



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107495284 A

(43)申请公布日 2017.12.22

(21)申请号 201710943559.1

(22)申请日 2017.10.11

(71)申请人 青岛佳成食品有限公司

地址 266736 山东省青岛市平度市南村镇  
瓦子丘村

(72)发明人 侯西山

(74)专利代理机构 北京维正专利代理有限公司  
11508

代理人 俞炯

(51) Int. Cl.

A23L 27/14(2016.01)

A23L 27/00(2016.01)

A23L 5/00(2016.01)

权利要求书1页 说明书7页

(54)发明名称

炒制辣椒调味料及其制备方法

(57)摘要

本发明涉及一种炒制辣椒调味料及其制备方法,该种炒制辣椒调味料,按重量份数计,其原料包括,辅料100-140份、辣椒面50-70份;所述辅料为芝麻、小茴香、花椒、八角、甘草、草果、桂皮、丁香、花椒、生姜、味精、花生的混合物。在炒制过程中通过对辣椒进行预处理,减少辣椒面中辣椒碱以及二氢辣椒素的挥发量,提高辣椒面中辣椒碱以及二氢辣椒素的含量,从而减少大量原材料的浪费。

1. 一种炒制辣椒调味料,其特征是,按重量份数计,其原料包括,辅料100-140份、辣椒面50-70份;

所述辅料为芝麻、小茴香、花椒、八角、甘草、草果、桂皮、丁香、花椒、生姜、味精、花生的混合物。

2. 根据权利要求1所述的炒制辣椒调味料,其特征是,所述辅料与辣椒的质量比为2:1。

3. 根据权利要求2所述的炒制辣椒调味料,其特征是,所述芝麻、小茴香、花椒、八角、甘草、草果、桂皮、丁香、花椒、生姜、味精、花生的质量比为4:1:1:1:1:1:1:1:1:1:6。

4. 根据权利要求1所述的炒制辣椒调味料,其特征是,所述辣椒的品种为朝天椒、簇生椒或小米椒。

5. 一种制备如权利要求1所述的炒制辣椒调味料的方法,其特征是,至少包括以下步骤:

辣椒预处理:选用成熟,无腐烂、虫害,肉实新鲜的红椒为原料,用清水洗去辣椒表面泥沙及杂物,将辣椒纵向切两半,挖去内部筋、籽,再用清水冲洗干净;

一次炒制:将清洗干净的辣椒干炒,预炒制温度为20-26℃;

真空加压处理:将预炒制后的辣椒放入真空釜中,真空釜内真空度为0.03-0.05MPa,温度为27-31℃,加压时间为1-5min;

二次炒制:将真空处理后的辣椒取出,继续干炒,炒制温度为45-53℃;

辣椒浸渍:将二次炒制的辣椒投入浸渍液中浸渍,浸渍20-30min,浸渍完成后,将辣椒表面的浸渍液冲洗干净;

三次炒制:将冲洗干净的辣椒进行第三次炒制,炒制温度为35-39℃;

二次真空加压处理:将三次炒制后的辣椒再次放入真空釜中,真空釜内真空度为0.08-0.1MPa,温度为25-29℃,加压时间为5-9min;

油炒:将处理后的辣椒油炒,油温为150-170℃;

混合炒制:取辅料放入辣椒中,升高油温至190-210℃,继续炒制,油炒完毕后,沥干混合料的油分;

粉碎:炒制料冷却后,将炒制料粉碎,过80-100目筛,得到炒制辣椒调味料。

6. 根据权利要求5所述的炒制辣椒调味料的制备方法,其特征是,所述浸渍液温度为20-30℃。

7. 根据权利要求6所述的炒制辣椒调味料的制备方法,其特征是,所述一次炒制时间为15-25min。

8. 根据权利要求7所述的炒制辣椒调味料的制备方法,其特征是,所述浸渍液包括白糖、食盐、味精、酱油、清酒。

9. 根据权利要求8所述的炒制辣椒调味料的制备方法,其特征是,所述白糖、食盐、味精、酱油、清酒的质量比为1:1:1:1:10。

## 炒制辣椒调味料及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及佐料食品加工技术领域,更具体的说,它涉及一种炒制辣椒调味料及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 炒制辣椒调味料,是以辣椒为主要原料的调味品,在烹调或者食用时加入食品中以增加香气、香味和味感。其中,辣椒原产于中南美洲热带地区,原产国是墨西哥,于明代传入中国今中国各地普遍栽培,成为一种大众化蔬菜。但是由于新鲜辣椒不易保存,所以常见的做法是将辣椒制作成辣椒面、辣椒酱等成品进行储存。其中,将辣椒面与其他调味辅料进行混合,制备得到炒制辣椒调味料。

