[54] 发明名称

食用卤水及其制作方法

[57] 摘要

一种食用卤水及其制作方法，涉及一种卤水及其制作方法，它是由组份 A 和组份 B 按重量份数比为 1:1.5～2.5 配制而成的天然食用卤水，组份 A 是由香葱油和豆腐乳按重量份数比为 3:1～5：1 混合熬制而成，香葱油是由植物油、含根葱花、香菜混合熬制而成；组份 B 为辛料调味液；制作方法是经过先制备组份 A、再制备组份 B、然后将组份 A 和组份 B 按比例混合而成，其步骤包括：制备组份 A、制备组份 B、混匀、干燥。本发明方便储存和运输，而且清洁、卫生、香味浓郁，是一种纯天然、具有营养、保健功效的调味佳品，它不仅适用于作为米粉的调味品，也可适用于各种汤料、火锅等，故该产品的需求量大，而且成本较低，具有十分广阔的市场前景。
【权利要求1】一种食用卤水，其特征在于：该食用卤水是由组份A和组份B按重量份数比为1:1.5～2.5配制而成，所述的组份A主要是由香葱油和豆腐乳按重量份数比为3～5：1混合熬制而成，其中，香葱油又是由植物油、合根葱花、香菜按重量份数比为1：0.4～0.6：0.1～0.3的比例混合熬制而成；所述的组份B为香辛料调味液。

【权利要求2】根据权利要求1所述的食用卤水，其特征在于：所述的香辛料调味液中各原料的含量以干品重量份数计算为：

八角40～60，草果75～95，香叶55～75，桂皮155～175，排香75～95，玉果90～110，
良姜75～95，槟榔片40～60，甘草40～60，胡椒30～40，丁香40～60，孜然30～40，波扣
30～40，小茴香40～60，香果90～110，千里香90～110，毕波30～40，灵香草30～40，香毛
草30～40，香沙仁75～95，沙姜90～110。

【权利要求3】一种权利要求1所述的食用卤水的制作方法，其特征在于：该方法是经过先制备组份A、再制备组份B、然后将组份A和组份B按1:1.5～2.5的比例混合而成；所述的组份A主要是由香葱油和豆腐乳按重量份数比为3～5：1混合熬制而成，而香葱油又是由植物油、合根葱花、香菜按重量份数比为1：0.4～0.6：0.1～0.3的比例混合熬制而成；所述的组份B为香辛料调味液；该食用卤水的制作方法包括如下主要步骤：

（一）、制备组份A：

1. 制备香葱油：用一大锅，装入优质植物油，加入适量的食盐，煮沸，然后将剁碎的
含根葱花和香菜按以下重量份数比混合：

   植物油：含根葱花：香菜=1：0.4～0.6：0.1～0.3，

   并温火煮20～40分钟，温度为：70～100℃，然后将含根葱花、香菜捞起榨干，榨干的
含根葱花、香菜作为干类食用时配菜；

2. 加入豆腐乳，将豆腐乳按重量份数比为：香葱油：豆腐乳=3～5：1的比例放入上
述香葱油中煮烂，温火煮20～40分钟，温度为：70～100℃，即可得组份A；

（二）、制备组份B，即是配制香辛料调味液：

2
（三）、混合：将组份A和组份B按重量份数比为1:1.5～2.5的比例混合，并搅拌均匀；

（四）、包装：将上述搅拌均匀后的混合液装入包装瓶或包装袋中，密封后即得食用卤水。

【权利要求4】根据权利要求3所述的食用卤水的制作方法，其特征在于：所述的制备组份B，即制备香辛料调味液包括有以下主要工序：

①、称取：将组成香辛料调味液的各原料按上述各品重量份数称取：
八角40～60，草果75～95，香叶55～75，桂皮155～175，排香75～95，玉果90～110，
良姜75～95，槟榔片40～60，甘草40～60，胡椒30～40，丁香40～60，孜然30～40，波扣30～40，
小茴香40～60，香果90～110，千里香90～110，毕波30～40，灵香草30～40，香毛草30～40，
香沙仁75～95，沙姜90～110；

