(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 108402425 A
(43)申请公布日 2018.08.17

(21)申请号 201810403221.1

(22)申请日 2018.04.28

(71)申请人 常州机电职业技术学院
地址 213164 江苏省常州市武进区鸣新中路26号

(72)发明人 邵亭亭 浦如强 刘勺华 杨发建

(74)专利代理机构 常州知融专利代理事务所（普通合伙）32302
代理人 路接洲

(51)Int.Cl.
A23L 19/20(2016.01)
A47J 47/02(2006.01)

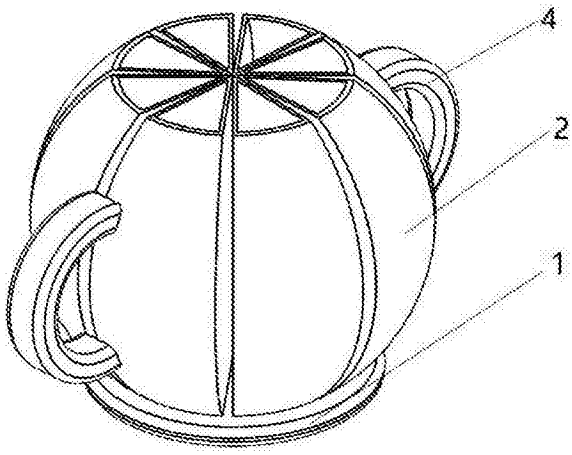
权利要求书1页 说明书3页 附图2页

(54)发明名称

辣椒腌制容器及辣椒腌制方法

(57)摘要

本发明涉及一种辣椒腌制容器及辣椒腌制方法，包括：1)原料选择及处理：2)调味液的配制；3)腌制容器清洗；4)发酵腌制；容器包括底座、安装在底座上的容器本体以及覆盖于容器本体上的容器盖；所述的容器本体由多个呈瓣状的单个腔体组成；所述的单个腔体底部封口且顶部开口；单个腔体的底部分别与底座连接；所有的单个腔体全部安装固定后所述的容器盖覆盖于上。本发明不仅腌制方法简便易行，适合家庭使用；而且腌制容器可以满足分批腌制的需求、也可满足不同人群的饮食口味的需求。



CN 108402425 A

1.一种辣椒腌制容器，其特征在于：包括底座、安装在底座上的容器本体以及覆盖于容器本体上的容器盖；所述的容器本体由多个呈瓣状的单个腔体组成；所述的单个腔体底部封口且顶部开口；单个腔体的底部分别与底座连接；所有的单个腔体全部安装固定后所述的容器盖覆盖于上。

2.如权利要求1所述的辣椒腌制容器，其特征在于：所述的容器本体的外壁上设置有把手；所述的把手沿容器本体对称分布。

3.如权利要求1所述的辣椒腌制容器，其特征在于：所述的容器盖的内侧设置有多个与单个腔体的顶部相配合的槽口；容器盖的外侧设置有提拉帽；所述容器盖的中心与提拉帽连接处为玻璃可视窗。

4.一种辣椒腌制方法，其特征在于包括以下步骤：

1)原料选择及处理：对尖椒进行清洗，并晾干其表面水分，对其切片；

2)调味液的配制：将占尖椒质量比为1∽2%的生抽、、0.5∽1%的老抽、0.5∽1%的醋、5∽8%的盐、0.1∽0.5%的味精、0.1∽5%的白糖、其余为水，混合后放至锅内烧开至沸腾10min、自然冷却、待用；

3)腌制容器清洗；

4)发酵腌制：将尖椒放入容器内，加入调味液，使尖椒完全被调味液覆盖，容器加盖密封进行发酵。

5.如权利要求4所述的辣椒腌制方法，其特征在于：所述的步骤1)的原料中还加入有胡萝卜、生姜、大蒜；处理方式与尖椒相同。

6.如权利要求4所述的辣椒腌制方法，其特征在于：所述步骤3)中的腌制容器为权利要求1所述容器。

7.如权利要求4所述的辣椒腌制方法，其特征在于：所述步骤4)中发酵条件为密闭，避光，常温；尖椒放入容器的时间间隔为每隔3天放入一次。

辣椒腌制容器及辣椒腌制方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品腌制加工领域，尤其是一种辣椒腌制容器及辣椒腌制方法。