[0003] 辣椒面中引起人体产生辣味感觉的主要是辣椒碱以及二氢辣椒素。现有的辣椒面制作工艺只是将新鲜辣椒晒干或烤干后,经过碾磨而成,制作工艺较为简单。因此辣椒面中的辣椒碱以及二氢辣椒素经过传统的提取工艺,辣椒碱以及二氢辣椒素挥发较为严重,导致残留于辣椒面粉末中的提取量较少,加工得到的辣椒面辣度不够。在配制炒制辣椒调味料的过程中,需要在调味料中添加大量的辣椒面,以保证达到适宜的辣度,因此造成大量辣椒原材料的浪费。

### 发明内容

[0004] 本发明的目的在于提供一种炒制辣椒调味料及其制备方法,在炒制过程中通过减少辣椒面中辣椒碱以及二氢辣椒素的挥发量,提高辣椒面中辣椒碱以及二氢辣椒素的含量,从而减少大量原材料的浪费。

[0005] 本发明的上述目的是通过以下技术方案得以实现的:一种炒制辣椒调味料,按重量份数计,其原料包括,辅料100-140份、辣椒面50-70份;所述辅料为芝麻、小茴香、花椒、八角、甘草、草果、桂皮、丁香、花椒、生姜、味精、花生的混合物。

[0006] 优选的,所述辅料与辣椒的质量比为2:1。

[0007] 优选的,所述芝麻、小茴香、花椒、八角、甘草、草果、桂皮、丁香、花椒、生姜、味精、花生的质量比为4:1:1:1:1:1:1:1:1:1:1:6。

[0008] 优选的,所述辣椒的品种为朝天椒、簇生椒或小米椒。

[0009] 本发明的另一个目的在于提供上述所述炒制辣椒调味料的制备方法。

[0010] 本发明的上述目的是通过以下技术方案得以实现的,一种炒制辣椒调味料的制备方法,至少包括以下步骤:

辣椒预处理:选用成熟,无腐烂、虫害,肉实新鲜的红椒为原料,用清水洗去辣椒表面泥沙及杂物,将辣椒纵向切两半,挖去内部筋、籽,再用清水冲洗干净;

一次炒制:将清洗干净的辣椒干炒,预炒制温度为20-26℃;

真空加压处理:将预炒制后的辣椒放入真空釜中,真空釜内真空度为0.03-0.05MPa,温度为27-31℃,加压时间为1-5min;

二次炒制:将真空处理后的辣椒取出,继续干炒,炒制温度为45-53℃;

辣椒浸渍:将二次炒制的辣椒投入浸渍液中浸渍,浸渍20-30min,浸渍完成后,将辣椒表面的浸渍液冲洗干净;

三次炒制:将冲洗干净的辣椒进行第三次炒制,炒制温度为35-39℃;

二次真空加压处理:将三次炒制后的辣椒再次放入真空釜中,真空釜内真空度为0.08-0.1MPa,温度为25-29℃,加压时间为5-9min;

油炒:将处理后的辣椒油炒,油温为150-170℃;

混合炒制:取辅料放入辣椒中,升高油温至190-210℃,继续炒制,油炒完毕后,沥干混合料的油分;

粉碎:炒制料冷却后,将炒制料粉碎,过80-100目筛,得到炒制辣椒调味料。

[0011] 优选的,所述浸渍液温度为20-30℃。

[0012] 优选的,所述一次炒制时间为15-25min。

[0013] 优选的,所述浸渍液包括白糖、食盐、味精、酱油、清酒。

[0014] 优选的,所述白糖、食盐、味精、酱油、清酒的质量比为1:1:1:1:10。

[0015] 综上所述,本发明具有以下有益效果:

1、本发明对辣椒进行三次炒制的过程中,在炒制中加入二次真空加压预处理,减少辣椒面中的辣椒碱以及二氢辣椒素在粉碎以及炒制过程中的挥发量,辣椒面中的辣椒碱以及二氢辣椒素含量增加,提高了辣椒的辣度,从而在调制炒制辣椒调味料的过程中,减少辣椒面的使用量,从而减少辣椒原材料的浪费。

