

[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 98121837.7

[43]公开日 2000年7月12日

[11]公开号 CN 1259311A

[22]申请日 1998.11.7 [21]申请号 98121837.7
 [71]申请人 黄方利
 地址 637101 四川省南充市高坪区都京坝 16 村一
 组
 [72]发明人 黄方利

[74]专利代理机构 南充市专利事务所
 代理人 杜应龙

权利要求书 1 页 说明书 3 页 附图页数 0 页

[54]发明名称 系列辣椒油制作方法

[57]摘要

系列辣椒油制作方法,包括将菜油加温至沸点后
 再冷却至 40℃至 70℃左右,加入 10—30 重量比
 的辣椒粉,冷却去渣后的红油以 80—90 重量比再
 与按下述方法制得的带有各种口味的香料油以
 20—10 重量比的比例混合。

香料油的配比和制法包括将芝麻、核桃、冰糖、
 三萘、八角、茴香、草果、桂皮、白叩、丁香、
 沙仁分别碾成粉,各以不超过 50 个重量比的份
 量加入经加温至沸点后冷却到 40℃至 70℃左
 右的菜油中,则制得带有各自特点的香料油,本
 辣椒油色泽清亮,味道醇厚,是佐餐佳品。

ISSN 1008-4274

权 利 要 求 书

1、系列辣椒油制作方法，其特征在于：包括将菜油加温至沸点后冷却至40℃至70℃左右，加入10-30重量比的辣椒粉，冷却去渣后的红油以80-90重量比再与按下述方法制得的带有各种口味的香料油以20-10重量比的比例混合，

香料油的配比和制法包括：将芝麻、核桃、冰糖、三萆、八角、茴香、草果、桂皮、白叩、丁香、沙仁分别碾成粉，各以不超过50个重量比的份量加入经加温至沸点后冷却到40℃至70℃左右的菜油中。

2、根据权利要求1所述的系列辣椒油制作方法，其特征在于：所述的带五香口味的辣椒油包括红油95个重量比，由八角、三萆、茴香等制得的香料油5个重量比。

3、根据权利要求1所述的系列辣椒油制作方法，其特征在于：带麻辣味的辣椒油包括红油92个重量比，花椒油8个重量比。

4、根据权利要求1所述的系列辣椒油制作方法，其特征在于：用20个七星椒粉加入约100个重量比经高温烧至沸腾后再冷却至50℃的菜油中，去渣后加入3个重量比的芝麻香料油。

5、根据权利要求1所述的系列辣椒油制作方法，其特征在于：带香辣口味的辣椒油包括红油90个重量比，芝麻油、核桃油共10个重量比，冰糖1个重量比。

说明书

系列辣椒油制作方法

本发明一般涉及一种食品调味品的制法，特别涉及一种辣椒油的制法。

在我国的大部分地区，辣椒油是一种受人欢迎的调味品，传统的做法一般是将海椒经干燥后碾成粉末，再将食用植物油，一般是菜籽油，经高温炼制再降至适当温度后加进海椒粉，萃取出海椒中的辣味溶进食用油中，这样得到的辣椒油很辣，是佐餐佳品，但传统辣椒油的味道较单一。通常即使要产生其他口味，也仅是按比例将其他成分如花椒、三萆、八角等香料加入热油中，这样做一般不能很准确地掌握各种成份的比例，从而调制出各种口味的辣椒油。

如何在这传统调味品的基础上，增加其他的味道，形成能适应众口的特色，这是需要考虑的。

本发明的目的则在于提供一种能克服公知技术的缺点而确切的使辣椒油具有多种口味的调制方法。

为实现上述目的，本发明的方案为：一种系列辣椒油的制作方法，包括将菜油加温至沸点后再冷却至40℃至70℃左右，加入10-30重量比的辣椒粉，冷却去渣后的红油以80-90重量比再与按下述方法制得的带有各种口味的香料油以5-20重量比的比例混合。

香料油的配比和制法包括：将芝麻、核桃、冰糖、三萆、

八角、茴香、草果、桂皮、白叩、丁香、沙仁分别碾成粉，各以不超过50个重量比的份量加入经加温至沸点后冷却到40℃至70℃左右的菜油中，则制得带有各自特点的香料油。

下面结合实施例对本发明的方案作更详细的说明。

实施例1 带五香口味的辣椒油

例如要制作10kg所述的辣椒油，将1.5kg的辣椒粉加入到10kg高温烧至沸腾后再冷却至50℃的菜油中，萃取出辣味溶进菜油，冷却后去掉辣椒渣，可得到约9.5kg的红油，再加入香料油0.5kg，则制得带五香味的辣椒油。

所述的香料油由下述方法制得，取1kg烧至沸腾再冷却至50℃的菜油加进芝麻约0.3kg，冷却后去渣则制得带芝麻香味的油，同样方法制得带八角、三萆、茴香、草果、桂皮、白叩、丁香、沙仁等香味的油，将上述的香味油每种取0.05kg，总共得香料油0.5kg左右，加入到辣椒油中。

实施例2 带麻辣口味的辣椒油

例如要制作10kg的辣椒油，将1.2kg的辣椒粉加入到10kg经高温烧至沸腾后再冷却至50℃的菜油中，冷却后去渣所得红油约9.2kg，再加入如上法所取得的花椒油、芝麻油、冰糖约0.8kg混合均匀，其中的冰糖应单独用小火加油炼至深红色。

实施例3 带特辣口味的辣椒油

例如要制作10kg的辣椒油，取2kg特别辣的七星椒粉加入香料油的配比和制法包括：将芝麻、核桃、冰糖、三萆、

到10.5kg经高温烧至沸腾后再冷却至50℃的菜油中，冷却后约得9.7kg的红油，再加入如上法取得的芝麻油0.3kg混合均匀。

实施例4 带香辣口味的辣椒油

例如要制作10kg的辣椒油，将1kg的辣椒粉加入到10kg 经高温烧至沸腾后再冷却至50℃的菜油中，冷却后去渣得红油约9kg，再加入芝麻油，核桃油共1kg，冰糖0.05kg混合均匀。

由本发明方案所提供的方法生产出的系列辣椒油，能准确地调制出具有上述各种口味特征，并且色泽清亮，醇厚无渣的辣椒油，极具商品意识，且由于无水份，存放期长，味道能持久保存，使用方便，因此受人们欢迎是必然的。

综上所述，本发明是有效的。