0039] 本发明提供了一种辣子鸡调味料组合,包括:
- [0040] 20wt%~30wt%的植物油;
- [0041] 1wt%~5wt%的鸡油;
- [0042] 12wt%~20wt%的豆瓣酱;
- [0043] 1wt%~5wt%的泡椒;
- [0044] 2wt%~5wt%的泡姜;
- [0045] 4wt%~8wt%的泡小米辣;
- [0046] 4wt%~8wt%的生姜;
- [0047] 2.5wt%~5wt%的大蒜;
- [0048] 5wt%~12wt%的辣椒;
- [0049] 0.05wt%~0.5wt%的花椒;
- [0050] 1.5wt%~7wt%的野山椒;
- [0051] 0.5wt%~1.5wt%的胡椒粉;

[0052] 0.8wt%~2wt%的香料；

[0053] 1.5wt%~3wt%的白糖；

[0054] 5wt%~15wt%的食盐；

[0055] 和2wt%~10wt%的味精。

[0056] 本发明提供的调味料中不仅包括植物油,还包括鸡油。本发明对所述植物油没有特殊限制,包括但不限于大豆油、花生油、色拉油、玉米油等。所述植物油占所述调味料组合重量10%~40%,优选为20%~30%,更优选为22%~25%。所述鸡油的目的在于增加调味料的香味,提高人们的食欲,所述鸡油的含量为所述调味料组合重量1%~5%,优选为1.5%~3.5%。

[0057] 本发明提供的调味料组合中还包括豆瓣酱,能够提高调味料的鲜味。本发明中,所述豆瓣优选为郫县豆瓣酱,含量占所述调味料组合重量12%~18%,优选为13%~16%。

[0058] 本发明提供的调味料组合中还包括提供麻味的花椒。所述花椒优选为经过焙炒和经过3mm筛网粉碎的花椒粒,含量占所述调味料组合重量0.5%~1.5%,优选为0.7%~1.2%。为了使所述调味料组合的麻味更突出,所述花椒优选为青花椒和红花椒,其中,青花椒与红花椒的重量比优选为6~8:1,更优选为6.5~7.5:1。

[0059] 为了增加本发明提供的调味料组合的酸辣味,提高调味料的整体风味,所述调味料组合还包括泡制品,所述泡制品为泡椒、泡姜和泡小米辣。所述泡椒的含量占所述调味料组合重量1%~5%,优选为1.5%~2.5%。所述泡姜的含量为所述调味料组合重量2%~5%,优选为3%~4%。所述泡小米辣的含量为所述调味料组合重量4%~8%,优选为5%~6%。

[0060] 本发明提供的调味料组合中还包括生姜和大蒜。所述生姜优选为经3mm~5mm筛网粉碎后的生姜粒,其含量为所述调味料组合重量4%~8%,优选为5.5%~6%。所述大蒜优选为经3mm~5mm筛网粉碎后的大蒜粒,其含量为所述调味料组合重量2.5%~5%,优选为3%~4%。

[0061] 本发明提供的调味料组合中还包括辣椒,辣椒是辣味的主要来源。所述辣椒优选为经过焙炒和经过3mm筛网粉碎的辣椒,含量为所述调味料组合重量5%~12%,优选为7%~9%。

[0062] 本发明提供的调味料组合中还包括野山椒,提供发酵酸香味和辣味,其含量为所述调味料组合重量1.5%~7%,优选为3%~5%。

[0063] 胡椒粉是本发明提供的调味料组合的组分之一,提供胡椒味。所述胡椒粉为所述调味料组合重量0.5%~1.5%,选为0.8%~1.2%。

[0064] 为了提高所述调味料组合的香味,所述调味料组合还包括香料。所述香料优选为经过1.5mm筛网粉碎的香料粉,含量为所述调味料组合的0.8%~2%,更优选为0.9%~1%。

[0065] 本发明提供的调味料组合还包括8wt%和10wt%的水、1.5wt%~3wt%的白糖、5wt%~15wt%的食盐和2wt%~10wt%的味精等常用调味品。