[0016] 2、本发明对辣椒的二次真空加压预处理过程中,利用浸渍液浸渍辣椒,提高渗出的辣椒碱以及二氢辣椒素的含量。

## 具体实施方式

[0017] 本发明实施例中所涉及的所有物质均为市售。

[0018] 一、制作实施例

### 实施例1

辣椒预处理:选用成熟,无腐烂、虫害,肉实新鲜的朝天椒60kg为原料,用清水洗去辣椒表面泥沙及杂物,将辣椒纵向切两半,挖去内部筋、籽,再用清水冲洗干净;

一次炒制:将清洗干净的辣椒干炒,预炒制温度为23℃,炒制时间为20min;

真空加压处理:将预炒制后的辣椒放入真空釜中,真空釜内真空度为0.04MPa,温度为29℃,加压时间为3min;

二次炒制:将真空处理后的辣椒取出,继续干炒,炒制温度为49℃,炒制时间为20min;

配制浸渍液:取白糖15kg、食盐15kg、味精15kg、酱油15kg、清酒150kg均匀混合;

辣椒浸渍:将二次炒制的辣椒投入浸渍液中浸渍,浸渍液温度为25℃,浸渍25min,浸渍完成后,将辣椒表面的浸渍液冲洗干净;

三次炒制:将冲洗干净的辣椒进行第三次炒制,炒制温度为37℃,炒制时间13min;

二次真空加压处理:将三次炒制后的辣椒再次放入真空釜中,真空釜内真空度为0.09MPa,温度为27℃,加压时间为7min;

油炒:将处理后的辣椒油炒,油温为160℃,炒制20min;

混合炒制:取芝麻24kg、小茴香6kg、花椒6kg、八角6kg、甘草6kg、草果6kg、桂皮6kg、丁香6kg、花椒6kg、生姜6kg、味精6kg、花生36kg放入辣椒中,升高油温至200℃,继续炒制12min,油炒完毕后,沥干混合料的油分;

粉碎:炒制料冷却后,将炒制料粉碎,过90目筛,得到炒制辣椒调味料。

#### [0019] 实施例2

辣椒预处理:选用成熟,无腐烂、虫害,肉实新鲜的簇生椒70kg为原料,用清水洗去辣椒表面泥沙及杂物,将辣椒纵向切两半,挖去内部筋、籽,再用清水冲洗干净;

一次炒制:将清洗干净的辣椒干炒,预炒制温度为20℃,炒制时间为15min;

真空加压处理:将预炒制后的辣椒放入真空釜中,真空釜内真空度为0.03MPa,温度为32℃,加压时间为5min;

二次炒制:将真空处理后的辣椒取出,继续干炒,炒制温度为45℃,炒制时间为20min;

配制浸渍液:取白糖20kg、食盐10kg、味精10kg、酱油10kg、清酒100kg均匀混合;

辣椒浸渍:将二次炒制的辣椒投入浸渍液中浸渍,浸渍液温度为30℃,浸渍20min,浸渍完成后,将辣椒表面的浸渍液冲洗干净;

三次炒制:将冲洗干净的辣椒进行第三次炒制,炒制温度为35℃,炒制时间10min;

二次真空加压处理:将三次炒制后的辣椒再次放入真空釜中,真空釜内真空度为0.08MPa,温度为29℃,加压时间为9min;

油炒:将处理后的辣椒油炒,油温为150℃,炒制20min;

混合炒制:取芝麻20kg、小茴香5kg、花椒5kg、八角7kg、甘草7kg、草果5kg、桂皮6kg、丁香7kg、花椒5kg、生姜5kg、味精5kg、花生30kg放入辣椒中,升高油温至210℃,继续炒制10min,油炒完毕后,沥干混合料的油分;

粉碎:炒制料冷却后,将炒制料粉碎,过80目筛,得到炒制辣椒调味料。

#### [0020] 实施例3

辣椒预处理:选用成熟,无腐烂、虫害,肉实新鲜的小米椒70kg为原料,用清水洗去辣椒表面泥沙及杂物,将辣椒纵向切两半,挖去内部筋、籽,再用清水冲洗干净;

一次炒制:将清洗干净的辣椒干炒,预炒制温度为26℃,炒制时间为15min;

真空加压处理:将预炒制后的辣椒放入真空釜中,真空釜内真空度为0.03MPa,温度为32℃,加压时间为1min;

二次炒制:将真空处理后的辣椒取出,继续干炒,炒制温度为53℃,炒制时间为25min;

