



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106509648 A

(43)申请公布日 2017.03.22

(21)申请号 201611037414.7 *A23L 19/00*(2016.01)

(22)申请日 2016.11.23 *A23L 33/10*(2016.01)

(71)申请人 安顺市平坝区万佳农产品开发有限公司

地址 561100 贵州省安顺市平坝区天龙镇白泥坝

(72)发明人 陈艳

(74)专利代理机构 遵义浩嘉知识产权代理事务所(普通合伙) 52112

代理人 李明

(51)Int.Cl.

A23L 11/00(2016.01)

A23L 17/40(2016.01)

A23L 25/00(2016.01)

A23L 31/00(2016.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

风味水豆豉及其制作方法

(57)摘要

本发明公开了一种风味水豆豉,由下列原料按照以下质量份数配比制成:大豆300~500份、辣椒末35~60份、花椒粉10~25份、生姜末25~40份、食盐15~20份、白酒20~30份、白糖20~30份、虾皮20~40份、核桃仁15~30份、杏仁15~30份、银耳10~20份、南瓜10~20份。本发明在水豆豉中加入了虾皮、核桃仁、杏仁、银耳、南瓜等多种原料,使得水豆豉的味道更加丰厚醇香、美味爽口,弥补了传统水豆豉的味道单一、风味不足;精心选择的这些原料,不但能补脑,还能达到减小关节炎发炎反应的效果,营养价值高。

1. 风味水豆豉,其特征在于,由下列原料按照以下质量份数配比制成:

大豆300~500份、辣椒末35~60份、花椒粉10~25份、生姜末25~40份、食盐15~20份、白酒20~30份、白糖20~30份、虾皮20~40份、核桃仁15~30份、杏仁15~30份、银耳10~20份、南瓜10~20份。

2. 如权利要求1所述的风味水豆豉,其特征在于,原料的质量份数配比为:

大豆350~450份、辣椒末40~50份、花椒粉15~20份、生姜末30~35份、食盐16~18份、白酒22~28份、白糖23~26份、虾皮25~35份、核桃仁20~25份、杏仁20~25份、银耳12~18份、南瓜13~16份。

3. 风味水豆豉的制作方法,其特征在于,包括以下步骤:

1) 将大豆洗净,在清水里浸泡4~6小时,捞出滤干;

2) 将大豆放入锅中煮至熟透,关火将其捞出滤干晾凉,滤出的煮豆水留下冷藏备用;

3) 将大豆用纱布包上放置于干燥处,用稻草或树叶盖上让其发酵4~7天,直至大豆之间有了大量灰色菌丝,出现粘连为止;

4) 将大豆置入装有煮豆水的坛中,放入辣椒末、花椒粉、生姜末、食盐、白酒、白糖、虾皮以及绞碎的核桃仁、杏仁、银耳、南瓜颗粒后搅拌均匀并将坛密封,水量以稍超出最上层大豆的高度为宜,继续发酵20~30天后即可开坛食用。

风味水豆豉及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明属于发酵食品领域,具体涉及一种水豆豉及其制作方法。

背景技术

[0002] 水豆豉是地方调味食品,口味鲜美,富有纯正的豉香,主要靠黄豆发酵制成。水豆豉的蛋白质含量高,而且富含维生素和多种氨基酸,尤其是维生素E的含量十分丰富,消化性极好,鲜香宜口。水豆豉不仅营养价值高,还有一定的食疗作用,如中医认为,豆豉具有解表清热、透疹解毒的功效,可治风热头痛、胸闷烦呕、痰多虚烦等。多食豆豉有益人体健康。用一般方法制作出来的水豆豉采用黄豆和普通的辣椒作原料,味道较单一,风味略显不足。对于经常食用水豆豉的人来说,其营养价值也比较单一。

发明内容

[0003] 针对现有技术存在的上述不足,本发明所解决的问题在于,怎样提供一种口感独特、风味十足、营养价值高的风味水豆豉及其制作方法。

[0004] 为实现上述目的,本发明采用如下方案:

一种风味水豆豉,其特征在于由下列原料按照以下质量份数配比制成:

大豆300~500份、辣椒末35~60份、花椒粉10~25份、生姜末25~40份、食盐15~20份、白酒20~30份、白糖20~30份、虾皮20~40份、核桃仁15~30份、杏仁15~30份、银耳粉10~20份、南瓜粉10~20份。

[0005] 进一步地,原料的质量份数配比为:

大豆350~450份、辣椒末40~50份、花椒粉15~20份、生姜末30~35份、食盐16~18份、白酒22~28份、白糖23~26份、虾皮25~35份、核桃仁20~25份、杏仁20~25份、银耳12~18份、南瓜13~16份。

[0006] 本发明还提供了一种风味水豆豉的制作方法,包括以下步骤:

- 1)将大豆洗净,在清水里浸泡4~6小时,捞出滤干;
- 2)将大豆放入锅中煮至熟透,关火将其捞出滤干晾凉,滤出的煮豆水留下冷藏备用;
- 3)将大豆用纱布包上放置于干燥处,用稻草或树叶盖上让其发酵4~7天,直至大豆之间有了大量灰色菌丝,出现粘连为止;

4)将大豆置入装有煮豆水的坛中,放入辣椒末、花椒粉、生姜末、食盐、白酒、白糖、虾皮以及绞碎的核桃、杏仁、银耳、南瓜颗粒后搅拌均匀并将坛密封,水量以稍超出最上层大豆的高度为宜,继续发酵20~30天后即可开坛食用。

[0007] 相比现有技术,本发明具有如下有益效果:

本发明在水豆豉中加入了虾皮、核桃仁、杏仁、银耳、南瓜等多种原料,使得水豆豉的味道更加丰厚醇香、美味爽口,弥补了传统水豆豉味道单一、风味不足的缺陷;精心选择的这些原料,不但能补脑,促进孩子的成长发育,还能达到减小关节炎发炎反应的效果,对关节炎病人有很大的好处,营养价值高。

具体实施方式

[0008] 下面结合实施例对本发明的优点和效果作进一步说明。

[0009] 实施例1:

原料取大豆30kg、辣椒末3.5kg、花椒粉1kg、生姜末2.5kg、食盐1.5kg、白酒2kg、白糖2kg、虾皮2kg、核桃仁1.5kg、杏仁1.5kg、银耳1kg、南瓜1kg。

[0010] 将大豆洗净,在清水里浸泡4小时,捞出滤干;将大豆放入锅中煮至熟透,关火将其捞出滤干晾凉,滤出的煮豆水留下冷藏备用;将大豆用纱布包上放置于干燥处,用稻草或树叶盖上让其发酵4天,直至大豆之间有了大量灰色菌丝,出现粘连为止;将大豆置入装有煮豆水的坛中,放入辣椒末、花椒粉、生姜末、食盐、白酒、白糖、虾皮以及绞碎的核桃仁、杏仁、银耳、南瓜颗粒后搅拌均匀并将坛密封,水量以稍超出最上层大豆的高度为宜,继续发酵20天后即可开坛食用。

[0011] 实施例2:

原料取大豆50kg、辣椒末6kg、花椒粉2.5kg、生姜末4kg、食盐2kg、白酒3kg、白糖3kg、虾皮4kg、核桃仁3kg、杏仁3kg、银耳2kg、南瓜2kg。

[0012] 将大豆洗净,在清水里浸泡6小时,捞出滤干;将大豆放入锅中煮至熟透,关火将其捞出滤干晾凉,滤出的煮豆水留下冷藏备用;将大豆用纱布包上放置于干燥处,用稻草或树叶盖上让其发酵7天,直至大豆之间有了大量灰色菌丝,出现粘连为止;将大豆置入装有煮豆水的坛中,放入辣椒末、花椒粉、生姜末、食盐、白酒、白糖、虾皮以及绞碎的核桃仁、杏仁、银耳、南瓜颗粒后搅拌均匀并将坛密封,水量以稍超出最上层大豆的高度为宜,继续发酵30天后即可开坛食用。

[0013] 实施例3:

原料取大豆35kg、辣椒末4kg、花椒粉1.5kg、生姜末3kg、食盐1.6kg、白酒2.2kg、白糖2.3kg、虾皮2.5kg、核桃仁2kg、杏仁2kg、银耳1.2kg、南瓜1.3kg。

[0014] 将大豆洗净,在清水里浸泡5小时,捞出滤干;将大豆放入锅中煮至熟透,关火将其捞出滤干晾凉,滤出的煮豆水留下冷藏备用;将大豆用纱布包上放置于干燥处,用稻草或树叶盖上让其发酵5天,直至大豆之间有了大量灰色菌丝,出现粘连为止;将大豆置入装有煮豆水的坛中,放入辣椒末、花椒粉、生姜末、食盐、白酒、白糖、虾皮以及绞碎的核桃仁、杏仁、银耳、南瓜颗粒后搅拌均匀并将坛密封,水量以稍超出最上层大豆的高度为宜,继续发酵25天后即可开坛食用。

[0015] 实施例4:

原料取大豆45kg、辣椒末5kg、花椒粉2kg、生姜末3.5kg、食盐1.8kg、白酒2.8kg、白糖2.6kg、虾皮3.5kg、核桃仁2.5kg、杏仁2.5kg、银耳粉1.8kg、南瓜粉1.6kg。

[0016] 将大豆洗净,在清水里浸泡5小时,捞出滤干;将大豆放入锅中煮至熟透,关火将其捞出滤干晾凉,滤出的煮豆水留下冷藏备用;将大豆用纱布包上放置于干燥处,用稻草或树叶盖上让其发酵6天,直至大豆之间有了大量灰色菌丝,出现粘连为止;将大豆置入装有煮豆水的坛中,放入辣椒末、花椒粉、生姜末、食盐、白酒、白糖、虾皮以及绞碎的核桃仁、杏仁、银耳、南瓜颗粒后搅拌均匀并将坛密封,水量以稍超出最上层大豆的高度为宜,继续发酵25天后即可开坛食用。

[0017] 实施例5:

原料取大豆40kg、辣椒末4.5kg、花椒粉1.8kg、生姜末3.4kg、食盐1.7kg、白酒2.6kg、白糖2.5kg、虾皮3kg、核桃仁2.2kg、杏仁2.3kg、银耳1.5kg、南瓜1.4kg。

[0018] 将大豆洗净,在清水里浸泡5小时,捞出滤干;将大豆放入锅中煮至熟透,关火将其捞出滤干晾凉,滤出的煮豆水留下冷藏备用;将大豆用纱布包上放置于干燥处,用稻草或树叶盖上让其发酵6天,直至大豆之间有了大量灰色菌丝,出现粘连为止;将大豆置入装有煮豆水的坛中,放入辣椒末、花椒粉、生姜末、食盐、白酒、白糖、虾皮以及绞碎的核桃仁、杏仁、银耳、南瓜颗粒后搅拌均匀并将坛密封,水量以稍超出最上层大豆的高度为宜,继续发酵25天后即可开坛食用。