[0066] 为了使所述调味料具有更佳的口味,本发明优选包括酒,所述酒优选为黄酒,含量优选为所述调味料组合的2%~5%,更优选为3%~4%。

[0067] 本发明还优选包括酵母抽提物,所述酵母抽提物的含量优选为所述调味料组合物的0.1%~0.2%。

[0068] 本发明还优选包括鸡肉精粉,所述鸡肉精粉的含量为所述调味料组合物的0.1%~0.2%。

[0069] 本发明还优选包括5'-肌苷酸二钠,所述5'-肌苷酸二钠的含量为所述调味料组合物的0.1%~0.2%。

[0070] 所述调味料组合物中的各成分按照一定顺序炒制后,即可得到直接应用的调味料。本发明提供的炒制过程如下:

[0071] 将植物油和鸡油炼制,得到热油;

[0072] 向所述热油中加入豆瓣酱,翻炒后得到第一产品;

[0073] 向所述第一产品中加入花椒、野山椒、泡制品、生姜和大蒜,翻炒后得到第二产品,所述泡制品粒为泡姜、泡椒和泡小米辣;

[0074] 向所述第二产品中加入辣椒、胡椒粉、香料和白糖,翻炒后得到第三产品;

[0075] 向所述第三产品中加入食盐和味精,搅拌后得到辣子鸡调味料。

[0076] 首先在植物油和鸡油进行炼制,当油呈明亮状态时,即可投入其他配料。此时,炼制温度约为140℃~180℃,炼制时间约为5min~15min。

[0077] 然后向热油中加入豆瓣酱翻炒,翻炒均匀,无结团、散籽,油层清亮时,豆瓣酱即为炒制成熟。此时,炒制温度约为100℃~150℃,炒制时间约为3min~10min。所述豆瓣酱优选为郫县豆瓣酱。

[0078] 将豆瓣酱炒制成熟后,加入花椒、野山椒、泡制品、生姜和大蒜,翻炒后得到第二产品,所述泡制品为泡姜、泡椒和泡小米辣。本发明对花椒、野山椒、泡制品、生姜和大蒜的加入顺序没有特殊限制,可以为同时加入,也可以先加入花椒炒制,再加入泡制品和野山椒炒制,再加入生姜和大蒜炒制,本发明优选按以下顺序炒制:

[0079] 先加入花椒炒至有花椒清香逸出,此过程中,炒制温度约为100℃~150℃,炒制时间约为0.05min~0.5min;

[0080] 然后加入泡小米辣,翻炒至小米辣断生,椒皮红亮,此过程中,炒制温度约为100℃~150℃,炒制时间约为0.5min~1.5min;

[0081] 接着加入泡椒、泡姜和野山椒,翻炒至香味浓郁,油层清亮,此过程中,炒制温度约为100℃~150℃,炒制时间约为0.5min~5min;

[0082] 最后加入生姜和大蒜,翻炒至生姜和大蒜表面收缩,此过程中,炒制温度约为100℃~150℃,炒制时间约为1min~8min。

[0083] 得到第二产品后,向所述第二产品中加入辣椒、胡椒粉、香料和白糖,翻炒后得到第三产品。本发明优选先加入辣椒进行翻炒,再加入胡椒粉、香料和白糖进行翻炒,具体过程如下:

[0084] 向第二产品中加入辣椒,翻炒至无生椒味,油色红亮,此过程中,炒制温度约为90℃~130℃,炒制时间约为0.5min~5min;

[0085] 然后加入胡椒粉、白糖和香料,炒至有香料味逸出,此过程中,炒制温度约为90℃~130℃,炒制时间约为0.2min~5min。

[0086] 得到第三产品后,向所述第三产品中加入食盐和味精,搅拌后即可得到辣子鸡调

味料。此过程中,温度约为 80℃~120℃,时间约为 0.5min~3min。

[0087] 为了使得到的辣子鸡调味料口味更好,在向所述第三产品中加入食盐和味精搅拌之后,优选包括加入酒,关火搅拌,此时搅拌温度约为 70℃~120℃,搅拌时间约为 0.5min~3min。

[0088] 在向所述第三产品中加入水、食盐和味精搅拌之后,优选包括继续加入酵母抽提物、5'-肌苷酸二钠和鸡肉精粉搅拌,此时,翻炒温度约为 80℃~120℃,翻炒时间约为 2min~4min。

[0089] 对本发明提供的辣子鸡调味料进行感官评价:油色红亮,料呈红褐色,油料分层良好,具有麻、辣、鲜、香多重味道,滋味丰富。市场调查表明,大多数人喜欢或十分喜欢本发明提供的辣子鸡调味料。