配制浸渍液:取白糖20kg、食盐10kg、味精20kg、酱油10kg、清酒200kg均匀混合;

辣椒浸渍:将二次炒制的辣椒投入浸渍液中浸渍,浸渍液温度为30℃,浸渍20min,浸渍完成后,将辣椒表面的浸渍液冲洗干净;

三次炒制:将冲洗干净的辣椒进行第三次炒制,炒制温度为39℃,炒制时间10min;

二次真空加压处理:将三次炒制后的辣椒再次放入真空釜中,真空釜内真空度为0.08MPa,温度为29℃,加压时间为5min;

油炒:将处理后的辣椒油炒,油温为170℃,炒制25min;

混合炒制:取芝麻28kg、小茴香5kg、花椒5kg、八角7kg、甘草5kg、草果7kg、桂皮7kg、丁香7kg、花椒5kg、生姜7kg、味精5kg、花生30kg放入辣椒中,升高油温至210℃,继续炒制10min,油炒完毕后,沥干混合料的油分;

粉碎:炒制料冷却后,将炒制料粉碎,过100目筛,得到炒制辣椒调味料。

#### [0021] 实施例4

辣椒预处理:选用成熟,无腐烂、虫害,肉实新鲜的朝天椒60kg为原料,用清水洗去辣椒表面泥沙及杂物,将辣椒纵向切两半,挖去内部筋、籽,再用清水冲洗干净;

一次炒制:将清洗干净的辣椒干炒,预炒制温度为20℃,炒制时间为15min;

真空加压处理:将预炒制后的辣椒放入真空釜中,真空釜内真空度为0.05MPa,温度为27℃,加压时间为5min;

二次炒制:将真空处理后的辣椒取出,继续干炒,炒制温度为49℃,炒制时间为15min;

配制浸渍液:取白糖15kg、食盐20kg、味精10kg、酱油10kg、清酒200kg均匀混合;

辣椒浸渍:将二次炒制的辣椒投入浸渍液中浸渍,浸渍液温度为25℃,浸渍30min,浸渍完成后,将辣椒表面的浸渍液冲洗干净;

三次炒制:将冲洗干净的辣椒进行第三次炒制,炒制温度为35℃,炒制时间10min;

二次真空加压处理:将三次炒制后的辣椒再次放入真空釜中,真空釜内真空度为0.1MPa,温度为25℃,加压时间为9min;

油炒:将处理后的辣椒油炒,油温为160℃,炒制15min;

混合炒制:取芝麻20kg、小茴香5kg、花椒7kg、八角5kg、甘草7kg、草果6kg、桂皮5kg、丁香6kg、花椒7kg、生姜5kg、味精5kg、花生42kg放入辣椒中,升高油温至200℃,继续炒制14min,油炒完毕后,沥干混合料的油分;

粉碎:炒制料冷却后,将炒制料粉碎,过80目筛,得到炒制辣椒调味料。

#### [0022] 实施例5

辣椒预处理:选用成熟,无腐烂、虫害,肉实新鲜的簇生椒60kg为原料,用清水洗去辣椒表面泥沙及杂物,将辣椒纵向切两半,挖去内部筋、籽,再用清水冲洗干净;

一次炒制:将清洗干净的辣椒干炒,预炒制温度为26℃,炒制时间为25min;

真空加压处理:将预炒制后的辣椒放入真空釜中,真空釜内真空度为0.05MPa,温度为27℃,加压时间为1min;

二次炒制:将真空处理后的辣椒取出,继续干炒,炒制温度为45℃,炒制时间为20min;

配制浸渍液:取白糖15kg、食盐20kg、味精20kg、酱油20kg、清酒200kg均匀混合;

辣椒浸渍:将二次炒制的辣椒投入浸渍液中浸渍,浸渍液温度为25℃,浸渍30min,浸渍完成后,将辣椒表面的浸渍液冲洗干净;

三次炒制:将冲洗干净的辣椒进行第三次炒制,炒制温度为39℃,炒制时间16min;

二次真空加压处理:将三次炒制后的辣椒再次放入真空釜中,真空釜内真空度为0.1MPa,温度为25℃,加压时间为5min;

油炒:将处理后的辣椒油炒,油温为150℃,炒制20min;

混合炒制:取芝麻28kg、小茴香7kg、花椒7kg、八角5kg、甘草5kg、草果5kg、桂皮6kg、丁香6kg、花椒7kg、生姜7kg、味精7kg、花生42kg放入辣椒中,升高油温至200℃,继续炒制14min,油炒完毕后,沥干混合料的油分;

