



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 108208760 A

(43)申请公布日 2018.06.29

(21)申请号 201810149509.0

A23L 13/50(2016.01)

(22)申请日 2018.02.14

(71)申请人 广西黄氏真味食品科技有限责任公司

地址 545001 广西壮族自治区柳州市柳南区福馨路12号6号楼201号

(72)发明人 龙智学 黄祥敏

(74)专利代理机构 北京远大卓悦知识产权代理事务所(普通合伙) 11369

代理人 史霞

(51)Int.Cl.

A23L 27/60(2016.01)

A23L 27/10(2016.01)

A23L 17/50(2016.01)

A23L 13/20(2016.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种螺蛳面鲜辣味酱料包及其制备方法

(57)摘要

一种螺蛳面鲜辣味酱料包,包括以下重量份数配比的原料:螺蛳肉15-20份、鸡骨10-15份、干红辣椒1-3份、干贝2-4份、姜末0.5-1.0份、八角0.3-0.8份、枸杞0.3-0.8份、陈皮0.2-0.6份、香叶0.1-0.5份、甘草0.2-0.6份、小茴香0.3-0.8份、大蒜0.5-1.0份、盐1-3份、蚝油1-2份、甜面酱0.8-1.5份、植物油3-5份、麻油1-2份、纯净水80-100份。本发明酱料通过各个原料之间相互配伍,充分突出鲜辣的风味,口感细腻醇厚浓郁,味道鲜美,制作工艺简单,能够很好地满足快节奏生活的需求。

1. 一种螺蛳面鲜辣味酱料包,其特征在于,包括以下重量份数配比的原料:螺蛳肉15-20份、鸡骨10-15份、干红辣椒1-3份、干贝2-4份、姜末0.5-1.0份、八角0.3-0.8份、枸杞0.3-0.8份、陈皮0.2-0.6份、香叶0.1-0.5份、甘草0.2-0.6份、小茴香0.3-0.8份、大蒜0.5-1.0份、蚝油1-2份、甜面酱0.8-1.5份、盐3-5份、植物油3-5份、芝麻油1-2份、纯净水80-100份。

2. 根据权利要求1所述的一种螺蛳面鲜辣味酱料包,其特征在于:由以下步骤制备而成:

(1) 按上述重量份数配比加入植物油、芝麻油加热至105-115℃;

(2) 按上述重量份数配比加入干红辣椒、蚝油至油温恢复到90-100℃;

(3) 干贝、蚝油呈微焦黄状后按上述重量份数配比加入螺蛳肉、甜面酱、盐炸至油温恢复到80-90℃;

(4) 然后按重量份数配比加入鸡骨、干贝、八角、姜末、枸杞、陈皮、香叶、甘草、小茴香、大蒜、纯净水后混合均匀熬煮4-6小时;

(5) 对经过熬煮的酱料用胶体磨磨成酱、经40-50目网过滤再去除渣质,无菌条件下分装成袋后得到酱料包。

## 一种螺蛳面鲜辣味酱料包及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,尤其涉及一种螺蛳面鲜辣味酱料包及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 螺丝面是由螺丝粉演变而来,柳州人酷爱吃螺丝粉,随着改革开放有大批北方人到南方寻找发展机会,北方以中原一带喜吃面食,所以由此在柳州出现了面食摊位,而柳州人不会做正宗的手擀面,只会以螺丝汤的做法炮制牛肉汤,来制作山西刀削面,并加入类似螺丝粉的配菜,一日一陕西汉子打算开一面馆,问故人柳州的刀削面如何,故人答道:马马乎乎,汉子曰:那哪里是牛肉面,叫螺丝面还差不多。螺丝面就由此而来。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种风味圆润协调,口味鲜美醇厚,滋味饱满、品质稳定的螺蛳面鲜辣味酱料包及其制备方法。

[0004] 为了解决上述技术问题,本发明采用的技术方案是:

一种螺蛳面鲜辣味酱料包,包括以下重量份数配比的原料:螺蛳肉15-20份、鸡骨10-15份、干红辣椒1-3份、干贝2-4份、姜末0.5-1.0份、八角0.3-0.8份、枸杞0.3-0.8份、陈皮0.2-0.6份、香叶0.1-0.5份、甘草0.2-0.6份、小茴香0.3-0.8份、大蒜0.5-1.0份、蚝油1-2份、甜面酱0.8-1.5份、盐3-5份、植物油3-5份、芝麻油1-2份、纯净水80-100份。

[0005] 进一步地,一种螺蛳面鲜辣味酱料包,由以下步骤制备而成:

(1) 按上述重量份数配比加入植物油、芝麻加热至105-115℃;

(2) 按上述重量份数配比加入干红辣椒、蚝油至油温恢复到90-100℃;