背景技术

[0002] 辣椒是人们经常食用的一种蔬菜，辣椒的营养非常的丰富，辣椒含有人体所需的多种营养成分，可以开胃、增加体力，降低胆固醇，能加速新陈代谢，控制冠状动脉硬化等，改善怕冷、冻伤、血管性头痛等症状。辣椒的食用方法很多，可以炒菜、可以煎炒、可以蒸煮、可以用作调料，也可以腌制。

[0003] 目前，在秋冬季节，人们一般喜欢将辣椒切成片段，然后加入盐和糖进行腌制，这样放置数天后即可作为一道可口的小菜食用，但是采用这些常规的方法腌制的辣椒存在存放时间短，且易发酸、变烂的问题，这样不仅造成浪费，而且也让人无法享受到腌辣椒这道美味菜肴。

发明内容

[0004] 本发明要解决的技术问题是：提出一种辣椒腌制容器及辣椒腌制方法，适用于家庭，可以不同人群的饮食喜好；并且不需要加入山梨酸钾、茶多酚、寡糖等家庭不常见的原料，只需要日常调料即可。

[0005] 本发明所采用的技术方案为：一种辣椒腌制容器，包括底座、安装在底座上的容器本体以及覆盖于容器本体上的容器盖；所述的容器本体由多个呈瓣状的单个腔体组成；所述的单个腔体底部封口且顶部开口；单个腔体的底部分别与底座连接；所有的单个腔体全部安装固定后所述的容器盖覆盖于上。

[0006] 进一步的说，本发明所述的容器本体的外壁上设置有把手；所述的把手沿容器本体对称分布。

[0007] 再进一步的说，本发明所述的容器盖的内侧设置有多个与单个腔体的顶部相配合的槽口；容器盖的外侧设置有提拉帽；所述容器盖的中心与提拉帽连接处为玻璃可视窗。

[0008] 同时，本发明还提供了一种辣椒腌制方法，包括以下步骤：

[0009] 1)原料选择及处理：对尖椒进行清洗，并晾干其表面水分，对其切片；

[0010] 2)调味液的配制：将占尖椒质量比为1∽2％的生抽、、0.5∽1％的老抽、0.5∽1％的醋、5∽8％的盐、0.1∽0.5％的味精、0.1∽5％的白糖、其余为水，混合后放至锅内烧开至沸腾10min、自然冷却、待用；

[0011] 3)腌制容器清洗；

[0012] 4)发酵腌制：将尖椒放入容器内，加入调味液，使尖椒完全被调味液覆盖，容器加盖密封进行发酵。

[0013] 进一步的说，本发明所述的步骤1)的原料中还加入有胡萝卜、生姜、大蒜；处理方式与尖椒相同。

[0014] 再进一步的说，本发明所述步骤3)中的腌制容器为权利要求1所述容器。

[0015] 再进一步的说，本发明所述步骤4)中发酵条件为密闭，避光，常温；尖椒放入容器的时间间隔为每隔3天放入一次。

[0016] 本发明的有益效果是：不仅腌制方法简便易行，适合家庭使用；而且腌制容器可以满足分批腌制的需求、也可满足不同人群的饮食口味的需求。

附图说明

[0017] 图1是本发明腌制容器的结构示意图；

[0018] 图2是本发明容器盖的结构示意图；

[0019] 图3是本发明容器盖另一视角的结构示意图；

[0020] 图4是本发明容器与容器盖的整体装配结构示意图；

[0021] 图中：1、底座；2、单个腔体；3、容器盖；4、把手；5、槽口；6、提拉帽；7、玻璃可视窗。

具体实施方式

[0022] 现在结合附图和优选实施例对本发明作进一步详细的说明。这些附图均为简化的示意图，仅以示意方式说明本发明的基本结构，因此其仅显示与本发明有关的构成。

[0023] 如图1-4所示的一种辣椒腌制容器，包括底座1、安装在底座上的容器本体以及覆盖于容器本体上的容器盖3；所述的容器本体由多个呈瓣状的单个腔体2组成；所述的单个腔体底部封口且顶部开口；单个腔体的底部分别与底座通过连接；连接的方式可以是多种，如粘接、直接摆放或卡接等；所有的单个腔体全部安装固定后所述的容器盖覆盖于上。