②、混合：将上述各原料去尘、去杂后混合在一起；

③、熬制：在上述混合后的原料中加入重量份数为22500～27500的水高压熬制50～70分钟；

④、过滤：将熬制液过滤后即得香辛料调味液。
食用卤水及其制作方法

技术领域：

本发明涉及一种食用卤水及其制作方法，特别是一种香味浓郁的、与桂林米粉相配的食用卤水及其制作方法。

背景技术：

一直以来，桂林米粉都以其独特的风味享誉全国，而卤水又是影响桂林米粉是否好吃的关键因素，传统的卤水一般都是以猪骨、牛骨、各式佐料熬煮而成，人们在吃米粉时再在卤水米粉中加入各种生葱花、生香菜等配料。因此，传统的卤水存在以下两方面的不足之处：1、难于储存和运输，由于骨头汤熬煮成的卤水容易变质，不易保存，这一方面制约了卤水在全国各地的销售，另一方面也使广大异地朋友难以吃到有地道、正宗的卤水相配的桂林米粉。2、不卫生：众所周知，生吃一般都有害于健康，而且由于一般米粉店里的生葱花、生香菜等配料都是切碎后随便置于一边，随顾客任意选取，一些卫生条件不好的米粉店还经常有苍蝇停留在上面，因此，这些生葱花、生香菜里含有较多细菌，非常不卫生，容易对顾客的身体健康造成不良的影响。此外，现在一些商家为了增加卤水的鲜味，通常往卤水里添加大量的味精、鸡精等调味品，使顾客食用后经常感到口干舌燥，口感非常不好。

发明内容：

本发明要解决的技术问题在于：提供一种香味浓郁的食用卤水及其制作方法，以解决现有卤水存在的上述难于储存和运输、不卫生的不足之处。

解决上述技术问题的技术方案在于：一种食用卤水，该食用卤水是由组份A和组份B按重量份数比为1:1.5～2.5配制而成的天然食用卤水，所述的组份A主要是由香葱油和豆腐乳按重量份数比为3～5:1混合熬制而成；其中，香葱油又是由植物油、含根葱花、香菜按重量份数比为1:0.4～0.6:0.1～0.3的比例混合熬制而成；所述的组份B为香辛料调味液。

本发明的另一技术方案在于：一种权利要求1所述的食用卤水的制作方法，该方法是经过先制备组份A、再制备组份B、然后将组份A和组份B按1:1.5～2.5的比例混合而成：所述的组份A主要是由香葱油和豆腐乳按重量份数比为3～5:1混合熬制而成，而香葱油又是由植物油、含根葱花、香菜按重量份数比为1:0.4～0.6:0.1～0.3的比例混合熬制而成；所述的组份B为香辛料调味液；该食用卤水的制作方法包括如下主要步骤：

（一）、制备组份A：

1. 制备香葱油：用一大锅，装入优质植物油，加入适量的食盐，煮沸，然后将剁碎的含
根葱花和香菜按以下重量份数比混合：

植物油：含根葱花：香菜=1：0.4～0.6：0.1～0.3。

并温火煮20～40分钟，温度为：70～100℃，然后将含根葱花、香菜捞起榨干，榨干的含根葱花、香菜作为干菜食用时配用。

(2)、加入豆腐乳：将豆腐乳按重量份数比为香葱油：豆腐乳=3～5：1的比例放入上述香葱油中搅拌，温火煮20～40分钟，温度为：70～100℃，即可得组份A。

（二）、制备组份B，即配制香辛料调味液：

（三）、混合：将组份A和组份B按重量份数比为1：1.5～2.5的比例混合，搅拌均匀；

（四）、包装：将上述搅拌均匀后的混合液装入包装瓶或包装袋中，密封后即得食用卤水。

由于采用上述技术方案，本发明之食用卤水及其制作方法与现有的卤水及其制作方法相比，具有以下有益之处：

1、便于储存和运输：

由于本发明之食用卤水是由组份A和组份B配制而成，其中，组份A是在植物油、含根葱花、香菜混合熬煮过滤后得到的香葱油中，再加入豆腐乳煮制而成；组份B是香辛料调味液。由于植物油本身耐于储存，因此，香葱油也一样耐于储存；而由各种香辛料熬制而成的香辛料调味液只要密封起来便可以储存，且豆腐乳是由豆腐发酵而成的，储存的时间越长其味道越香，因此，本发明之食用卤水便于储存和运输，克服了传统由骨头汤加各种佐料熬制而成的卤水不耐储存的不足之处，一方面促进了卤水在全国各地的销售，另一方面也可以使广大的异地朋友能吃到有地道、正宗的卤水相配的桂林米粉。

