



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104366404 A

(43) 申请公布日 2015. 02. 25

(21) 申请号 201410564024. X

(22) 申请日 2014. 10. 08

(71) 申请人 刘振标

地址 452470 河南省登封市大冶镇王家庄村

(72) 发明人 刘振标

(51) Int. Cl.

A23L 1/22(2006. 01)

A23L 1/221(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种鱼苗火锅底料及制备方法

(57) 摘要

一种鱼苗火锅底料及制备方法,所述鱼苗火锅底料原料及重量配比分别是:干辣椒节 100 克、干花椒 40 克、郫县豆瓣酱 150 克、八角 5 克、桂皮 5 克、山柰 2 克、丁香 2 克、香叶 1 克、白豆蔻 5、草果 5 克、小茴香 3 克、豆豉 5 克、葱段 30 克、姜片 20 克、蒜瓣 20 克、泡子姜片 35 克、泡辣椒节 60 克、冰糖 15 克、猪化油 300 克、熟化菜油 150 克;调味原料:盐 5 克、料酒 20 克、胡椒粉 5 克、米酒汁 20 克、豆腐乳 15 克、香菜段 3 克、鸡精 5 克。以上所选用的火锅汤卤中的各种原料的营养作用各异,具有滋补健身、散寒祛湿、开胃促食的功效。具有色泽红亮、麻辣鲜香、鱼肉细嫩、风味独特的特点,具有增香、增辣、增色、增咸、去腥、解腻、和味、助食欲的积极效果。

1. 一种鱼苗火锅底料,其特征在于,原料及重量配比分别是:干辣椒节 100 克、干花椒 40 克、郫县豆瓣酱 150 克、八角 5 克、桂皮 5 克、山柰 2 克、丁香 2 克、香叶 1 克、白豆蔻 5、草果 5 克、小茴香 3 克、豆豉 5 克、葱段 30 克、姜片 20 克、蒜瓣 20 克、泡子姜片 35 克、泡辣椒节 60 克、冰糖 15 克、猪化油 300 克、熟化菜油 150 克;

调味原料:盐 5 克、料酒 20 克、胡椒粉 5 克、米酒汁 20 克、豆腐乳 15 克、香菜段 3 克、鸡精 5 克。

2. 按照权利要求 1 所述的鱼苗火锅底料,其特征在于:所述火锅底料的制备方法:

其制备方法是为以下步骤:步骤一)、把干花椒 40 克、八角 5 克、桂皮 5 克、山柰 2 克、丁香 2 克、香叶 1 克、白豆蔻 5、草果 5 克、小茴香 3 克,去除杂质,用凉白开水迅速淘洗,沥去水液,晒干后分别制成粉,获得火锅底料粉;

步骤二)、在铁锅内加入猪化油 300 克、熟化菜油 150 克,加热;投入获得火锅底料粉;保持温度为 70℃左右;加入郫县豆瓣酱 150 克、干辣椒节 100 克、豆豉 5 克、葱段 30 克、姜片 20 克、蒜瓣 20 克、泡子姜片 35 克、泡辣椒节 60 克、冰糖 15 克煸炒至微黄;即可获得火锅底料;

步骤三)、在步骤二)所获火锅底料中加入调味原料:盐 5 克、料酒 20 克、胡椒粉 5 克、米酒汁 20 克、豆腐乳 15 克、香菜段 3 克、鸡精 5 克,并搅拌,即可得成品。

一种鱼苗火锅底料及制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及火锅底料领域,具体涉及一种鱼苗火锅底料及制备方法。

背景技术

[0002] 目前在火锅店里出现的有骨头浓汤底料、鱼汤底料、仔鸡汤底料等。骨头浓汤火锅底料浓香,有助于缺钙人群,营养成分高;鱼汤底料,鱼,明目作用,鱼汤有滋补作用;仔鸡汤底料,清淡、香、不易上火。还有一些专门针对女性的火锅底料,如鸽子汤底料,滋阴作用。现有技术中,有很多火锅底料的做法,制作方法大同小异。火锅底料味道的好坏关键在于选料,香料的配比,火候的掌握。比如选用价格低廉的牛油,炒出的火锅底料味道就会有很大差别,这样的味道不香,有各种怪味,涮菜的时候也容易起泡等。如果香料的配比不好,影响火锅的味道,香味不正。制作火锅底料火候掌握不好,制作出的火锅底料香味就会不好,不容易散发出来。另外,根据主要食材的不同特点,设计相应的底料配方,将会使主要食材的食用效果明显提升。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种适用以鲜活鱼苗为主要食材的火锅底料,具有色泽红亮、麻辣鲜香、鱼肉细嫩、风味独特的特点,具有增香、增辣、增色、增咸、去腥、解腻、和味、助食欲的积极效果。