[0090] 按照国标方法对本发明提供的辣子鸡调味料进行理化指标检测,主要指标包括食盐、水分、氨基酸态氮、总酸、酸价和过氧化值,均满足地方标准要求。

[0091] 使用本发明提供的辣子鸡调味料烹调的辣子鸡,油色红润、风味浓郁、香辣可口、辣而不辛。市场调研表明,大多数人喜欢或十分喜欢本发明提供的调味料烹调出的辣子鸡。

[0092] 与现有技术相比,本发明提供的辣子鸡调味料组合物中,除了传统的植物油、酱料、辣椒、食盐、味精等,还添加了泡椒、泡姜、泡小米辣等泡制品和鸡油,使得到的调味料具有泡制品的发酵酸辣味和鸡油的香味,从而使调味料具有麻、辣、鲜、香等多重味道,滋味丰富。进一步的,本发明以青花椒粉为主、红花椒粉为辅搭配使用提供麻香味,使得调味料的麻香味更为突出。此外,本发明提供的辣子鸡调味料的制作工艺简单,易于实现工业化生产。

[0093] 为了进一步理解本发明,下面结合实施例对本发明提供的辣子鸡调味料及其制备方法进行详细描述。

[0094] 实施例 1

[0095] 向 TFSP-50 自动炒锅中加入 2 公斤市售的鸡油和 24 公斤市售的色拉油,炼制油明亮时,此过程中,温度约为 153℃,时间约为 6.5min,加入 15.2 公斤郫县豆瓣酱翻炒均匀,此过程中,温度约为 120℃,时间约为 5min,至无结团、散籽、油层清晰时加入 0.8 公斤青花椒和 0.15 公斤南花椒粒,翻炒至有花椒香味溢出,此过程中,温度约为 120℃,时间约为 0.25min,加入 5.7 公斤市售的泡小米辣,翻炒至小米辣断生,此过程中,温度约为 120℃,时间约为 0.8min;然后加入 2 公斤市售的泡椒粒、3.5 公斤市售的泡姜粒和 2.7 公斤野山椒粒,翻炒至香味浓郁、油层清亮,此过程中,温度约为 115℃,时间约为 1.3min;加入 5.5 公斤生姜粒和 2.8 公斤大蒜粒,翻炒至生姜和大蒜表面收缩,此过程中,温度约为 110℃,时间约为 2.7min;加入 8 公斤辣椒粉,翻炒至无生椒味,此过程中,温度约为 110℃,时间约为 1.9min;加入 0.5 公斤胡椒粉、2.5 公斤白糖和 1.3 公斤香料粉,翻炒至香料味逸出,并搅拌均匀,此过程中,温度约为 100℃,时间约为 0.9min;加入 9 公斤食盐和 3.5 公斤味精,搅拌均匀,此过程中,温度约为 95℃,时间约为 0.9min,充分溶解、无结团时即可起锅,得到 86.45 公斤辣子鸡调味料。

[0096] 实施例 2

[0097] 向 TFSP-50 自动炒锅中加入 1.5 公斤市售的鸡油和 27 公斤市售的色拉油,炼制油明亮时,此过程中,温度约为 150℃,时间约为 6.5min,加入 13.2 公斤郫县豆瓣酱翻炒均匀,

此过程中,温度约为 123℃,时间约为 4.5min,至无结团、散籽、油层清晰时加入 0.12 公斤青花椒和 0.18 公斤南花椒粒,翻炒至有花椒香味溢出,此过程中,温度约为 120℃,时间约为 0.3min,加入 4.7 公斤市售的泡小米辣,翻炒至小米辣断生,此过程中,温度约为 120℃,时间约为 1.2min;然后加入 2.5 公斤市售的泡椒粒、3.8 公斤市售的泡姜粒和 3.0 公斤野山椒,翻炒至香味浓郁、油层清亮,此过程中,温度约为 115℃,时间约为 0.9min;加入 7.5 公斤生姜粒和 3.8 公斤大蒜粒,翻炒至生姜和大蒜表面收缩,此过程中,温度约为 110℃,时间约为 2min;加入 7.6 公斤辣椒粉,翻炒至无生椒味,此过程中,温度约为 110℃,时间约为 2min;加入 0.9 公斤胡椒粉、2.1 公斤白糖和 1.6 公斤香料粉,翻炒至香料味逸出,此过程中,温度约为 100℃,时间约为 0.6min,并搅拌均匀;加入 9 公斤食盐和 3.5 公斤味精,搅拌均匀,此过程中,温度约为 95℃,时间约为 1min,充分溶解、无结团时即可起锅,得到 90.43 公斤辣子鸡调味料。