2、清洁、卫生：

由于本食用卤水是由生葱花和生香菜混合到混物油中温火煮20～40分钟，这样可以有效将生葱花和生香菜中的细菌杀死，并且制得后的食用卤水经密封包装起来，非常清洁、卫生，符合消费者注重食品安全和食品卫生的心理需求。

3、香味浓郁：

由于本发明之食用卤水是由组份A和组份B配制而成，其中，组份A是在植物油、葱、香菜混合熬煮过滤后得到的香葱油中，再加入豆腐乳煮制而成；因此，该组份A不但具有植物油的香味，而且还混合有葱、香菜、豆腐乳的香味；而组份B是香辛料调味液，该香辛料调味液的组成原料中，八角、香叶、桂皮、陈皮、玉果、小茴香、香果、灵香草、香毛草、香沙仁等均具有浓郁的香气，而且八角、桂皮等可祛腥解腻；因此本发明之食用卤水是将组份
A和组份B两者混合起来，不仅香气馥郁，而且还可使组份A祛腥解腻，使本发明之食用卤水的味道芳香可口，令人食欲大增。

4、纯天然：

本发明不含任何色素、香料、食品防腐剂等人工添加剂，而且也不含味精、鸡精等各种调味品。其各种原料均为绿色的、纯天然产品。因此，本产品使人食后不会产生口干舌燥的感觉，也不会对人体健康产生不利的影响，是一种老少皆宜的食品、纯天然产品。

5、具有营养价值、保健功能：

由于本发明之食用卤水所含的香辛料调味液中，各种原料还具有一定的保健功能：

八角：温阳散寒、理气止痛；草果：燥湿除寒、祛痰截疟；香叶：治风湿、消气；桂皮：益肝肾、通经脉、散风寒、除湿热、暖腰膝、止呃逆；玉果：温中行气、涩肠止泻；槟榔：杀虫、破积、下气、行水；甘草：补脾益气、清热解毒、祛痰止咳、缓急止痛、调和诸药；波扣：镇痛除湿、驱风散寒、清热解毒、消肿活血；香果：活血行气、祛风止痛；香毛草：止咳、止血、散瘀、止痛；等等。因此，本发明之食用卤水的营养、保健功效也十分明显。

6、产品的制作工艺精良，加之各原料的合理配比，保证了产品的内在质量，从而也保证了产品的色泽和口感。

7、市场前景广阔：

由于本产品的各种原料来源丰富，因而它可不受任何影响与干扰，可保证长年流水式生产，另外，由于本产品不仅适于作为米粉的调味品，也可适用于各种汤料、火锅等，故该产品的数量大，而且成本较低，具有十分广阔的市场前景。

具体实施方式：

实施例一：一种食用卤水及其制作方法

一种食用卤水，该食用卤水是由组份A和组份B按重量份数比为1：2配制而成的天然食用卤水，所述的组份A主要是由香葱油和豆腐乳按重量份数比为3～5：1混合熬制而成，其中，香葱油又是由植物油、含金葱花、香菜按重量份数比为1：0.4～0.6：0.1～0.3的比例混合熬制而成；所述的组份B为香辛料调味液，该香辛料调味液中各原料的含量以干品重量计算为：

八角50克，草果85克，香叶65克，桂皮165克，排香80克，玉果100克，良姜85克，槟榔片50克，甘草50克，胡椒35克，丁香50克，孜然35克，波扣35克，小茴香50克，香果100克，千里香100克，毕波35克，灵香草35克，香毛草35克，香沙仁85克，沙姜100克。
一种上述食用卤水的制作方法，它是先经过先制备组份A、再制备组份B、然后将组份A和组份B按1:2的比例混合而成；所述的组份A主要是由香葱油和豆腐乳按重量份数比为4:1混合熬制而成，所述的组份B为香辛料调味液；