粉碎:炒制料冷却后,将炒制料粉碎,过100目筛,得到炒制辣椒调味料。

#### [0023] 实施例6

辣椒预处理:选用成熟,无腐烂、虫害,肉实新鲜的小米椒50kg为原料,用清水洗去辣椒

表面泥沙及杂物,将辣椒纵向切两半,挖去内部筋、籽,再用清水冲洗干净;

一次炒制:将清洗干净的辣椒干炒,预炒制温度为20℃,炒制时间为25min;

真空加压处理:将预炒制后的辣椒放入真空釜中,真空釜内真空度为0.03MPa,温度为27℃,加压时间为5min;

二次炒制:将真空处理后的辣椒取出,继续干炒,炒制温度为53℃,炒制时间为25min;

配制浸渍液:取白糖10kg、食盐20kg、味精10kg、酱油20kg、清酒100kg均匀混合;

辣椒浸渍:将二次炒制的辣椒投入浸渍液中浸渍,浸渍液温度为20℃,浸渍30min,浸渍完成后,将辣椒表面的浸渍液冲洗干净;

三次炒制:将冲洗干净的辣椒进行第三次炒制,炒制温度为35℃,炒制时间16min;

二次真空加压处理:将三次炒制后的辣椒再次放入真空釜中,真空釜内真空度为0.1MPa,温度为25℃,加压时间为9min;

油炒:将处理后的辣椒油炒,油温为170℃,炒制25min;

混合炒制:取芝麻20kg、小茴香7kg、花椒5kg、八角5kg、甘草7kg、草果7kg、桂皮7kg、丁香5kg、花椒7kg、生姜5kg、味精7kg、花生30kg放入辣椒中,升高油温至190℃,继续炒制14min,油炒完毕后,沥干混合料的油分;

粉碎:炒制料冷却后,将炒制料粉碎,过80目筛,得到炒制辣椒调味料。

## [0024] 二、制作对比例

### 对比例1

辣椒预处理:选用成熟,无腐烂、虫害,肉实新鲜的朝天椒60kg为原料,用清水洗去辣椒表面泥沙及杂物,将辣椒纵向切两半,挖去内部筋、籽,再用清水冲洗干净;

一次炒制:将清洗干净的辣椒干炒,预炒制温度为23℃,炒制时间为20min;

二次炒制:将一次炒制后的辣椒取出,继续干炒,炒制温度为49℃,炒制时间为20min;

配制浸渍液:取白糖15kg、食盐15kg、味精15kg、酱油15kg、清酒150kg均匀混合;

辣椒浸渍:将二次炒制的辣椒投入浸渍液中浸渍,浸渍液温度为25℃,浸渍25min,浸渍完成后,将辣椒表面的浸渍液冲洗干净;

三次炒制:将冲洗干净的辣椒进行第三次炒制,炒制温度为37℃,炒制时间13min;

油炒:将处理后的辣椒油炒,油温为160℃,炒制20min;

混合炒制:取芝麻24kg、小茴香6kg、花椒6kg、八角6kg、甘草6kg、草果6kg、桂皮6kg、丁香6kg、花椒6kg、生姜6kg、味精6kg、花生36kg放入辣椒中,升高油温至200℃,继续炒制12min,油炒完毕后,沥干混合料的油分;

粉碎:炒制料冷却后,将炒制料粉碎,过90目筛,得到炒制辣椒调味料。

### [0025] 对比例2

辣椒预处理:选用成熟,无腐烂、虫害,肉实新鲜的朝天椒60kg为原料,用清水洗去辣椒表面泥沙及杂物,将辣椒纵向切两半,挖去内部筋、籽,再用清水冲洗干净;

一次炒制:将清洗干净的辣椒干炒,预炒制温度为23℃,炒制时间为20min;

真空加压处理:将预炒制后的辣椒放入真空釜中,真空釜内真空度为0.04MPa,温度为29℃,加压时间为3min;

二次炒制:将真空处理后的辣椒取出,继续干炒,炒制温度为49℃,炒制时间为20min;

配制浸渍液:取白糖15kg、食盐15kg、味精15kg、酱油15kg、清酒150kg均匀混合;

辣椒浸渍:将二次炒制的辣椒投入浸渍液中浸渍,浸渍液温度为25℃,浸渍25min,浸渍完成后,将辣椒表面的浸渍液冲洗干净;

