



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102488174 A

(43) 申请公布日 2012.06.13

(21) 申请号 201110406347.2

(22) 申请日 2011.12.08

(71) 申请人 黄媛媛

地址 400080 重庆市大渡口区新华村 10 组  
484 号

(72) 发明人 黄媛媛

(74) 专利代理机构 重庆中流知识产权代理事务  
所(普通合伙) 50214

代理人 胡长生

(51) Int. Cl.

A23L 1/226(2006.01)

权利要求书 1 页 说明书 3 页

(54) 发明名称

一种黑色火锅底料及制备方法

(57) 摘要

本发明涉及一种黑色火锅底料及制备方法,克服了现有技术中传统红汤火锅不仅味道辛辣刺激造成肠胃不适,而且气味容易吸附在衣服上的问题,本发明包括下列重量份的原料:植物油 40-50、老姜 6.5-8.5、大蒜 6.5-8.5、黑辣椒 23-26、香果 0.05-0.2、白寇 0.1-0.2、玉果 0.2-0.3、砂仁 0.1-0.25、八角 0.15-0.2、茴香 0.2-0.6、桂皮 0.1-0.2、醪糟 2-5、黑花椒 2-5、小料 5.5-8;本发明颜色是黑色,选用新鲜的黑辣椒所独有的清香,口感更清爽,不油腻,形态为流动液体,不凝固,新鲜的黑辣椒富含维生素,含有一种物殊物质,能加速新陈代谢、促进荷尔蒙分泌、保健皮肤、富含维生素 C 和多种抗氧化物质、降低胆固醇,炒制过程中不仅保持天然的风味,其营养物质及功效尽量得到保留。

1. 一种黑色火锅底料,其特征在于,由下列重量份的原料制备而成:黑辣椒 23-26、黑花椒 2-5、植物油 40-50、老姜 6.5-8.5、大蒜 6.5-8.5、香果 0.05-0.2、白寇 0.1-0.2、玉果 0.2-0.3、砂仁 0.1-0.25、八角 0.15-0.2、茴香 0.2-0.6、桂皮 0.1-0.2、醪糟 2-5、小料 5.5-8。

2. 根据权利要求 1 所述小料,其特征在于,包括下列重量份原料中的任意 2 种至全部 5 种,胡椒 0.08-0.2、盐 1.9-2.5、味精 2-4、料酒 1.7-2.5 和冰糖 0.2-0.4。

3. 一种黑色火锅底料的制备方法,其特征在于:

锅内加入 70-100 份清水,烧至 50-60℃,投入老姜 2-2.5 份、玉果 0.2-0.3 份、砂仁 0.1-0.25 份、八角 0.15-0.2 份和桂皮 0.1-0.2 份,用大水烧沸得汤料,所述汤料去渣的汤底;

将黑辣椒 23-26 份分 3 次加入所述汤底中,煮 50-120 秒后,将所述黑辣椒捞出并沥干后放入碎椒机绞成黑辣椒茸,待用;

将植物油 40-50 份加热至 60-80℃,加入粉碎好的老姜 6.5-8.5 份和大蒜 6.5-8.5 份,炒拌,待油烧至 150-170℃时,将老姜炒至表面色微黄,将老姜捞出,热油备用;

向所述热油中加入所述黑辣椒茸,用大火快速翻炒至黑辣椒清香味变浓,加入白寇 0.1-0.2 份和香果 0.05-0.2 份,炒拌,约 4 分钟后,再加入茴香 0.2-0.6 份,炒拌,约 2 分钟后,再加入醪糟 2-5 份,炒拌,约 3 分钟后,再加入黑花椒 2-5 份,炒拌,得混合料;

所述混合料涨后约 3 分钟后,向所述混合料中加入胡椒 0.08-0.1、盐 1.9-2.5、味精 2-4、料酒 1.7-2.5 和冰糖 0.2-0.4,关火搅匀,得到所述的黑色火锅底料。

## 一种黑色火锅底料及制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及到火锅底料及制备方法,特别涉及到一种黑色火锅底料及制备方法。

### 背景技术

[0002] 火锅是深受中国人喜爱的一种餐饮形式,原因是因为它食用方便、营养丰富,而且可以根据不同人群、不同气候,调制各种口味。现有技术的火锅以牛油、干红辣椒、干红花椒为主要原料,通过高温炒制而成,汤色红润、口味厚重、麻辣味足,动物油脂香味浓郁。但是,越来越多的消费者担心摄入过多的动物油会造成胆固醇偏高,引起高血压、动脉硬化、冠心病、高脂血症及脑血管意外,对人体不利,并且传统红汤火锅不仅味道辛辣刺激造成肠胃不适,而且气味容易吸附在衣服上。

### 发明内容

[0003] 本发明目的是提供一种黑色、口感更清爽不油腻、形态为流动液体、保留天然风味和营养的黑色火锅底料及其加工方法。

[0004] 本发明所提供的一种黑色火锅底料及其加工方法是通过一下技术方案来实现的:

[0005] 由下列重量份的原料制备而成:

[0006] 黑辣椒 23-26、黑花椒 2-5、植物油 40-50、老姜 6.5-8.5、大蒜 6.5-8.5、香果 0.05-0.2、白寇 0.1-0.2、玉果 0.2-0.3、砂仁 0.1-0.25、八角 0.15-0.2、茴香 0.2-0.6、桂皮 0.1-0.2、醪糟 2-5、小料 5.5-8。

[0007] 所述小料包括下列重量份原料的任意 2 种至全部 5 种,胡椒 0.08-0.2、盐 1.9-2.5、味精 2-4、料酒 1.7-2.5 和冰糖 0.2-0.4。

[0008] 其制备方法为:

[0009] 锅内加入 70-100 份清水,烧至 50-60℃,投入老姜 2-2.5 份、玉果 0.2-0.3 份、砂仁 0.1-0.25 份、八角 0.15-0.2 份和桂皮 0.1-0.2 份,用大水烧沸得汤料,所述汤料去渣的汤底;

[0010] 将黑辣椒 23-26 份分 3 次加入所述汤底中,煮 50-120 秒后,将所述黑辣椒捞出并沥干后放入碎椒机绞成黑辣椒茸,待用;

[0011] 将植物油 40-50 份加热至 60-80℃,加入粉碎好的老姜 6.5-8.5 份和大蒜 6.5-8.5 份,炒拌,待油烧至 150-170℃时,将老姜炒至表面色微黄,将老姜捞出,热油备用;

[0012] 向所述热油中加入所述黑辣椒茸,用大火快速翻炒至黑辣椒清香味变浓,加入白寇 0.1-0.2 份和香果 0.05-0.2 份,炒拌,约 4 分钟后,再加入茴香 0.2-0.6 份,炒拌,约 2 分钟后,再加入醪糟 2-5 份,炒拌,约 3 分钟后,再加入黑花椒 2-5 份,炒拌,得混合料;

[0013] 所述混合料涨后约 3 分钟后,向所述混合料中加入胡椒 0.08-0.1、盐 1.9-2.5、味精 2-4、料酒 1.7-2.5 和冰糖 0.2-0.4,关火搅匀,得到所述的黑色火锅底料。

[0014] 本发明的有益技术效果:采用黑花椒、黑辣椒和植物油座位本发明的黑色火锅底料的主要原料,使本发明的黑色火锅底料具有以下优点:一、颜色是黑色;二、选用新鲜的

黑辣椒所独有的清香；三、由于原材料采用植物油，口感更清爽，不油腻；四、形态为流动液体，不凝固；五、新鲜的黑辣椒富含维生素，含有一种物质，能加速新陈代谢、促进荷尔蒙分泌、保健皮肤、富含维生素 C 和多种抗氧化物质、降低胆固醇，炒制过程中不仅保持天然的风味，其营养物质及功效尽量得到保留。

### 具体实施方式

#### [0015] 实施例 1

[0016] 所述的火锅底料的各成分按重量份分别为：植物油 46、老姜 7.5、大蒜 7.5、黑辣椒 24.9、香果 0.12、白寇 0.2、玉果 0.3、砂仁 0.1、八角 0.2、桂皮 0.1、茴香 0.4、醪糟 3.7、黑花椒 3.1、胡椒 0.08、盐 1.9、味精 2.0、料酒 1.7、冰糖 0.2。

[0017] 相应的本分发明实施例还提供一种黑色火锅底料的制备方法，包括步骤：

[0018] 锅内加入 70 份清水，烧至 50-60℃，投入老姜 2 份、玉果 0.3 份、砂仁 0.1 份、八角 0.2 份和桂皮 0.1 份，用大水烧沸得汤料，所述汤料去渣的汤底；

[0019] 将黑辣椒 24.9 份分 3 次加入所述汤底中，煮 50-120 秒后，将所述黑辣椒捞出并沥干后放入碎椒机绞成黑辣椒茸，待用；

[0020] 将植物油 46 份加热至 60-80℃，加入粉碎好的老姜 5 份、大蒜 7.5 份，炒拌，待油烧至八成熟 150-170℃时，炒至老姜表面色微黄，将老姜捞出，热油备用；

[0021] 向所述热油中加入所述黑辣椒茸，用大火快速翻炒至黑辣椒清香味变浓，加入白寇 0.2 和香果 0.12 份，炒拌，约 4 分钟后，再加入茴香 0.4 份，炒拌，约 2 分钟后，再加入醪糟 3.7 份，炒拌，约 3 分钟后，再加入黑花椒 3 份，炒拌，得混合料；

[0022] 待涨后约 3 分钟加入胡椒 0.08 份、盐 1.9 份、味精 2.0 份、料酒 1.7 份和冰糖 0.2 份，关火搅匀，得到所述的黑色火锅底料得到所述黑色火锅底料