[0098] 实施例 3

[0099] 向 TFSP-50 自动炒锅中加入 2 公斤市售的鸡油和 24 公斤市售的色拉油,炼制油明亮时,此过程中,温度约为 155℃,时间约为 7.2min,加入 15.2 公斤郫县豆瓣酱,至无结团、散籽、油层清晰时加入 0.92 公斤青花椒和 0.15 公斤南花椒粒,翻炒至有花椒香味溢出,此过程中,温度约为 115℃,时间约为 0.45min,加入 5.7 公斤市售的泡小米辣,翻炒至小米辣断生,此过程中,温度约为 115℃,时间约为 0.9min;然后加入 2 公斤市售的泡椒粒、3.5 公斤市售的泡姜粒和 3.6 公斤的野山椒,翻炒至香味浓郁、油层清亮,此过程中,温度约为 110℃,时间约为 0.7min;加入 5.5 公斤生姜粒和 2.8 公斤大蒜粒,翻炒至生姜和大蒜表面收缩,此过程中,温度约为 110℃,时间约为 1.5min;加入 8 公斤辣椒粉,翻炒至无生椒味,此过程中,温度约为 110℃,时间约为 1.8min;加入 0.5 公斤胡椒粉、2.5 公斤白糖和 1.3 公斤香料粉,翻炒至香料味逸出,并搅拌均匀,此过程中,温度约为 110℃,时间约为 0.9min;加入 9 公斤食盐和 3.5 公斤味精,搅拌均匀,此过程中,温度约为 90℃,时间约为 1.2min,充分溶解、无结团时,加入 0.3 公斤酵母抽提物和 0.5 公斤鸡肉精粉,翻炒至鸡肉香味逸出,此过程中,温度约为 90℃,时间约为 0.95min,起锅,得到 91.67 公斤辣子鸡调味料。

[0100] 实施例 4

[0101] 将 4 斤鸡肉用 0.75 斤实施例 3 制备的辣子鸡调味料烹饪得到辣子鸡。

[0102] 实施例 5

[0103] 对实施例 1~3 制备的辣子鸡调味料进行理化性质检测,检测指标包括:水分、食盐(以 NaCl 计)、总酸(以乳酸计)、氨基酸态氮、酸价、过氧化值等,结果见表 1,表 1 为本发明实施例提供的辣子鸡调味料的理化指标。

[0104] 表 1 本发明实施例提供的辣子鸡调味料的理化指标

项目	实施例 1	实施例 2	实施例 3	测试方法
水分 (g/100g)	29.34	32.47	30.08	GB/T 5009.3
食用盐 (g/100g)	16.54	17.53	13.65	GB/T 12457
总酸 (g/100g)	0.97	1.05	0.99	GB 12456
酸价 (mg/g)	2.05	1.98	2.34	GB/T 5009.40
过氧化值 (g/100g)	0.05	0.08	0.12	GB/T 5009.37

[0106] 由表 1 可知,本发明提供的辣子鸡调味料的理化指标符合四川省关于《半固态复合调味料技术要求》的地方标准 DB 51/T394-2006。

[0107] 实施例 6

[0108] 对实施例 3 制备的辣子鸡调味料 (调味料 A) 和按照实施例 3 提供的方法制备的不添加鸡油、泡小米辣、泡椒和泡姜的辣子鸡调味料 (调味料 B) 的色泽、口感进行调研。

[0109] 取调味料 A 和调味料 B 分别溶解在 40℃ 热水中,分别在西安、郑州、沈阳、济南和贵阳 5 个城市各随机调研 100 人,对调味料 A 和调味料 B 的色泽、香味、麻味、辣味、鲜味和整体风味进行评分评价:十分非常喜欢为 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;统计各指标获得 4 分以上的结果,结果参见图 1,图 1 为对本发明实施例 3 制备的辣子鸡调味料的调研结果的柱状图,其中,系列 1 为选择十分喜欢或喜欢调味料 B 的人数,系列 2 为选择十分喜欢或喜欢调味料 A 的人数,系列 3 为受调查人员总数。

