



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104738549 A

(43) 申请公布日 2015. 07. 01

(21) 申请号 201310726647. 8

(22) 申请日 2013. 12. 26

(71) 申请人 青岛休闲食品有限公司

地址 266316 山东省青岛市胶州市李哥庄镇  
魏家屯村休闲食品有限公司

(72) 发明人 郝永明

(51) Int. Cl.

A23L 1/24(2006. 01)

A23L 1/33(2006. 01)

A23L 1/333(2006. 01)

权利要求书1页 说明书1页

(54) 发明名称

特色 X0 酱制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种特色 X0 酱制作方法,把瑶柱、虾米、鲍鱼、鱿鱼加入葱姜、料酒,蒸 10 分钟;把瑶柱、虾米、鲍鱼、鱿鱼搓成丝状,火腿切条备用;蒜、红葱头、小米辣、萝卜条切丁备用;将油加热至 4 成左右,放入瑶柱、虾米、鲍鱼、鱿鱼不停搅拌,榨出水份;将火腿、萝卜条榨干水份;锅内放油,将蒜末炸成金黄色的蒜蓉,倒入小米椒、红葱爆香;将瑶柱、虾米、鲍鱼、鱿鱼、火腿、萝卜条倒入锅中,开猛火,倒入料酒后依次加入酱油、老抽、白糖、蚝油翻炒均匀,起锅前淋上芝麻油。X0 酱具有色泽红亮、鲜味浓厚、醇香微辣的特点。X0 酱特别适宜于鲜嫩原料的烹制,使之具有浓郁的海鲜香味。

1. 一种特色 XO 酱制作方法,其特征在于:把瑶柱、虾米、鲍鱼、鱿鱼加入葱姜、料酒,蒸 10 分钟;把瑶柱、虾米、鲍鱼、鱿鱼搓成丝状,火腿切条备用;蒜、红葱头、小米辣、萝卜条切丁备用;将油加热至 4 成左右,放入瑶柱、虾米、鲍鱼、鱿鱼不停搅拌,榨出水份;将火腿、萝卜条榨干水份;锅内放油,将蒜末炸成金黄色的蒜蓉,倒入小米椒、红葱爆香;将瑶柱、虾米、鲍鱼、鱿鱼、火腿、萝卜条倒入锅中,开猛火,倒入料酒后依次加入酱油、老抽、白糖、蚝油翻炒均匀,起锅前淋上芝麻油。

## 特色 XO 酱制作方法

[0001]

### 技术领域

[0002] 本发明属于调味酱制作方法,具体涉及一种特色 XO 酱制作方法。

[0003]

### 背景技术

[0004] 目前市场上调味酱种类繁多,口味各不相同。

[0005]

### 发明内容

[0006] 本发明的目的在于,提供一种特色 XO 酱制作方法,操作简单。

[0007] 本发明提供的特色 XO 酱制作方法,把瑶柱、虾米、鲍鱼、鱿鱼加入葱姜、料酒,蒸 10 分钟;把瑶柱、虾米、鲍鱼、鱿鱼搓成丝状,火腿切条备用;蒜、红葱头、小米辣、萝卜条切丁备用;将油加热至 4 成左右,放入瑶柱、虾米、鲍鱼、鱿鱼不停搅拌,榨出水份;将火腿、萝卜条榨干水份;锅内放油,将蒜末炸成金黄色的蒜蓉,倒入小米椒、红葱爆香;将瑶柱、虾米、鲍鱼、鱿鱼、火腿、萝卜条倒入锅中,开猛火,倒入料酒后依次加入酱油、老抽、白糖、蚝油翻炒均匀,起锅前淋上芝麻油。

[0008] 本发明提供的特色 XO 酱制作方法,其有益效果在于, XO 酱具有色泽红亮、鲜味浓厚、醇香微辣的特点。 XO 酱既为餐前或伴酒的小食,亦适合伴食各款佳肴、中式点心、粉面、粥品,更可用于烹调肉类、蔬菜、海鲜、豆腐、炒饭等等。 XO 酱特别适宜于鲜嫩原料的烹制,使之具有浓郁的海鲜香味。

[0009]

### 具体实施方式

[0010] 下面结合一个实施例,对本发明提供的特色 XO 酱制作方法进行详细的说明。

[0011] 实施例

本实施例的特色 XO 酱制作方法,把瑶柱、虾米、鲍鱼、鱿鱼加入葱姜、料酒,蒸 10 分钟;把瑶柱、虾米、鲍鱼、鱿鱼搓成丝状,火腿切条备用;蒜、红葱头、小米辣、萝卜条切丁备用;将油加热至 4 成左右,放入瑶柱、虾米、鲍鱼、鱿鱼不停搅拌,榨出水份;将火腿、萝卜条榨干水份;锅内放油,将蒜末炸成金黄色的蒜蓉,倒入小米椒、红葱爆香;将瑶柱、虾米、鲍鱼、鱿鱼、火腿、萝卜条倒入锅中,开猛火,倒入料酒后依次加入酱油、老抽、白糖、蚝油翻炒均匀,起锅前淋上芝麻油。