



## (12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106307451 A

(43)申请公布日 2017.01.11

(21)申请号 201610981841.4

(22)申请日 2016.11.08

(71)申请人 益盐堂(应城)健康盐制盐有限公司

地址 432400 湖北省孝感市应城市城中民  
营经济园

(72)发明人 张红宇 周继东 黄晓萍 陈金花

(74)专利代理机构 成都点睛专利代理事务所

(普通合伙) 51232

代理人 葛启函

(51) Int. Cl.

A23L 27/40(2016.01)

A23L 27/10(2016.01)

A23L 27/14(2016.01)

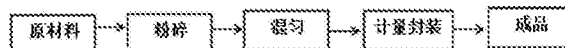
权利要求书1页 说明书2页 附图1页

(54)发明名称

一种米饭香润盐及其制作方法

(57)摘要

本发明提供了一种米饭香润盐及其制作方法,属于食品领域。本发明包括食用氯化钠、味精、白胡椒粉、白糖、八角粉、生姜粉、甜椒粉、水解植物蛋白、柠檬酸、肉豆蔻粉、麦芽糊精和I+G,其制作方法是将各组分按照比例混合均匀,然后计量包装,即得米饭香润盐。本发明研发得到的米饭香润盐使用方便简单,适用于家庭、公共餐饮等场所使用;运用米饭香润盐制备的米饭相比于白米饭,口感丰富,味道可口,解决了白米饭口感种类单一、营养素相对较少的问题,提高食欲,符合某些特定人群的口味;本发明采用的香料,不仅让人在食用时感到满足,而且能够丰富米饭的营养素,并且有助于人体对营养的吸收,深受消费者的喜爱。



1. 一种米饭香润盐,其特征在于,包括以下重量的组分:

食用氯化钠30.5份、味精18份、白胡椒粉8份、白糖5份、八角粉2份、生姜粉9份、甜椒粉0.5份、水解植物蛋白1份、柠檬酸1份、肉豆蔻粉4份、麦芽糊精20份和I+G 1份。

2. 根据权利要求1所述的一种米饭香润盐的制作方法,其特征在于,包括以下步骤:

按照上述组分称取原料,其中:味精和白糖处理为粉末状,白胡椒、八角、肉豆蔻粉分别粉碎至60目制得白胡椒粉、八角粉和肉豆蔻粉;然后将各组分在无菌条件下混合均匀,称量后包装,即得到米饭香润盐。

## 一种米饭香润盐及其制作方法

### 技术领域

[0001] 本发明属于食品领域,具体为一种米饭香润盐及其制作方法。

### 背景技术

[0002] 我们平常都是吃的白米饭,种类和口感都比较单一,需要就着某些佐菜来下咽,不能解决比如没有佐菜、佐菜不够等某些特殊情况。为了使米饭口感更佳,同时解决这诸如此类的问题,我们发明了米饭香润盐。盐乃百味之源,同时在里面加入一些其他材料,在增加口感的同时还给身体带来一定益处,适合各个年龄阶段人群的口味,深受大众之喜爱。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供了一种米饭香润盐,该种米饭香润盐不仅能够改善米饭风味,而且能够对其营养进行强化,使用简单方便,适用于家庭、公共餐饮等场所。

[0004] 本发明的技术方案具体如下文所述:

[0005] 一种米饭香润盐,其特征在于,包括以下重量的组分:

[0006] 食用氯化钠30.5份、味精18份、白胡椒粉8份、白糖5份、八角粉2份、生姜粉9份、甜椒粉0.5份、水解植物蛋白1份、柠檬酸1份、肉豆蔻粉4份、麦芽糊精20份和I+G 1份。

[0007] 一种米饭香润盐的制作方法,包括以下步骤:按照上述组分称取原料,其中:味精和白糖处理为粉末状,白胡椒、八角、肉豆蔻粉分别粉碎至60目制得白胡椒粉、八角粉和肉豆蔻粉;然后将各组分在无菌条件下混合均匀,称量后包装,即得到米饭香润盐。

[0008] 本发明有益效果如下:运用本发明研发的米饭香润盐制备的米饭相比于白米饭,口感丰富,味道可口,解决了白米饭口感种类单一、营养素相对较少的问题,提高了食用者的食欲,符合某些特定人群的口味;本发明采用的香料,本发明采用的香料,不仅让人在食用时感到满足,而且能够丰富米饭的营养素,并且有助于人体对营养的吸收,深受消费者的喜爱。

### 附图说明

[0009] 图1为本发明产品的制作工艺流程。

### 具体实施方式

[0010] 以下结合说明书附图和实施例对本发明进行进一步的说明:

[0011] 实施例:

[0012] 一种米饭香润盐,其特征在于,包括以下重量的组分:

[0013] 食用氯化钠30.5克、味精18克、白胡椒粉8克、白糖5克、八角粉2克、生姜粉9克、甜椒粉0.5克、水解植物蛋白1克、柠檬酸1克、肉豆蔻粉4克、麦芽糊精20克、I+G 1克。

[0014] 上述米饭香润盐的制作方法如图1所示:

[0015] 按照上述组分称取原料,其中:味精和白糖处理为粉末状,白胡椒、八角、肉豆蔻粉

分别粉碎至60目制得白胡椒粉、八角粉和肉豆蔻粉；然后将各组分在无菌条件下混合均匀，称量后包装，即得到米饭香润盐。

[0016] 本发明的调味对象是大米饭，该米饭香润盐具体使用时，进行以下操作：根据实际需要，在电饭锅中放入经淘洗并加适量水的大米，根据个人口味在锅中加入适量米饭香润盐，搅拌混合均匀，启动电源开始焖米，自动断电后，即得既有营养口感又好的米饭。

[0017] 上述实施例仅说明本发明的原理及其功效，本领域技术人员可由本说明书所揭露的内容了解到本发明的优点与功效。以上实施例用于说明而非进一步限定，本领域技术人员完全可以根据发明内容所概括的技术方案范围内组合出更多的、能够达到本发明技术效果的具体实施方式。因此，任何熟悉此技术的人士在未脱离本发明所揭示的精神与技术思想下所完成的一切等效修饰或改变，仍应由本发明的权利要求所涵盖。



图1