[0110] 由图 1 可知,81.8%的人喜欢或十分喜欢调味料 A 的色泽,82%的人喜欢或十分喜欢调味料 B 的色泽;82.4%的人喜欢或十分喜欢调味料 A 的香味,60.4%的人喜欢或十分喜欢调味料 B 的香味;85%的人喜欢或十分喜欢调味料 A 的麻味,80.2%的人喜欢或十分喜欢调味料 B 的麻味;78.2%的人喜欢或十分喜欢调味料 A 的辣味,63%的人喜欢或十分喜欢调味料 B 的辣味;83.6%的人喜欢或十分喜欢调味料 A 的鲜味,65.4%的人喜欢或十分喜欢调味料 B 的鲜味;87.2%的人喜欢或十分喜欢调味料 A 的整体风味,63%的人喜欢或十分喜欢调味料 B 的整体风味。由此可见,加了鸡油和泡制品的调味料 A 的香味、辣味、鲜味和整体风味更受欢迎。

[0111] 另外,在西安的 100 人中,89%喜欢或十分喜欢调味料 A 的整体风味;在郑州的 100 人中,85%喜欢或十分喜欢调味料 A 的整体风味;在沈阳的 100 人中,78%喜欢或十分喜欢调味料 A 的整体风味;在济南的 100 人中,90%喜欢或十分喜欢调味料 A 的整体风味;在贵阳的 100 人中,94%喜欢或十分喜欢调味料 A 的整体风味。由此可见,本发明实施例提供的辣子鸡调味料在国内东部地区、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。

[0112] 实施例 7

[0113] 分别在西安、郑州、沈阳、济南和贵阳 5 个城市各随机调研 100 人,分别对对实施例 4 提供的辣子鸡 (辣子鸡 A) 和用未添加鸡油、泡小米辣、泡椒和泡姜的辣子鸡调味料烹调的辣子鸡 (辣子鸡 B) 的色泽、香味、麻味、辣味、鲜味和整体风味进行评分评价:十分非常喜欢为 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;统计各指标获得 4 分

以上的结果,结果参见图 2,图 2 为对使用本发明实施例提供的调味料烹饪的辣子鸡的调研结果的柱状图,其中,系列 1 为选择十分喜欢或喜欢辣子鸡 B 的人数,系列 2 为选择十分喜欢或喜欢辣子鸡 A 的人数,系列 3 为受调查人员总数。

[0114] 由图 2 可知,80.2%的人喜欢或十分喜欢辣子鸡 A 的色泽,80.6%的人喜欢或十分喜欢辣子鸡 B 的色泽;83.2%的人喜欢或十分喜欢辣子鸡 A 的香味,50.6%的人喜欢或十分喜欢辣子鸡 B 的香味;87.2%的人喜欢或十分喜欢辣子鸡 A 的麻味,85%的人喜欢或十分喜欢辣子鸡 B 的麻味;82.6%的人喜欢或十分喜欢辣子鸡 A 的辣味,59%的人喜欢或十分喜欢辣子鸡 B 的辣味;83.6%的人喜欢或十分喜欢辣子鸡 A 的鲜味,47.4%的人喜欢或十分喜欢辣子鸡 B 的鲜味;85.8%的人喜欢或十分喜欢辣子鸡 A 的整体风味,59%的人喜欢或十分喜欢辣子鸡 B 的整体风味。由此可见,加了牛油和泡制品的调味料烹调出的辣子鸡 A 的香味、辣味、鲜味和整体风味更受欢迎。

[0115] 另外,在西安的 100 人中,87%喜欢或十分喜欢辣子鸡 A 的整体风味;在郑州的 100 人中,81%喜欢或十分喜欢辣子鸡 A 的整体风味;在沈阳的 100 人中,82%喜欢或十分喜欢辣子鸡 A 的整体风味;在济南的 100 人中,89%喜欢或十分喜欢辣子鸡 A 的整体风味;在贵阳的 100 人中,90%喜欢或十分喜欢辣子鸡 A 的整体风味。由此可见,利用本发明实施例提供的辣子鸡调味料烹调出的辣子鸡在国内东部地区、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。

[0116] 以上实施例的说明只是用于帮助理解本发明的方法及其核心思想。应当指出,对于本技术领域的普通技术人员来说,在不脱离本发明原理的前提下,还可以对本发明进行若干改进和修饰,这些改进和修饰也落入本发明权利要求的保护范围内。

