



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 101791102 B

(45) 授权公告日 2013.02.27

(21) 申请号 200910005644.9

(22) 申请日 2009.02.02

(73) 专利权人 甘丘平

地址 643036 四川省自贡市沿滩区高峰乡高峰寺居委会 3 组

(72) 发明人 甘丘平

(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 魏忠晖

(51) Int. Cl.

A23L 1/221 (2006.01)

审查员 洪梦实

权利要求书 1 页 说明书 3 页

(54) 发明名称

清油复合调味料及制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种清油复合调味料。该清油复合调味料含有以下的成分：菜籽油和香辛料，所述的香辛料至少包含辣椒和 / 或辣椒油。所述的香辛料是姜、广香、小茴香、香叶、胡椒、莪姜粉中的一种或几种的组合物。本发明还公开了该清油复合调味料的制作方法。本发明的调味料具有很好的开胃、调味作用，特别适合做为火锅特别是重庆火锅的底料。本发明的调味料可以长期保存，随时取用。本发明所述的制作方法，不但能保持营养成分，还能起到改进风味，增加色、香、味等诸多品质的良好作用，更加刺激人们的食欲。

1. 一种清油复合调味料,其特征在于,由以下重量份的成分组成:

菜籽油: 10 份	豆瓣: 12.5 份	辣椒: 31.5 份
姜: 3.5 份	胡椒: 0.25 份	味精: 1.5 份
广香或白芷: 0.2 份	盐: 6 份	山梨酸钾: 0.033 份
花椒: 0.25 份	草果或白扣: 0.1 份	茺姜粉: 0.1 份
紫草: 0.05 份	小茴香: 1.5 份	香叶: 0.5 份
五香粉: 0.2 份	砂仁: 0.1 份。	

2. 根据权利要求 1 所述的清油复合调味料,其特征在于:所述的辣椒是红辣椒或其干制物。

## 清油复合调味料及制作方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及调味品技术领域,具体地说,本发明是一种清油复合调味料及制作方法。

### 背景技术

[0002] 目前,调味料主要有间接法和直浸法两种制法:

[0003] 间接法通过一定溶剂将辣椒风味物质提取分离后,再与基础油勾兑配制而成,一般过程复杂成本偏高,杂质多,有效成分损失大,也没有直浸法产品的特有香气。

[0004] 直浸法是用基础油做溶剂,经特定工艺条件与过程制作,直接抽提与转化辣椒风味物质成分,经分离勾兑而成。过程简易,但产品风味受浸渍条件与过程直接影响。

[0005] 因而,需要提供更优良的配方和更适合的制作方法,来提高现有的调味料的色、香、味等品质。

### 发明内容

[0006] 本发明的发明目的是提供一种清油复合调味料。该清油复合调味料具有麻、辣、鲜、香、甜而不腻的特点,可用于火锅馆和家庭火锅,也可以卤菜、炒菜、面食等多种食用。

[0007] 本发明的另一目的是提供上述的清油复合调味料的制作方法。

[0008] 为了实现上述的发明目的,本发明采用以下技术方案:

[0009] 一种清油复合调味料,其特征在于,含有以下的成分:菜籽油和香辛料,所述的香辛料至少包含辣椒和/或辣椒油。

[0010] 所述的香辛料是姜、广香、小茴香、香叶、胡椒、茺姜粉中的一种或几种的组合物。

[0011] 香辛料就是某些天然植物的根、皮、叶、茎、花蕾、果实等中含的香辛物质成份。而这些成份具有一定的气味和滋味。它能够赋予产品一定的风味,还能抑制和矫正某种食物不良的气味。另外根据食疗合源,药膳同补的原则,还具有增加食欲,促进消化的功能。很多香辛料具有防腐防菌作用,还有特殊生物药理作用,还有相当数量的防止氧化物质,是理想的用于食品工业加工调配的添加剂。

[0012] 所述的辣椒是红辣椒或其干制物。该干制物即通常所说的“辣椒粉”。

[0013] 本发明的清油复合调味料,优选由以下重量份的成分组成:

[0014] 菜籽油:10份                      豆瓣:12.5份                      辣椒:31.5份

[0015] 姜:3.5份                              胡椒:0.25份                      味精:1.5份

[0016] 广香或白芷:0.2份                  盐:6份                              山梨酸钾:0.033份

[0017] 花椒:0.25份                          草果或白扣:0.1份                  茺姜粉:0.1份

[0018] 紫草:0.05份                          小茴香:1.5份                          香叶:0.5份