所述的食用卤水是按以下主要步骤制成：

（一）、制备组份A：

①制备香葱油：用一大锅，装入优质植物油，加入适量的食盐，煮沸，然后将剁碎的含根葱花和香菜按以下重量份数比混合：

植物油：含根葱花：香菜=1：0.4～0.6；0.1～0.3；

并温火煮15～45分钟，然后将含根葱花、香菜捞起榨干，榨干的含根葱花、香菜作为干菜食用时配菜；

②加入豆腐乳：将豆腐乳按香葱油：豆腐乳=4：1的比例放入上述香葱油中搀烂，温火煮15～45分钟，即可得组份A；

（二）、制备组份B，即是配制香辛料调味液：

（三）、混合：将组份A和组份B按1:2的比例混合，并搅拌均匀；

（四）、包装：将上述搅拌均匀后的混合液装入包装瓶或包装袋中，密封后即得天然食用卤水。

上述的制备组份B，即是配制香辛料调味液包括有以下主要工序：

①、称取：将组成香辛料调味液的各原料按下述干品重量称取：

八角50克，草果85克，香叶65克，桂皮165克，排香80克，玉果100克，良姜85克，槟榔片50克，甘草50克，胡椒35克，丁香50克，孜然35克，波罗50克，小茴香50克，香果100克，千里香100克，毕波35克，灵香草35克，香毛草35克，香沙仁85克，沙姜100克。

②、混合：将上述各原料去尘，去杂后混合在一起；

③、熬制：在上述混合后的原料中加入重量份数为22500～27500的水高温熬制50～70分钟；

④、过滤：将熬制液过滤后即得香辛料调味液。

在本实施例一中，香葱油中各组份的具体比例可以参照附表一中的九种类型的比例进行配制，以制取不同配比的香葱油。

作为本实施例一的一种改变，所述组份A和组份B的重量份数比也可以增加或减小，一般取1：1.5～2.5。

作为本实施例一的又一种改变，所述香葱油和豆腐乳的重量份数比也可以增加或减小，
一般取3～5:1。

实施例二～实施例九：不同香辛料调味液原料含量的食用卤水及其制作方法

同实施例一一样，该食用卤水也是由组份A和组份B按重量比数比为1:1.5～2.5配制而成的天然食用卤水，所复试的组份A也是由香满油和豆腐乳按重量比数比为3～5:1混合熬制而成，香满油中各组份的具体比例也可以参照附表一中的九种类型的按比例进行配制；其制作方法的步骤亦同实施例一，均是经先制备组份A、再制备组份B、然后将组份A和组份B按1:1.5～2.5的按比例混合而成；所不同之处在于：制成组份B香辛料调味液的各种原料含量的比例即重量份数有所变化，其具体变化范围见附表二。

附表一，香满油中各组份含量一览表（以重量份数计算）：

<table>
<thead>
<tr>
<th>重份数</th>
<th>一</th>
<th>二</th>
<th>三</th>
<th>四</th>
<th>五</th>
<th>六</th>
<th>七</th>
<th>八</th>
<th>九</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>植物油</td>
<td>1</td>
<td>1</td>
<td>1</td>
<td>1</td>
<td>1</td>
<td>1</td>
<td>1</td>
<td>1</td>
<td>1</td>
</tr>
<tr>
<td>芝麻油</td>
<td>0.4</td>
<td>0.4</td>
<td>0.4</td>
<td>0.3</td>
<td>0.5</td>
<td>0.5</td>
<td>0.6</td>
<td>0.6</td>
<td>0.6</td>
</tr>
<tr>
<td>香料</td>
<td>0.1</td>
<td>0.2</td>
<td>0.3</td>
<td>0.1</td>
<td>0.2</td>
<td>0.3</td>
<td>0.1</td>
<td>0.2</td>
<td>0.3</td>
</tr>
</tbody>
</table>
附表二：香辛料调味液中各原料含量一览表：（以重量份数计算）：

