



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103798708 A

(43) 申请公布日 2014. 05. 21

(21) 申请号 201210460318. 9

(22) 申请日 2012. 11. 15

(71) 申请人 林美辰

地址 116000 辽宁省大连市沙河口区民权街
148 号 5-2

(72) 发明人 林美辰

(51) Int. Cl.

A23L 1/22 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种炸酱面调料

(57) 摘要

一种炸酱面调料,涉及一种调料,所述的调料包括酱包、配菜包和海鲜包;酱包由以下重量比组成:大酱 300 ~ 500、酱油 10 ~ 20、料酒 10 ~ 20、盐 1 ~ 10 和糖 1 ~ 10,配菜包由以下重量比组成:洋葱 100 ~ 200 和萝卜 100 ~ 200,海鲜包由以下重量比组成:鱿鱼 10 ~ 50、虾 10 ~ 50 和鱼 10 ~ 50,本发明有益效果是:口味独特,营养丰富。

1. 一种炸酱面调料,其特征在于:所述的调料包括酱包、配菜包和海鲜包;
酱包由以下重量比组成:

大酱	300~500
酱油	10~20
料酒	10~20
盐	1~10
糖	1~10;

配菜包由以下重量比组成:

洋葱	100 ~ 200
萝卜	100 ~ 200 ;

海鲜包由以下重量比组成:

鱿鱼	10 ~ 50
虾	10 ~ 50
鱼	10 ~ 50。

2. 根据权利要求1所述的调料,其特征在于:所述的调料由以下重量比组成:酱包由以下重量比组成:

大酱	350~450
酱油	12~18
料酒	12~18
盐	1~5
糖	1~5;

配菜包由以下重量比组成:

洋葱	120 ~ 180
萝卜	120 ~ 180 ;

海鲜包由以下重量比组成:

鱿鱼	20 ~ 40
虾	20 ~ 40
鱼	20 ~ 40。

3. 根据权利要求1所述的调料,其特征在于:所述的大酱是韩式大酱。
4. 根据权利要求1所述的调料,其特征在于:所述的洋葱是新鲜洋葱。
5. 根据权利要求1所述的调料,其特征在于:所述的萝卜是腌制萝卜。
6. 根据权利要求1所述的调料,其特征在于:所述的鱿鱼是干鱿鱼丁。
7. 根据权利要求1所述的调料,其特征在于:所述的虾是干虾丁。
8. 根据权利要求1所述的调料,其特征在于:所述的鱼是干鱼丁。

一种炸酱面调料

技术领域

[0001] 本发明涉及一种调料,特别是一种炸酱面调料。

背景技术

[0002] 炸酱面在北京十分流行,而上海、广东、东北也有不同制法的炸酱面。韩国亦有炸酱面,是由华侨带入韩国,以春酱(黑豆酱)为调味料,加上洋葱、虾、肉类等。炸酱面目前在日本的高级餐馆也有卖,不过摆放相当精致,在碟子周边摆上绿色黄瓜丝,中间盘放面条,碟子芯放上黄色的炒鸡蛋,最中央是一撮紫色的炸酱,像一盘工艺品。炸酱面是北京富有特色的食物,由菜码、炸酱拌面条而成。将黄瓜、香椿、豆芽、青豆、黄豆切好或煮好,做成菜码备用。然后做炸酱,将肉丁及葱姜等放在油里炒,再加入黄豆制作的黄酱或甜面酱炸炒,即成炸酱。面条煮熟后,捞出,浇上炸酱,拌以菜码,即成炸酱面。也有面条捞出后用凉水浸洗再加炸酱、菜码的,称“过水面”。炸酱面在北京的流行程度,从老北京关于炸酱面的顺口溜可见一斑。在老北京,常见的是猪肉丁炸酱。是以半肥瘦猪肉丁加葱、姜、蒜等。在油锅炸炒,加黄稀酱,盖上锅盖小火咕嘟 10 分钟。当肉丁被黄酱咕嘟透了,肉皮红亮,香味四讲究的则是里脊丁炸酱三鲜(虾仁、里脊、玉兰片)炸酱等,还有木樨(鸡蛋)炸酱、炸豆腐丁酱、烧茄子丁酱等素品,油而不腻。老北京人吃炸酱面,冷天讲究吃热的,谓之“锅儿挑”(完全不过水),热天吃过水面,但汤要篋尽。根据季节佐以各种时鲜小菜,谓之“全面码儿”。初春,用掐头去尾的豆芽菜(称掐菜)、只有两片叶子的小水萝卜缨,并浇上过年剩下的腊八醋。春深,在酱里放上鲜花椒蕊儿,称花椒酱,面码儿则是青蒜、香椿芽、掐菜、青豆嘴、小水萝卜缨和丝(条)。初夏则以新蒜、焯过的鲜豌豆、黄瓜丝、扁豆丝、韭菜段等为面码儿。

发明内容

[0003] 本发明炸酱面使用韩式大酱和海鲜,改进了炸酱面的口味和营养结构。

[0004] 本发明提供了一种炸酱面调料,所述的调料包括酱包、配菜包和海鲜包;

[0005] 酱包由以下重量比组成:

[0006]

大酱	300~500
----	---------

酱油	10~20
----	-------

[0007]

料酒	10~20
----	-------

盐	1~10
---	------

糖	1~10;
---	-------

[0008] 配菜包由以下重量比组成:

[0009] 洋葱	100 ~ 200
-----------	-----------

[0010] 萝卜	100 ~ 200 ;
-----------	-------------

[0011] 海鲜包由以下重量比组成：

[0012] 鱿鱼 10 ~ 50

[0013] 虾 10 ~ 50

[0014] 鱼 10 ~ 50。

[0015] 所述的调料优选为由以下重量比组成：

[0016] 酱包由以下重量比组成：

[0017]

大酱 350~450

酱油 12~18

料酒 12~18

盐 1~5

糖 1~5；

[0018] 配菜包由以下重量比组成：

[0019] 洋葱 120 ~ 180

[0020] 萝卜 120 ~ 180；

[0021] 海鲜包由以下重量比组成：

[0022] 鱿鱼 20 ~ 40

[0023] 虾 20 ~ 40

[0024] 鱼 20 ~ 40。

[0025] 所述的大酱优选为韩式大酱。

[0026] 所述的洋葱优选为新鲜洋葱。

[0027] 所述的萝卜优选为腌制萝卜。

[0028] 所述的鱿鱼优选为干鱿鱼丁。

[0029] 所述的虾优选为干虾丁。

[0030] 所述的鱼优选为干鱼丁。

[0031] 本发明有益效果是：

[0032] (1)口味独特；

[0033] (2)营养丰富。

具体实施方式

[0034] 下述非限制性实施例可以使本领域的普通技术人员更全面地理解本发明,但不以任何方式限制本发明。

[0035] 实施例 1

[0036] 一种炸酱面调料,所述的调料包括酱包、配菜包和海鲜包；

[0037] 酱包由以下重量比组成：

[0038]

	韩式大酱	400
	酱油	15
	料酒	15
	盐	3
	白糖	3;
[0039]	配菜包由以下重量比组成：	
[0040]	新鲜洋葱	150
[0041]	腌制萝卜	150；
[0042]	海鲜包由以下重量比组成：	
[0043]	干鱿鱼丁	30
[0044]	干虾丁	30
[0045]	干鱼丁	30。