[0019] 五香粉:0.2份                          砂仁:0.1份。

[0020] 本发明的清油复合调味料的制作方法,包含以下步骤:将辣椒蒸煮30分钟,煎油旺火使菜子油沸腾熬制,温度为120℃,然后加入香辛料、使不良气味挥发后,冷却至室温杀

菌。

[0021] 本发明具有以下的优点：本发明的调味料具有很好的开胃、调味作用，特别适合做为火锅特别是重庆火锅的底料。本发明的调味料可以长期保存，随时取用。本发明所述的制作方法，不但能保持营养成分，还能起到改进风味，增加色、香、味等诸多品质的良好作用，更加刺激人们的食欲。

### 具体实施方式

[0022] 实施例 1

[0023] 取以下原料：菜子油 1.5kg、豆瓣 2.5kg、红辣椒 0.5kg、盐 1.5kg、味精 0.15kg、豆豉 1kg、植物油 1.5kg、料酒 0.15kg、砂糖 0.4kg，牛油分成小袋单独配置。

[0024] 实施例 2

[0025] 取以下原料：菜子油 4.5kg、虾油 1kg、豆腐乳 1kg、韭菜花 2.5kg、味精 0.5kg、水 10kg、砂糖 1kg、料酒 0.5kg。

[0026] 实施例 3

[0027] 取以下原料：菜子油 26kg、辣椒油 5.5kg、酱油 26kg、虾油 4.5kg、韭菜花 19kg、香油 2kg、料酒 18kg、苯甲酸钠 0.1kg。

[0028] 实施例 4

[0029] 取以下原料：

[0030] 菜子油：10kg      豆瓣：12.5kg      红辣椒：31.5kg

[0031] 姜：3.5kg      胡椒：0.25kg      味精：1.5kg

[0032] 广香：0.2kg      盐：6kg      山梨酸钾：33 克

[0033] 花椒：0.25kg      草果 0.1kg      茭姜粉：0.1kg

[0034] 紫草：0.05kg      小茴香：1.5kg      香叶：0.5kg

[0035] 五香粉：0.2kg      砂仁：0.1kg。

[0036] 实施例 5

[0037] 取以下原料：

[0038] 菜子油：10kg      豆瓣：12.5kg      红辣椒：31.5kg

[0039] 姜：3.5kg      胡椒：0.25kg      味精：1.5kg

[0040] 白芷：0.2kg      盐：6kg      山梨酸钾：33 克

[0041] 花椒：0.25kg      白扣：0.1kg      茭姜粉：0.1kg

[0042] 紫草：0.05kg      小茴香：1.5kg      香叶：0.5kg

[0043] 五香粉：0.2kg      砂仁：0.1kg。

[0044] 实施例 4 和 5 采用以下方法制备：

[0045] 选料：选用含水量在 12% 以下的红色干辣椒、要求辣味强、无杂质、无霉变。

[0046] 蒸煮：将干红辣椒筛选、清洗，放入蒸煮锅内进行蒸煮时间为 30min。

[0047] 煎油：将菜子油加入炒锅中，旺火使油沸腾熬制温度为 120℃、加入香辛料使不良气味挥发后，去除生油味、停火冷却至室温。

[0048] 杀菌：为使产品得到长期保存，延长其货架期，需加热杀菌。注意当加热温度高于 55℃ 时，要不断搅拌，当加热温度达到 85℃ 时，保温 10min。

[0049] 灌装封口 :趁热灌装,排气封口,灌装温度不应低于 80℃。

[0050] 装箱 :需待其自然冷却后装箱,以防破损。计量包装用无毒食品包装袋包装,外包装用瓦楞纸箱包装。

[0051] 该制备方法主要的设备有 :夹层锅或自动蒸煮锅、粉碎机、灌装机、封口机等

[0052] 经检测,本发明具有以下的质量 :

[0053] 滋味和气味 :味鲜,有酱香和脂香香气,香味浓郁,咸淡适口,无异味及不良气味。

[0054] 组织状态 :为半固态,无分层现象。

[0055] 色泽 :呈淡褐色,色泽均匀一致,有光泽。

[0056] 杂质 :不存在。

[0057] 以上对本发明所提供的清油复合调味料及制作方法进行了详细介绍,本文中应用了具体个例对本发明的原理及实施方式进行了阐述,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 ;同时,对于本领域的一般技术人员,依据本发明的思想,在具体实施方式及应用范围上均会有改变之处,综上所述,本说明书内容不应理解为对本发明的限制。