[0004] 本发明采用了这样的技术方案:所述鱼苗火锅底料原料及重量配比分别是:干辣椒节 100 克、干花椒 40 克、郫县豆瓣酱 150 克、八角 5 克、桂皮 5 克、山柰 2 克、丁香 2 克、香叶 1 克、白豆蔻 5 克、草果 5 克、小茴香 3 克、豆豉 5 克、葱段 30 克、姜片 20 克、蒜瓣 20 克、泡子姜片 35 克、泡辣椒节 60 克、冰糖 15 克、猪化油 300 克、熟化菜油 150 克;

[0005] 调味原料:盐 5 克、料酒 20 克、胡椒粉 5 克、米酒汁 20 克、豆腐乳 15 克、香菜段 3 克、鸡精 5 克;

[0006] 制备方法:其制备方法是以下步骤:步骤一)、把干花椒 40 克、八角 5 克、桂皮 5 克、山柰 2 克、丁香 2 克、香叶 1 克、白豆蔻 5 克、草果 5 克、小茴香 3 克,去除杂质,用凉白开水迅速淘洗,沥去水液,晒干后分别制成粉,获得火锅底料粉;

[0007] 步骤二)、在铁锅内加入猪化油 300 克、熟化菜油 150 克,加热;投入获得火锅底料粉;保持温度为 70℃ 左右;加入郫县豆瓣酱 150 克、干辣椒节 100 克、豆豉 5 克、葱段 30 克、姜片 20 克、蒜瓣 20 克、泡子姜片 35 克、泡辣椒节 60 克、冰糖 15 克煸炒至微黄;即可获得火锅底料;

[0008] 步骤三)、在步骤二)所获火锅底料中加入调味原料:盐 5 克、料酒 20 克、胡椒粉 5 克、米酒汁 20 克、豆腐乳 15 克、香菜段 3 克、鸡精 5 克,并搅拌,即可得成品。

[0009] 本发明选择的火锅底料原料中:

[0010] 干辣椒:辣椒含有多种辣椒碱和色素,以及维生素 C 等物质,辣味的主要成分有辣椒碱和二氢辣椒碱所组成。干辣椒味辛性热,温中散寒。在火锅中具有增强辣味,增加汤卤

色泽, 压抑异味, 增香去腥, 开胃促食的作用。

[0011] 干花椒 : 花椒含有花椒油香烃、香叶醇等, 麻味的主要成分为山椒脑。花椒味辛, 性温, 温中散寒。在火锅中除产生麻味外, 还具有增香、压异、去腥、解腻、增味的作用。

[0012] 郫县豆瓣酱 : 在火锅中不仅具有增香、增辣、增色、增咸、去腥、解腻、和味作用, 还能使卤汁色泽红艳, 回味悠长。

[0013] 八角 : 主要成分为茴香脑、茴香醇、茴香酮等, 味辛、性温。有散寒健胃, 理气镇痛之功效, 在火锅中具有增香、去腥、解腻、促鲜、助食欲的作用。

[0014] 桂皮 : 含有挥发油, 油中的主要成分为肉桂醛、醋酸、肉桂脂、甘露糖等, 味辛甘, 性热, 有温肾、助阳、活血、止痛、散寒之功效。在火锅中具有增香、去异、增鲜、防腐的作用。

[0015] 山奈 : 主要成分为龙脑。味辛, 性温。在调中下气, 助消化, 行气止痛之功效。在火锅中具有压异、解腻、增香、和味的作用。

[0016] 丁香 : 含有丁香油, 主要成分为丁香酚、丁香油烯等。味辛, 性温。有暖胃阵痛、力气止泻之功效。在火锅中具有增香、压异、促风味的作用。

[0017] 香叶 : 含有挥发油, 其主要成分为芳樟醇。味辛, 性温。有散寒镇痛, 暖胃健脾之功效。在火锅中具有压异、去腥、增香的作用。

[0018] 白豆蔻 : 含有挥发油, 油中主要成分为丁香酚、右旋龙脑、右旋樟脑等, 味辛, 性温。有暖胃消食, 理气解酒, 止呕镇痛之功效。

[0019] 草果 : 主要成分为精油、香叶醇、草果酮等, 味辛、性温, 有暖胃、祛寒、去臭、燥湿之功效。在火锅中具有去腥、压异、健胃、增香、防腐的作用。

[0020] 小茴香 : 含有挥发油, 主要成分为茴香脑。茴香酮等。味辛, 性温。有祛风散寒, 理气和胃之功效。在火锅中具有压腥、增香的作用。

[0021] 豆豉 : 味咸性寒, 具有散寒、解毒、健胃助消化, 补充维生素 B₁₂ 等功效。在火锅中具有增香、压异、增咸、增鲜、助风味的作用。

[0022] 葱段 : 含有大蒜辣素、磷酸糖、苹果酸和维生素 C 等。味辛、性温, 有驱寒、杀菌、活血之功效, 在火锅中具有压异、去腥、除膻、增香、增鲜、开胃、促食的作用。