(3) 干贝、蚝油呈微焦黄状后按上述重量份数配比加入螺蛳肉、甜面酱、盐炸至油温恢复到80-90℃;

(4) 然后按重量份数配比加入鸡骨、干贝、八角、姜末、枸杞、陈皮、香叶、甘草、小茴香、大蒜、纯净水后混合均匀熬煮4-6小时;

(5) 对经过熬煮的酱料用胶体磨磨成酱、经40-50目网过滤再去除渣质,无菌条件下分装成袋后得到酱料包。

[0006] 本发明的有益效果是:本发明酱料通过各个原料之间相互配伍,充分突出鲜辣的风味,口感细腻醇厚浓郁,味道鲜美,制作工艺简单,能够很好地满足快节奏生活的需求。

### 具体实施方式

[0007] 下面结合实施例对本发明作进一步详细的描述,但本发明的实施方式不限于此。除非特别说明,实施例中所涉及的材料、方法均为本领域常用的材料和方法。

[0008] 实施例1

一种螺蛳面鲜辣味酱料包,包括以下重量份数配比的原料:螺蛳肉18份、鸡骨13份、干

红辣椒2份、干贝3份、姜末0.8份、八角0.5份、枸杞0.5份、陈皮0.5份、香叶0.3份、甘草0.4份、小茴香0.5份、大蒜0.7份、蚝油1.5份、甜面酱1.1份、盐4份、植物油3.5份、芝麻油1.5份、纯净水90份。

[0009] 一种螺蛳面鲜辣味酱料包,由以下步骤制备而成:

- (1)按上述重量份数配比加入植物油、芝麻加热至110℃;
- (2)按上述重量份数配比加入干红辣椒、蚝油至油温恢复到95℃;
- (3)干贝、蚝油呈微焦黄状后按上述重量份数配比加入螺蛳肉、甜面酱、盐炸至油温恢复到85℃;
- (4)然后按重量份数配比加入鸡骨、干贝、八角、姜末、枸杞、陈皮、香叶、甘草、小茴香、大蒜、纯净水后混合均匀熬煮5小时;
- (5)对经过熬煮的酱料用胶体磨磨成酱、经45目网过滤再去除渣质,无菌条件下分装成袋后得到酱料包。

[0010] 实施例2

一种螺蛳面鲜辣味酱料包,包括以下重量份数配比的原料:螺蛳肉15份、鸡骨14份、干红辣椒1份、干贝4份、姜末0.5份、八角0.8份、枸杞0.3份、陈皮0.6份、香叶0.1份、甘草0.6份、小茴香0.3份、大蒜1.0份、蚝油1份、甜面酱1.5份、盐3份、植物油5份、芝麻油1份、纯净水100份。

[0011] 一种螺蛳面鲜辣味酱料包,由以下步骤制备而成:

- (1)按上述重量份数配比加入植物油、芝麻加热至105℃;
- (2)按上述重量份数配比加入干红辣椒、蚝油至油温恢复到90℃;
- (3)干贝、蚝油呈微焦黄状后按上述重量份数配比加入螺蛳肉、甜面酱、盐炸至油温恢复到80℃;
- (4)然后按重量份数配比加入鸡骨、干贝、八角、姜末、枸杞、陈皮、香叶、甘草、小茴香、大蒜、纯净水后混合均匀熬煮4小时;
- (5)对经过熬煮的酱料用胶体磨磨成酱、经40目网过滤再去除渣质,无菌条件下分装成袋后得到酱料包。

[0012] 实施例3

一种螺蛳面鲜辣味酱料包,包括以下重量份数配比的原料:螺蛳肉0份、鸡骨10份、干红辣椒3份、干贝2份、姜末1.0份、八角0.3份、枸杞0.8份、陈皮0.2份、香叶0.5份、甘草0.2份、小茴香0.8份、大蒜0.5份、蚝油2份、甜面酱0.8份、盐5份、植物油3份、芝麻油2份、纯净水80份。

[0013] 一种螺蛳面鲜辣味酱料包,由以下步骤制备而成:

- (1)按上述重量份数配比加入植物油、芝麻加热至115℃;
- (2)按上述重量份数配比加入干红辣椒、蚝油至油温恢复到100℃;
- (3)干贝、蚝油呈微焦黄状后按上述重量份数配比加入螺蛳肉、甜面酱、盐炸至油温恢复到90℃;
- (4)然后按重量份数配比加入鸡骨、干贝、八角、姜末、枸杞、陈皮、香叶、甘草、小茴香、大蒜、纯净水后混合均匀熬煮6小时;
- (5)对经过熬煮的酱料用胶体磨磨成酱、经50目网过滤再去除渣质,无菌条件下分装成

袋后得到酱料包。