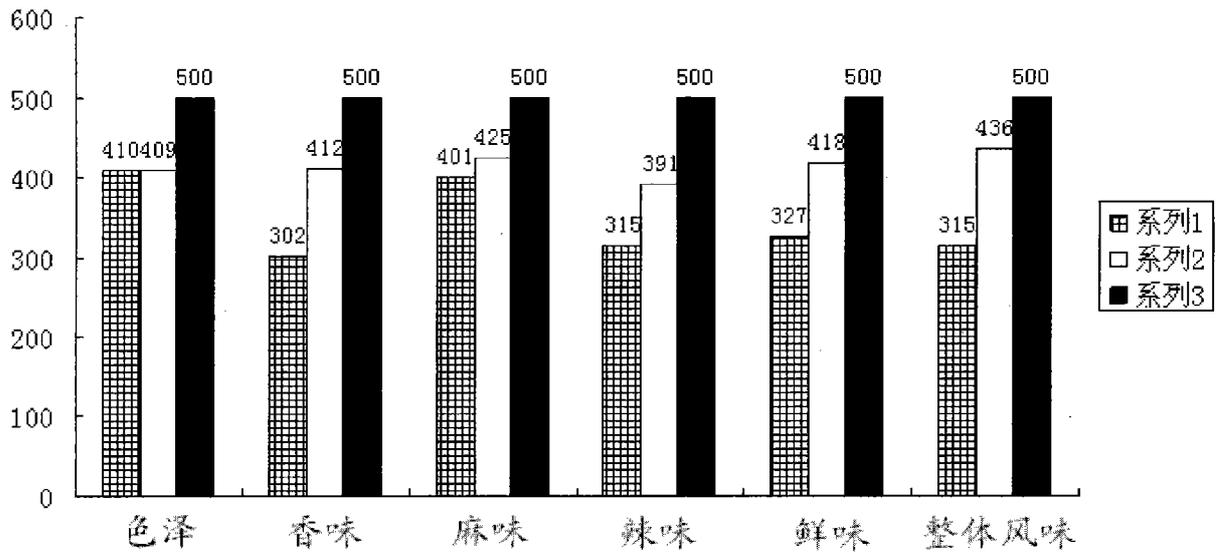


图 1

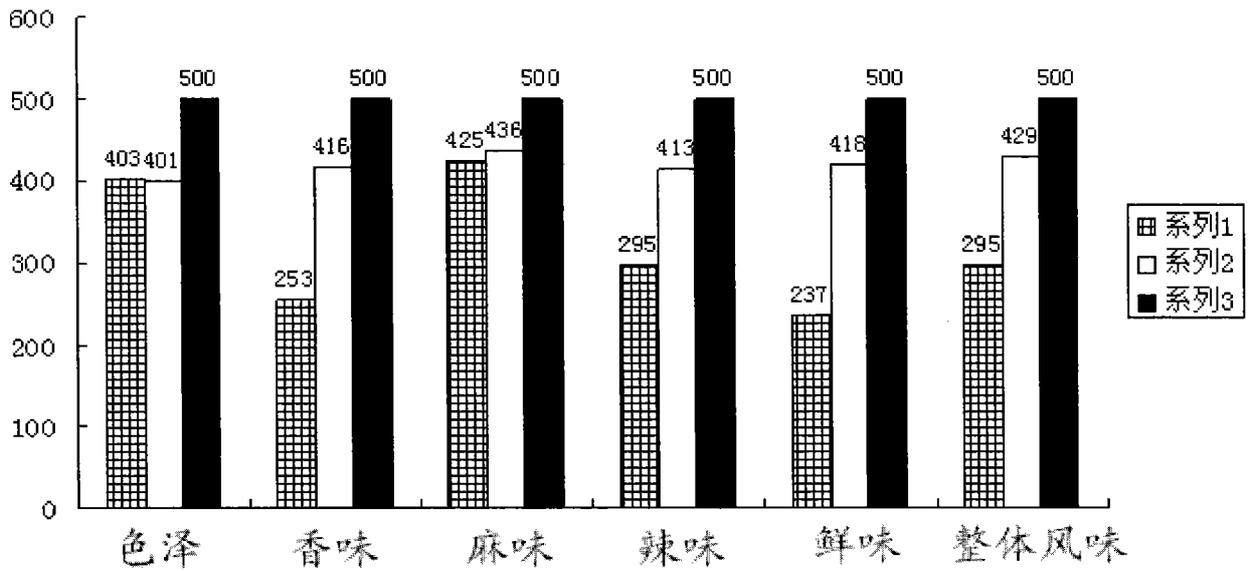


图 2