[0024] 容器本体的外壁上设置有把手4；所述的把手沿容器本体对称分布。

[0025] 容器盖的内侧设置有多个与单个腔体的顶部相配合的槽口5；覆盖时，单个腔体顶部插于容器盖的槽口中；如图4所示；容器盖的外侧设置有提拉帽6；所述容器盖的中心与提拉帽连接处为玻璃可视窗7。图2-图3为与容器相配合的容器盖。容器盖上有玻璃视窗，可观察容器内腌制物品的色泽和溶液多少。

[0026] 以腌制辣椒为例，步骤如下：

[0027] 步骤一：原料选择及处理，辣椒尽量选择尖椒，该辣椒辣度介于剥皮辣椒(中椒)和小米椒之间，且含水量较低，易于腌制不容易变坏。腌制前需对辣椒进行清洗，且晾干其表面水分，对其切片。为增加辣椒的口味，还可根据个人喜好加入胡萝卜、生姜、大蒜等，处理方式与辣椒相同。

[0028] 步骤二：调味液的配制，主要成分为生抽、老抽、醋、盐、味精、白糖，水，按一定比例混合后放在锅内烧开至沸腾10min、自然冷却、待用。原料与调味液的比例：加入占辣椒质量比为5∽8％的盐、1∽2％的生抽、0.5∽1％的老抽、0.5∽1％的醋、0.1∽0.5％的味精、0.1∽5％糖。要求调味液将辣椒覆盖。此比例可根据个人口味不同，做相应的调整。

[0029] 步骤三：腌制容器清洗，容器为八角橘子瓣容器，使用之前必须对容器进行清洗干净，最后用热水清洗3次，容器晾干待用。

[0030] 步骤四：发酵腌制，根据以上要求对腌制容器进行清洗、对原料进行选择和处理，对调味液进行配置。准备工作完成后，将辣椒放入容器内，加入调味液，使辣椒完全覆盖，容器加盖密封进行发酵(发酵条件：密闭，避光，常温)，腌制一个星期后即可食用。如果腌制辣椒食用量较少，可采取选用相同得配料，每隔三天放入，假定一个月后腌好，三天吃完一小

罐，24天吃完，每吃完一罐，接着继续腌制，可保证每次都能吃到新鲜的腌制辣椒，避免因腌制时间过长，会使辣椒味道变咸，颜色发黑，影响了色香味，影响食欲。

[0031] 该容器不仅能满足对腌制品新鲜度的需求，而且能满足不同人群对腌制品的不同需求。腌制方法简便易行，适合家庭制作，且腌制时间短。采用此发明方法制作的辣椒，口感爽脆，具有蔬菜的清香，可以健胃驱寒，增进食欲。

[0032] 同时，与常见的瓶状或罐状的腌制容器相比，普通容器内只能存放一种腌制菜品，满足不了不同人群的饮食喜好。而本容器形状类似于橘子瓣形状，其实相当于是八个小容器并联在一起，小容器内可放置不同的腌制品，或者可以每周放辣椒腌制，这样可以吃到最新鲜的腌制辣椒。

[0033] 以上说明书中描述的只是本发明的具体实施方式，各种举例说明不对本发明的实质内容构成限制，所属技术领域的普通技术人员在阅读了说明书后可以对以前所述的具体实施方式做修改或变形，而不背离本发明的实质和范围。