[0023] 姜片 : 姜的辛辣气味主要有姜辣素、姜油酮、姜油酚等组成。味辛, 性温。具有开胃、止咳、健脾之功效。在火锅中具有去腥、去膻、压异、增香、解腻、促鲜的作用。丁香 : 含有丁香油, 主要成分为丁香酚、丁香油烯等。味辛, 性温。有暖胃阵痛、力气止泻之功效。在火锅中具有增香、压异、促风味的作用。

[0024] 蒜片 : 含有大蒜辣素、氮化物质、挥发油等。味辛, 性温, 具有杀菌、行气、暖胃、散寒止痛之功效。在火锅中具有杀菌、去腥、解腻、增香、促食的作用。

[0025] 泡子姜片 : 在火锅中具有增咸、增香、增味、增鲜、促风味、助食欲的作用。

[0026] 泡辣椒节 : 在火锅中具有增加辣味, 增强汤卤色泽, 助鲜, 促风味的作用。

[0027] 冰糖 : 主要成分为蔗糖。味甘、性寒, 有解毒、润肠、和中、助脾等功效。在火锅中具有抑制某些原料的苦涩感, 减缓辣味的刺激, 去腥、压异、增鲜、增色、和味, 使汤卤醇厚回甜的作用。

[0028] 猪化油 : 含有棕榈酸、油酸等。在火锅中不仅对猪、牛内脏、鱼类原料的腥膻味有着特殊的压抑作用, 保持汤卤温度, 浓稠火锅卤汁, 还具有滋润原料, 使涮料增色、增香、增鲜的作用。

[0029] 熟化菜油：含有芥酸、油酸等物质。在火锅中具有气味芳香，不上火，脂肪低，滋润原料，浓稠汤卤，保持温度，使涮烫原料达到去腥、压异、增色、增香、增香的作用。

[0030] 以上所选用的火锅汤卤中的各种原料的营养作用各异，具有滋补健身、散寒祛湿、开胃促食的功效。具有色泽红亮、麻辣鲜香、鱼肉细嫩、风味独特的特点，具有增香、增辣、增色、增咸、去腥、解腻、和味、助食欲的积极效果。

具体实施方式

[0031] 所述鱼苗火锅底料原料及重量配比分别是：干辣椒节 100 克、干花椒 40 克、郫县豆瓣酱 150 克、八角 5 克、桂皮 5 克、山柰 2 克、丁香 2 克、香叶 1 克、白豆蔻 5 克、草果 5 克、小茴香 3 克、豆豉 5 克、葱段 30 克、姜片 20 克、蒜瓣 20 克、泡子姜片 35 克、泡辣椒节 60 克、冰糖 15 克、猪化油 300 克、熟化菜油 150 克；

[0032] 调味原料：盐 5 克、料酒 20 克、胡椒粉 5 克、米酒汁 20 克、豆腐乳 15 克、香菜段 3 克、鸡精 5 克；

[0033] 制备方法：其制备方法是以下步骤：步骤一）、把干花椒 40 克、八角 5 克、桂皮 5 克、山柰 2 克、丁香 2 克、香叶 1 克、白豆蔻 5 克、草果 5 克、小茴香 3 克，去除杂质，用凉白开水迅速淘洗，沥去水液，晒干后分别制成粉，获得火锅底料粉；

[0034] 步骤二）、在铁锅内加入猪化油 300 克、熟化菜油 150 克，加热；投入获得火锅底料粉；保持温度为 70℃ 左右；加入郫县豆瓣酱 150 克、干辣椒节 100 克、豆豉 5 克、葱段 30 克、姜片 20 克、蒜瓣 20 克、泡子姜片 35 克、泡辣椒节 60 克、冰糖 15 克煸炒至微黄；即可获得火锅底料；

[0035] 步骤三）、在步骤二）所获火锅底料中加入调味原料：盐 5 克、料酒 20 克、胡椒粉 5 克、米酒汁 20 克、豆腐乳 15 克、香菜段 3 克、鸡精 5 克，并搅拌，即可得成品。