

[19] 中华人民共和国国家知识产权局



[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 200610019000.1

[51] Int. Cl.

A23L 1/22 (2006.01)

A23D 9/00 (2006.01)

A23D 7/00 (2006.01)

A23L 1/24 (2006.01)

A23L 1/221 (2006.01)

A23L 1/237 (2006.01)

[43] 公开日 2006年10月11日

[11] 公开号 CN 1843190A

[51] Int. Cl. (续)

C12G 3/00 (2006.01)

[22] 申请日 2006.4.30

[21] 申请号 200610019000.1

[71] 申请人 黄宇

地址 430063 湖北省武汉市武昌区才华街特1号

[72] 发明人 黄宇

[74] 专利代理机构 武汉开元专利代理有限责任公司
代理人 赵森林

权利要求书1页 说明书2页

[54] 发明名称

火锅香辣底料及其制作工艺

[57] 摘要

一种火锅香辣底料及其制备工艺，所选用的主辅料为：植物油、鸡油、牛油、豆瓣酱、干红辣椒、胡椒粉、豆豉、花椒粉、食盐、白酒、生姜、大蒜头，其余为辛香配料，各原料重量之和应等于产品份量，若产品份量改变，则各原料应成比例增减。工厂化批量生产时，首先将干红辣椒清洗、水煮、绞制成辣椒茸，将各辛香配料粉碎至粉末状，生姜和大蒜切碎备用。然后将植物油、鸡油、牛油加热调成混合油，油温达预定温度时，加入豆瓣酱，炒至发出豆瓣香味时加入辣椒茸，炒至油色红亮时加入上述辛香配料粉、胡椒粉、花椒粉和生姜、大蒜头碎末；炒至水份快干时烹入白酒，使挥发出豆腥味和油腥味，待发出香味起锅即可。然后根据需要可进行真空包装和冷冻等程序。本发明工艺简单，容易制作，既保留了传统火锅的风味，又能

适应现代人低脂肪的饮食观念，还能根据家庭人口多少按量采购回家食用，卫生方便。

1、一种火锅香辣底料，其特征在于：以一份产品 12500 克核算，所选用的主辅料及其重量为：植物油 3000~4000 克，鸡油 750~1000 克，牛油 150~300 克，豆瓣酱 980~1100 克，干红辣椒 1500~2500 克，胡椒粉 200~300 克，豆豉 200~250 克，花椒粉 350~500 克，食盐 500~1000 克，白酒 450~550 克，生姜 350~500 克，大蒜头 350~500 克；其余为辛香配料；所述产品的份量若有变化，其选料的重量应按比例增减，各原料重量之和应为产品份量。

2、按权利要求 1 所述的火锅香辣底料，其特征在于：上述选料中，植物油为菜油，豆瓣酱为四川郫县豆瓣酱，干红辣椒为四川产干二金条辣椒。

3、按权利要求 1 或 2 所述的火锅香辣底料，其特征在于：上述所选主辅料及其重量的具体取值为：菜油 4000 克，鸡油 1000 克，牛油 300 克，四川郫县豆瓣酱 1000 克，四川干二金条红辣椒 2500 克，胡椒粉 250 克，豆豉 250 克，花椒粉 450 克，食盐 800 克，白酒 500 克，生姜 400 克，大蒜头 450 克。

4、按权利要求 1 所述的火锅香辣底料，其特征在于：上述所选用的辛香配料的具体取值为：小茴香 25 克，八角 22 克，草果 15 克，白扣 3 克，桂皮 22 克，丁香 2 克，山奈 2 克，川沙仁 3 克，陈皮 3 克，香叶 3 克。

5、一种火锅香辣底料的制作方法，其特征在于：工厂化批量生产时，首先按上述比例选取主辅料及配料，然后将上述各辛香配料用粉碎机制成粉状备用；将干红辣椒清洗干净，置入开水锅中大火煮至水刚要干时捞出，用绞肉机的粗孔刀板绞成辣椒茸备用；将植物油在火上加热，再加入鸡油和牛油调成混合油；待混合油油温达 55℃~65℃时，加入豆瓣酱，中火炒至豆瓣发出豆香味时加入上述水辣椒茸；用大火炒至油色红亮时加入上述辛香配料粉、胡椒粉、花椒粉和生姜、大蒜头碎末；炒香至水份快干时烹入白酒，使挥发出油中豆腥味和油腥味，发出香味时起锅即制成火锅香辣底料。