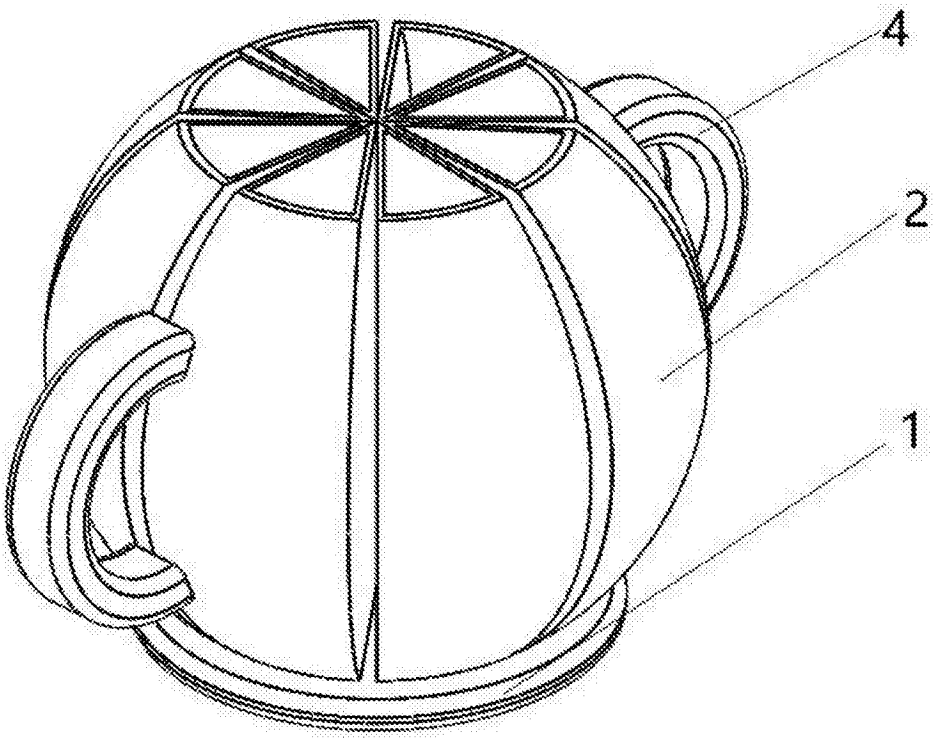


图1

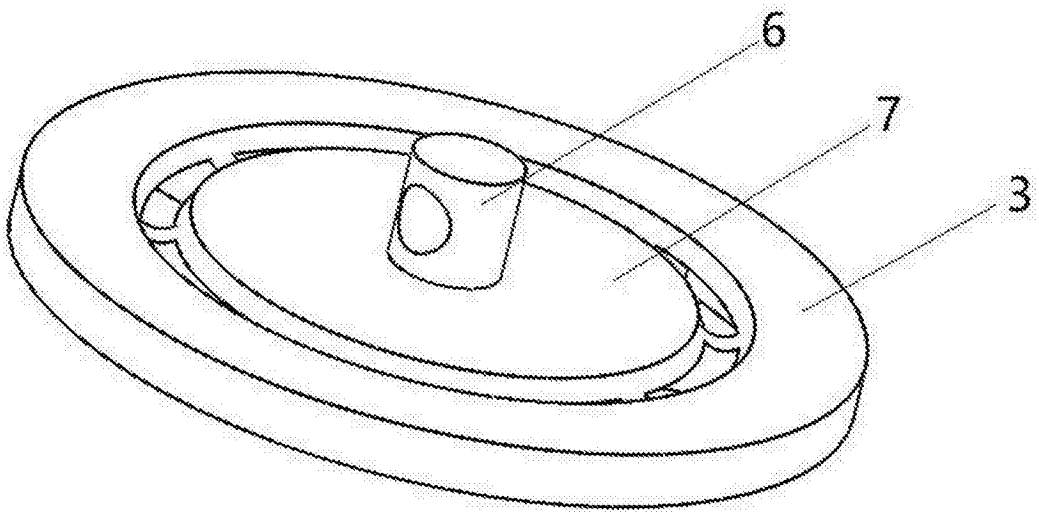


图2