<table>
<thead>
<tr>
<th>原料</th>
<th>实施例一</th>
<th>实施例二</th>
<th>实施例三</th>
<th>实施例四</th>
<th>实施例五</th>
<th>实施例六</th>
<th>实施例七</th>
<th>实施例八</th>
<th>实施例九</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>八角</td>
<td>50</td>
<td>40</td>
<td>60</td>
<td>40</td>
<td>50</td>
<td>60</td>
<td>40</td>
<td>50</td>
<td>60</td>
</tr>
<tr>
<td>草果</td>
<td>85</td>
<td>75</td>
<td>95</td>
<td>85</td>
<td>95</td>
<td>75</td>
<td>95</td>
<td>75</td>
<td>85</td>
</tr>
<tr>
<td>香叶</td>
<td>65</td>
<td>55</td>
<td>75</td>
<td>65</td>
<td>75</td>
<td>55</td>
<td>75</td>
<td>55</td>
<td>65</td>
</tr>
<tr>
<td>桂皮</td>
<td>165</td>
<td>155</td>
<td>175</td>
<td>175</td>
<td>165</td>
<td>155</td>
<td>165</td>
<td>175</td>
<td>155</td>
</tr>
<tr>
<td>排香</td>
<td>80</td>
<td>75</td>
<td>95</td>
<td>85</td>
<td>95</td>
<td>75</td>
<td>95</td>
<td>75</td>
<td>85</td>
</tr>
<tr>
<td>玉果</td>
<td>100</td>
<td>90</td>
<td>110</td>
<td>100</td>
<td>110</td>
<td>90</td>
<td>110</td>
<td>90</td>
<td>100</td>
</tr>
<tr>
<td>良姜</td>
<td>85</td>
<td>75</td>
<td>95</td>
<td>85</td>
<td>95</td>
<td>75</td>
<td>95</td>
<td>75</td>
<td>85</td>
</tr>
<tr>
<td>槟榔片</td>
<td>50</td>
<td>40</td>
<td>60</td>
<td>40</td>
<td>50</td>
<td>60</td>
<td>40</td>
<td>50</td>
<td>60</td>
</tr>
<tr>
<td>甘草</td>
<td>50</td>
<td>40</td>
<td>60</td>
<td>40</td>
<td>50</td>
<td>60</td>
<td>40</td>
<td>50</td>
<td>60</td>
</tr>
<tr>
<td>胡椒</td>
<td>35</td>
<td>30</td>
<td>40</td>
<td>40</td>
<td>30</td>
<td>35</td>
<td>35</td>
<td>40</td>
<td>30</td>
</tr>
<tr>
<td>丁香</td>
<td>50</td>
<td>40</td>
<td>60</td>
<td>40</td>
<td>50</td>
<td>60</td>
<td>40</td>
<td>50</td>
<td>60</td>
</tr>
<tr>
<td>孜然</td>
<td>35</td>
<td>30</td>
<td>40</td>
<td>40</td>
<td>30</td>
<td>35</td>
<td>35</td>
<td>40</td>
<td>30</td>
</tr>
<tr>
<td>波扣</td>
<td>35</td>
<td>30</td>
<td>40</td>
<td>40</td>
<td>30</td>
<td>35</td>
<td>35</td>
<td>40</td>
<td>30</td>
</tr>
<tr>
<td>小茴香</td>
<td>50</td>
<td>40</td>
<td>60</td>
<td>40</td>
<td>50</td>
<td>60</td>
<td>40</td>
<td>50</td>
<td>60</td>
</tr>
<tr>
<td>香果</td>
<td>100</td>
<td>90</td>
<td>110</td>
<td>100</td>
<td>110</td>
<td>90</td>
<td>110</td>
<td>90</td>
<td>100</td>
</tr>
<tr>
<td>千里香</td>
<td>100</td>
<td>90</td>
<td>110</td>
<td>100</td>
<td>110</td>
<td>90</td>
<td>110</td>
<td>90</td>
<td>100</td>
</tr>
<tr>
<td>柏坡</td>
<td>35</td>
<td>30</td>
<td>40</td>
<td>40</td>
<td>30</td>
<td>35</td>
<td>35</td>
<td>40</td>
<td>30</td>
</tr>
<tr>
<td>灵香草</td>
<td>35</td>
<td>30</td>
<td>40</td>
<td>40</td>
<td>30</td>
<td>35</td>
<td>35</td>
<td>40</td>
<td>30</td>
</tr>
<tr>
<td>香毛草</td>
<td>35</td>
<td>30</td>
<td>40</td>
<td>40</td>
<td>30</td>
<td>35</td>
<td>35</td>
<td>40</td>
<td>30</td>
</tr>
<tr>
<td>香沙仁</td>
<td>85</td>
<td>75</td>
<td>95</td>
<td>85</td>
<td>95</td>
<td>75</td>
<td>95</td>
<td>75</td>
<td>85</td>
</tr>
<tr>
<td>沙姜</td>
<td>100</td>
<td>90</td>
<td>110</td>
<td>100</td>
<td>110</td>
<td>90</td>
<td>110</td>
<td>90</td>
<td>100</td>
</tr>
</tbody>
</table>