火锅香辣底料及其制作工艺

技术领域

本发明涉及食品及其生产方法，特别是一种适合工业化批量生产的火锅香辣底料及其制作工艺。

背景技术

香辣火锅原本是风靡于四川和重庆一带特色的饮食。因为它具有“香、辣、鲜、烫”等特点，又具有“追风祛湿”等功效，所以，目前也逐步受到很多其它地区的群众喜爱。火锅底料（汤）料是体现火锅特色的重要一环。而目前的火锅底料还存在很多不尽人意的地方，例如：大都由家庭作坊式制作，卫生状况很差。其内的油脂过重，特别是动物脂肪（如牛油）过多，对人的健康不利，不符合现代人低脂肪的消费观念。由于制作成本较高，有些不法店主为了获得更大利润，竟将该火锅汤料反复多次给不同的顾客食用（俗称“口水油”），这给食客的身心造成了极大的伤害。另外，目前的火锅底料只适合店家使用，不方便群众购买回家使用。

发明内容

本发明的目的在于提供一种工艺简单、制作容易、卫生方便且符合现代人饮食观念的火锅香辣底料以及它的制作方法。

本发明的目的由以下方案来实现：

一种火锅香辣底料，以一份产品 12500 克核算，所选用的主辅料及其重量为：植物油 3000~4000 克，鸡油 750~1000 克，牛油 150~300 克，豆瓣酱 980~1100 克，干红辣椒 1500~2500 克，胡椒粉 200~300 克，豆豉 200~250 克，花椒粉 350~500 克，食盐 500~1000 克，白酒 450~550 克，生姜 350~500 克，大蒜头 350~500 克；其余为辛香配料；所述产品的份量若有变化，其选料的重量应按比例增减，各原料重量之和应为产品份量。

上述选料中，植物油为菜油，豆瓣酱为四川郫县豆瓣酱，干红辣椒为四川产干二金条辣椒。

上述所选主辅料及其重量的具体取值为：菜油 4000 克，鸡油 1000 克，牛油 300 克，四川郫县豆瓣酱 1000 克，四川干二金条红辣椒 2500 克，胡椒粉 250 克，豆豉 250 克，花椒粉 450 克，食盐 800 克，白酒 500 克，生姜 400 克，大蒜头 450 克。

上述所选用的辛香配料的具体取值为：小茴香 25 克，八角 22 克，草果 15 克，白扣 3 克，桂皮 22 克，丁香 2 克，山奈 2 克，川沙仁 3 克，陈皮 3 克，香叶 3 克。

一种火锅香辣底料的制作工艺，工厂化批量生产时，首先按上述比例选取主辅料及配料，然后将上述各辛香配料用粉碎机制成粉状备用；将干红辣椒清洗干净，置入开水锅中大火煮至水刚要干时捞出，用绞肉机的粗孔刀板绞成辣椒茸备用；将植物油在火上加热，再加入鸡油和牛油调成混合油；待混合油油温达 55℃~65℃时，加入豆瓣酱，中火炒至豆瓣发出豆香味时加入上述水辣椒茸；用大火炒至油色红亮时加入上述辛香配料粉、胡椒粉、花椒粉和生姜、大蒜头碎末；炒香至水份快干时烹入白酒，使挥发出油中豆腥味和油腥味，发出香味时起锅即制成火锅香辣底料。

本发明的优点在于原料来源广，工艺简单，生产成本低，其内脂肪含量较低，特别是动物脂肪更低，对人体健康无害，符合现代人低脂肪高营养又卫生的消费观念。本发明产品可按人们或家庭的不同需要，按不同规格进行真空包装对外销售，卫生方便。

具体实施方式

下面结合实施例对本发明作进一步描述。

按一份产品 25 斤（12500 克）核算，需备以下原料：主料：植物油选用菜油 4000 克，鸡油 1000 克，牛油 300 克，豆瓣酱选用四川郫县豆瓣酱 1100 克，干红辣椒为四川产干二金条辣椒 2500 克，胡椒粉 250 克，豆豉 250 克，花椒粉 500 克，食盐 1000 克。

辅料：生姜 500 克，大蒜头 500 克，白酒 500 克。

辛香配料：小茴香 25 克，八角 22 克，草果 15 克，白扣 3 克，桂皮 22 克，丁香 2 克，山奈 2 克，川沙仁 3 克，陈皮 3 克，香叶 3 克。

主要制作工艺：工厂化批量生产时，首先按上述原料的份量准备各原料。然后将四川干二金条辣椒清洗净，置入开水锅中（开水淹过辣椒 2 厘米为好）用大火煮，煮至水刚要干时捞出，放入绞肉机中用粗孔刀板绞成辣椒茸备用；将上述各辛香配料用粉碎机制成粉状备用；将生姜和大蒜头切成碎末状备用；将菜油在火上加热，再加入鸡油和牛油调成混合油；待油温达 60℃时加入四川郫县豆瓣酱，中火炒至豆瓣发出豆香味时加入上述备用的辣椒茸；用大火炒至油色红亮时加入上述粉状辛香配料、胡椒粉、花椒粉和生姜、大蒜头碎末；炒香至水份快干时烹入白酒，使挥发出油中豆腥味和油腥味，到发出香味时起锅即制成火锅香辣底料，晾干时为半固态，可根据需要进行不同规格的真空包装或冷冻，方便对外销售和食用。