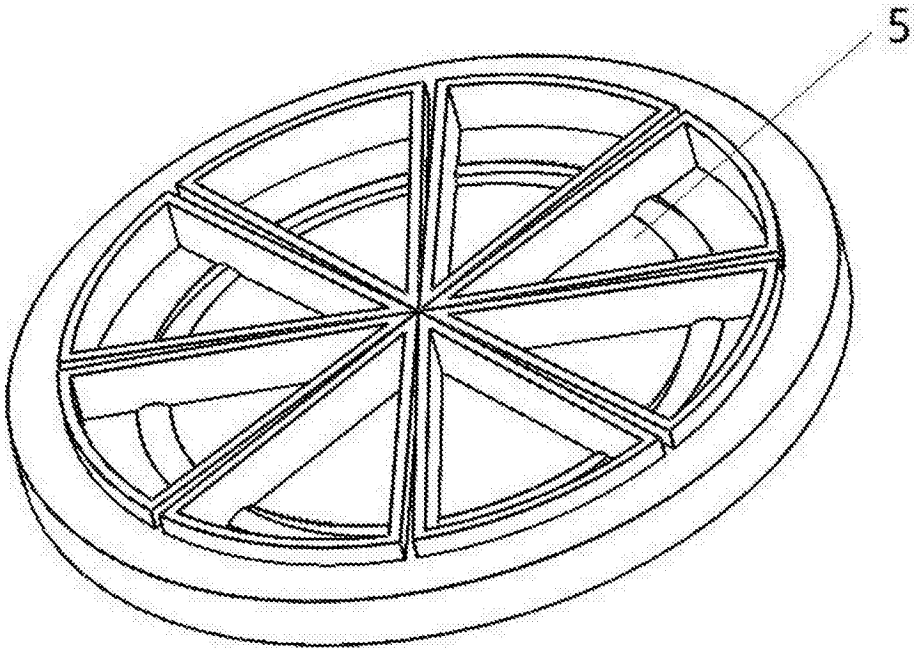


图3

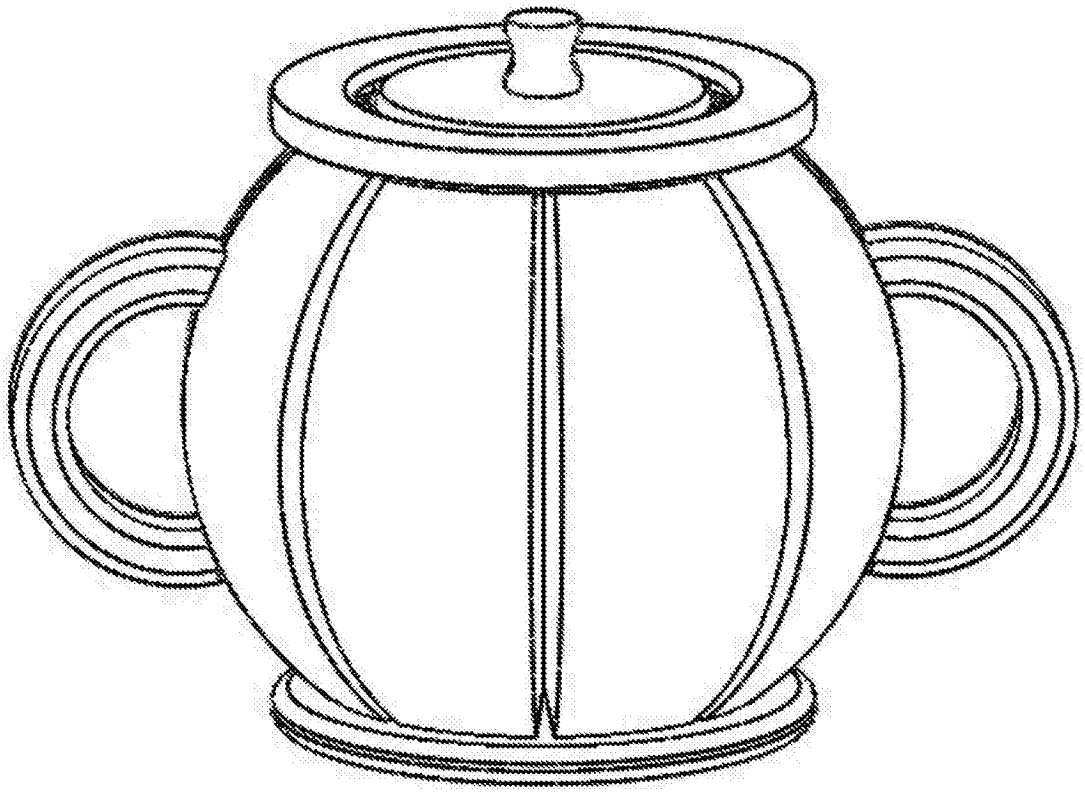


图4