#### [0023] 实施例 2

[0024] 所述的火锅底料的各成分按重量份分别为：植物油 47、老姜 7、大蒜 7、黑辣椒 25、香果 0.2、白寇 0.1、玉果 0.3、砂仁 0.2、八角 0.2、桂皮 0.1、茴香 0.6、醪糟 3、黑花椒 3、胡椒 0.2、盐 2、味精 2.5、料酒 2、冰糖 0.3。

[0025] 相应的本分发明实施例还提供一种黑色火锅底料的制备方法，包括步骤：

[0026] 锅内加入 70 份清水，烧至 50-60℃，投入老姜 2 份、玉果 0.3 份、砂仁 0.2 份、八角 0.2 份和桂皮 0.1 份，用大水烧沸得汤料，所述汤料去渣的汤底；

[0027] 将黑辣椒 25 份分 3 次加入所述汤底中，煮 50-120 秒后，将所述黑辣椒捞出并沥干后放入碎椒机绞成黑辣椒茸，待用；

[0028] 将植物油 40 份加热至 60-80℃，加入粉碎好的老姜 5 份、大蒜 7 份，炒拌，待油烧至八成熟 150-170℃时，炒至老姜表面色微黄，将老姜捞出，热油备用；

[0029] 向所述热油中加入所述黑辣椒茸，用大火快速翻炒至黑辣椒清香味变浓，加入白寇 0.1 和香果 0.2 份，炒拌，约 4 分钟后，再加入茴香 0.6 份，炒拌，约 2 分钟后，再加入醪糟 3 份，炒拌，约 3 分钟后，再加入黑花椒 3 份，炒拌，得混合料；

[0030] 待涨后约 3 分钟加入胡椒 0.2 份、盐 2 份、味精 2.5 份、料酒 2 份和冰糖 0.3 份，关火搅匀，得到所述的黑色火锅底料得到所述黑色火锅底料。

[0031] 在具体实施时，黑色火锅底料还包括后处理，所述后处理包括：

- [0032] 将炒好后的黑色火锅底料转入干净的不锈钢桶中；
- [0033] 将不锈钢桶中的黑色火锅底料降温至 60℃时搅拌均匀后加入底料灌装机中，按设备操作规程调节好计量；
- [0034] 选择符合标准的内包装袋，用灌装机装黑色火锅底料；
- [0035] 计量准确，将袋内空气排净，封口严密；
- [0036] 将封装好的黑色火锅底料放置于冷却台上进行冷却；
- [0037] 将冷却后的黑色火锅底料擦干净后装入合格的外袋封口严密、整齐；
- [0038] 标注规定的标识；
- [0039] 包装好的产品检验合格后，按规定的数量装入纸箱，放入合格证后入库。
- [0040] 其中：
- [0041] 1. 库房应保持阴凉、通风、干燥、避光；
- [0042] 2. 库房堆码高度不超过四层高；
- [0043] 3. 规格：500 克 / 袋 × 20 袋 / 件。
- [0044] 另外：加工黑色火锅底料前的预处理包括：
- [0045] 1. 黑辣椒的预处理：
- [0046] 将购回后的鲜黑辣椒用清水洗净后晾干；
- [0047] 将黑辣椒倒入专用的干净辣椒选料台上；
- [0048] 将黑辣椒均匀摊于选料台，去除异物；
- [0049] 将去除异物后的黑辣椒倒入碎椒机按《碎椒机操作规程》及工艺要求辣椒粗细粉碎黑辣椒；
- [0050] 将粉碎好的黑辣椒按工艺重量要求分装称重待用。
- [0051] 2. 老姜的预处理：
- [0052] 将老姜摊放于干净宽敞的地面；
- [0053] 将老姜分块，充分淘洗干净；
- [0054] 在分姜的同时选出杂物（如泥土、绳子、石粒、薄膜等）；
- [0055] 按洗姜机的重量要求倒入老姜；
- [0056] 按洗姜机操作规程进行清洗；
- [0057] 将喜好的老姜倒出，再次放置于选料台上选杂（如泥土、绳子、石粒、薄膜等）；
- [0058] 将选好后的老姜按《碎料机操作规程》及工艺要求老姜粗细进行粉碎；
- [0059] 将粉碎好的老姜按工艺重量要求分装称重待用；
- [0060] 3. 大蒜的预处理：
- [0061] 将大蒜的皮去净；
- [0062] 将去净后大蒜的皮及异物选净；
- [0063] 将选杂后的大蒜按《碎料机操作规程》及工艺要求大蒜粗细进行粉碎；
- [0064] 将粉碎好的大蒜按工艺重量要求分装称重待用。
- [0065] 最后说明的是，以上实施例仅用以说明发明的技术方案而非限制，尽管参照较佳实施例对本发明进行了详细说明，本领域的普通技术人员应当理解，可以对本发明的技术方案进行修改或者等同替换，而不脱离本发明技术方案的宗旨和范围，其均应涵盖在本发明的权利要求范围当中。