



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106387775 A

(43)申请公布日 2017.02.15

(21)申请号 201510461013.3

(22)申请日 2015.07.28

(71)申请人 湖南军杰食品科技有限公司

地址 422200 湖南省邵阳市隆回县工业集
中区

(72)发明人 范时军

(51)Int.Cl.

A23L 19/20(2016.01)

A23L 33/10(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种酸味剁辣椒的制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种酸味剁辣椒的制备方法，本酸味剁辣椒保存了辣椒的鲜味，始终颜色新鲜，味道可口，随时可以食用，且具有开胃的功效，本加工方法合理，不添加任何防腐剂，纯天然食品，有益健康，本方法延长了辣椒的保质期，便于保存和运输。本发明中使用了生姜和大蒜，生姜和大蒜的营养丰富，包括蛋白质、多种维生素、胡萝卜素、钙、铁、磷等，并且具有发散风寒、化痰止咳，又能温中止呕、解毒，具有解毒杀菌、抗衰老、促进血液循环、开胃、帮助消化等功效，不仅使本发明的酸性剁辣椒口味更为鲜美、味道的层次感更为丰富，同时还增加了本发明的食补功效。

1. 一种酸味剁辣椒的制备方法,其特征在于,其步骤如下:

(1) 在冷水里放入适量的盐,然后把水烧开,水量在坛子容量的 30% -40%,待水完全冷却后,灌入带沿口坛子内;

(2) 取新鲜红辣椒清洗干净,去把、去蒂、挑出腐烂的辣椒,晒干或者阴干后备用;

(3) 取生姜、剥皮大蒜清洗干净,晒干或者阴干后备用;将步骤二和步骤三所述辣椒、生姜、大蒜放入带沿口坛子内,浸泡 15-35 天;

(4) 捞出辣椒、生姜、大蒜,剁碎,加入适量食盐,混合搅拌;

(5) 放入另一带沿口坛子内即可食用或作为调味剂;

(6) 密封保存,在带沿口坛子的沿口上装满水且平常水不能缺,这起到密封的作用,或装入真空密封包装袋保存。

一种酸味剁辣椒的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及蔬菜制品加工技术领域,具体涉及一种酸味剁辣椒的制备方法。

背景技术

[0002] 辣椒是人们喜食的一种蔬菜,辣椒作为季节性农产品,鲜辣椒不能保存较长时间。在制作辣椒制品时大多是用自然干燥的方法把鲜辣椒晾晒成干辣椒或进一步把干辣椒磨成辣椒粉,还有把鲜辣椒用盐水盐渍成含水量较高的盐渍辣椒咸菜。常见的制法将新鲜辣椒简单淘洗后,加盐腌制,油炒而成,其整个加工工艺较为简单,制作时间短暂,但却不能充分保证辣椒自身鲜香辣爽的原味,味道的层次感不够,而且市面上有些出售的剁辣椒为了避免鲜泡辣椒的变质,往往添加了亚硝酸钠或者苯甲酸钠等人工合成的色素和化学防腐剂,长期食用对人的身体健康带来不利的影响。

发明内容

[0003] 本发明的目的是针对现有技术的不足,提供一种不需经过油炒、不加任何化学防腐剂的酸味剁辣椒的制备方法。

[0004] 本发明的技术方案如下:一种酸味剁辣椒的制备方法,其步骤如下:

[0005] (1) 在冷水里放入适量的盐,然后把水烧开,水量在坛子容量的 30% -40%,待水完全冷却后,灌入带沿口坛子内;

[0006] (2) 取新鲜红辣椒清洗干净,去把、去蒂、挑出腐烂的辣椒,晒干或者阴干后备用;

[0007] (3) 取生姜、剥皮大蒜清洗干净,晒干或者阴干后备用;将步骤二和步骤三所述辣椒、生姜、大蒜放入带沿口坛子内,浸泡 15-35 天;

[0008] (4) 捞出辣椒、生姜、大蒜,剁碎,加入适量食盐,混合搅拌;

[0009] (5) 放入另一带沿口坛子内即可食用或作为调味剂;