三次炒制:将冲洗干净的辣椒进行第三次炒制,炒制温度为37℃,炒制时间13min;

油炒:将处理后的辣椒油炒,油温为160℃,炒制20min;

混合炒制:取芝麻24kg、小茴香6kg、花椒6kg、八角6kg、甘草6kg、草果6kg、桂皮6kg、丁香6kg、花椒6kg、生姜6kg、味精6kg、花生36kg放入辣椒中,升高油温至200℃,继续炒制12min,油炒完毕后,沥干混合料的油分;

粉碎:炒制料冷却后,将炒制料粉碎,过90目筛,得到炒制辣椒调味料。

#### [0026] 对比例3

辣椒预处理:选用成熟,无腐烂、虫害,肉实新鲜的朝天椒60kg为原料,用清水洗去辣椒表面泥沙及杂物,将辣椒纵向切两半,挖去内部筋、籽,再用清水冲洗干净;

一次炒制:将清洗干净的辣椒干炒,预炒制温度为23℃,炒制时间为20min;

真空加压处理:将预炒制后的辣椒放入真空釜中,真空釜内真空度为0.04MPa,温度为29℃,加压时间为3min;

二次炒制:将真空处理后的辣椒取出,继续干炒,炒制温度为49℃,炒制时间为20min;

三次炒制:将二次炒制后的辣椒进行第三次炒制,炒制温度为37℃,炒制时间13min;

二次真空加压处理:将三次炒制后的辣椒再次放入真空釜中,真空釜内真空度为0.09MPa,温度为27℃,加压时间为7min;

油炒:将处理后的辣椒油炒,油温为160℃,炒制20min;

混合炒制:取芝麻24kg、小茴香6kg、花椒6kg、八角6kg、甘草6kg、草果6kg、桂皮6kg、丁香6kg、花椒6kg、生姜6kg、味精6kg、花生36kg放入辣椒中,升高油温至200℃,继续炒制12min,油炒完毕后,沥干混合料的油分;

粉碎:炒制料冷却后,将炒制料粉碎,过90目筛,得到炒制辣椒调味料。

[0027] 三、将以上实施例以及对比例制得的炒制辣椒调味料的性能进行测试。

[0028] 感官评价:由30人组成感官评价小组,对炒制辣椒调味料的辣度进行评价,其中1为最低分,5为最高分。

[0029] 辣度级别:按照DB43/T275对将过筛后的辣椒面的辣度级别进行检测。

[0030] 各评价指标结果如表1所示。

[0031] 表1各实施例以及对比例制备的炒制辣椒调味料的性能测试结果

性能测试结果		实施例1	实施例2	实施例3	实施例4	实施例5	实施例6	对比例1	对比例2	对比例3
感官评价	口感	适宜	适宜	适宜	适宜	适宜	适宜	辣味淡	辣味淡	辣味淡
	分数	5	5	5	4	5	5	2	3	2
辣度级别(级)		八	七	八	八	七	八	四	五	三

从上述表中可以看出,本发明制备得到的炒制辣椒调味料具有较佳的口感,同时制备得到的辣椒面辣度较高。

[0032] 其中,对比例1没有真空加压处理步骤,即没有对辣椒进行前期保压处理,辣椒内的辣椒碱以及二氢辣椒素在后期粉碎以及炒制过程中损耗严重,导致制备得到的辣椒面中残留的辣椒碱以及二氢辣椒素的含量减少,导致辣椒面的辣度降低,炒制辣椒调味料的口感较差。



[0033] 对比例2中对辣椒进行第三次炒制后,没有进行二次真空加压处理,辣椒内的辣椒碱以及二氢辣椒素在后期炒制的过程仍然有所损耗,导致制备得到的辣椒面中残留的辣椒碱以及二氢辣椒素的含量减少,导致辣椒面的辣度降低,炒制辣椒调味料的口感较差,但降低程度低于对比例1。

[0034] 对比例3中没有辣椒浸渍步骤,即辣椒经过两次连续的真空加压处理,不能有效地将辣椒内部的辣椒碱以及二氢辣椒素保存,导致制备得到的辣椒面中残留的辣椒碱以及二氢辣椒素的含量减少,导致辣椒面的辣度降低,炒制辣椒调味料的口感较差。

[0035] 本具体实施例仅仅是对本发明的解释,其并不是对本发明的限制,本领域技术人员在阅读完本说明书后可以根据需要对本实施例做出没有创造性贡献的修改,但只要在本发明的权利要求范围内都受到专利法的保护。