[0010] (6) 密封保存,在带沿口坛子的沿口上装满水且平常水不能缺,这起到密封的作用,或装入真空密封包装袋保存。

[0011] 采用上述技术方案的有益效果是:本酸味剁辣椒保存了辣椒的鲜味,始终颜色新鲜,味道可口,随时可以食用,且具有开胃的功效,本加工方法合理,不添加任何防腐剂,纯天然食品,有益健康,本方法延长了辣椒的保质期,便于保存和运输。本发明中使用了生姜和大蒜,生姜和大蒜的营养丰富,包括蛋白质、多种维生素、胡萝卜素、钙、铁、磷等,并且具有发散风寒、化痰止咳,又能温中止呕、解毒,具有解毒杀菌、抗衰老、促进血液循环、开胃、帮助消化等功效,不仅使本发明的酸性剁辣椒口味更为鲜美、味道的层次感更为丰富,同时还增加了本发明的食补功效。

具体实施方式

[0012] 下面,本发明将用实施例进行进一步的说明,但是它并不限于本优选实施例。

[0013] 实施例 1

[0014] 一种酸味剁辣椒的制备方法,其步骤如下:在冷水里放入 200g 食盐,然后把水烧开,水量在坛子容量的 30%,待水完全冷却后,灌入带沿口坛子内;取新鲜红辣椒 1500g 清洗干净,去把、去蒂、挑出腐烂的辣椒,晒干或者阴干后备用;取生姜、剥皮大蒜清洗干净,晒干或者阴干后备用;将步骤二和步骤三所述辣椒、生姜 300g、大蒜 150g 放入带沿口坛子内,浸泡 15 天;通过以上步骤使得辣椒、生姜、大蒜带有酸味;捞出辣椒、生姜、大蒜,剁碎,加入适量食盐,混合搅拌;放入另一带沿口坛子内即可食用或作为调味剂;密封保存,在带沿口坛子的沿口上装满水且平常水不能缺起到密封的作用,或装入真空密封包装袋保存。

[0015] 实施例 2

[0016] 一种酸味剁辣椒的制备方法,其步骤如下:在冷水里放入 300g 食盐,然后把水烧开,水量在坛子容量的 40%,待水完全冷却后,灌入带沿口坛子内;取新鲜红辣椒 1700g 清洗干净,去把、去蒂、挑出腐烂的辣椒,晒干或者阴干后备用;取生姜、剥皮大蒜清洗干净,晒干或者阴干后备用;将步骤二和步骤三所述辣椒、生姜 400g、大蒜 250g 放入带沿口坛子内,浸泡 35 天;通过以上步骤使得辣椒、生姜、大蒜带有酸味;捞出辣椒、生姜、大蒜,剁碎,加入适量食盐,混合搅拌;放入另一带沿口坛子内即可食用或作为调味剂;密封保存,在带沿口坛子的沿口上装满水且平常水不能缺起到密封的作用,或装入真空密封包装袋保存。

[0017] 实施例 3

[0018] 一种酸味剁辣椒的制备方法,其步骤如下:在冷水里放入 250g 食盐,然后把水烧开,水量在坛子容量的 35%,待水完全冷却后,灌入带沿口坛子内;取新鲜红辣椒 1600g 清洗干净,去把、去蒂、挑出腐烂的辣椒,晒干或者阴干后备用;取生姜、剥皮大蒜清洗干净,晒干或者阴干后备用;将步骤二和步骤三所述辣椒、生姜 350g、大蒜 200g 放入带沿口坛子内,浸泡 25 天;通过以上步骤使得辣椒、生姜、大蒜带有酸味;捞出辣椒、生姜、大蒜,剁碎,加入适量食盐,混合搅拌;放入另一带沿口坛子内即可食用或作为调味剂;密封保存,在带沿口坛子的沿口上装满水且平常水不能缺起到密封的作用,或装入真空密封包装袋保存。

[0019] 以上显示和描述了本发明的基本原理和主要特征。本行业的技术人员应该了解,本发明不受上述实施例的限制,上述实施例和说明书中描述的只是说明本发明的原理,在不脱离本发明精神和范围的前提下,本发明还会有各种变化和改进,这些变化和改进都落入要求保护的本发明范围内。本发明要求保护范围由所附的权利要求书及其等效物界定。