



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103734674 A

(43) 申请公布日 2014. 04. 23

(21) 申请号 201310690655. 1

(22) 申请日 2013. 12. 17

(71) 申请人 灵璧县九家味食品有限公司

地址 234000 安徽省宿州市灵城东灵光村经
济开发区灵璧县九家味食品有限公司

(72) 发明人 付克梧

(74) 专利代理机构 安徽省蚌埠博源专利商标事
务所 34113

代理人 李浩

(51) Int. Cl.

A23L 1/24 (2006. 01)

A23L 1/29 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种多味辣酱

(57) 摘要

本发明公开了一种多味辣酱,配料的质量百分比为:蚕豆酱 25%~35%、大豆油 10%~15%、鲜辣椒酱 15%~25%、洋葱 10%~20%、白砂糖 10%~20%、食盐 2%~5%、生姜 5%~10%、味精 0.5%~1%、花椒 0.1%~0.2%、八角 0.02%~0.04%、山梨酸钾 0.02%~0.04% 和饮用水 8%~10%,并公开了其制备方法。本发明与现有技术相比,采用本发明的配方,生产的多味辣酱口感好,另外采用本发明的制备方法,能有效地保持多味辣酱中各种原料的营养成分,从而保证人体可以摄入所需的一些营养成分。

1. 一种多味辣酱,其特征在于,配料的质量百分比为:蚕豆酱 25%~35%、大豆油 10%~15%、鲜辣椒酱 15%~25%、洋葱 10%~20%、白砂糖 10%~20%、食盐 2%~5%、生姜 5%~10%、味精 0.5%~1%、花椒 0.1%~0.2%、八角 0.02%~0.04%、山梨酸钾 0.02%~0.04% 和饮用水 8%~10%。

2. 根据权利要求 1 所述的多味辣酱,其特征在于,具体制备步骤是:

首先将洋葱洗净打浆,生姜洗净打浆压滤取汁,备用;

向自动搅拌夹层锅内加入大豆油,在 0.18~0.25Mpa 的压力下加热 10~15 分钟,然后加入鲜辣椒酱、花椒、八角,在 0.22~0.25Mpa 下,炸制 10~15 分钟,使炸制后的辣椒酱呈深红色,无糊锅发黑现象,过滤保留炸油;

将蚕豆酱绞制使其达到无整豆颗粒,然后加入水进行混合,在低于 0.2Mpa 的压力下熬至沸腾,静置 2 分钟,过滤去除混合液中的杂质,得到蚕豆酱汁;

将上述处理后的配料炸油、蚕豆酱汁、洋葱浆,姜汁、白砂糖、水、食盐在自动搅拌夹层锅中进行混合,在 0.12~0.15Mpa 的压力下,加热至 90~100℃,熬制 15 分钟;向锅中加入味精和山梨酸钾,搅拌至均匀;将搅拌均匀后的酱料倒出,静置使其温度回到常温,制成多味辣酱。

一种多味辣酱

技术领域

[0001] 本发明涉及一种多味辣酱,属于食品技术领域。

背景技术

[0002] 酱是以豆类、小麦粉、水果、肉类或鱼虾等物为主要原料,加工而成的糊状调味品,它起源于中国,有着悠久的历史。现在,中国人常见的调味酱分为以小麦粉为主要原料的甜面酱,和以豆类为主要原料的豆瓣酱两大类;肉酱、鱼酱和果酱作为调味酱已经不常见。随着社会的发展,人们对于自身的健康越来越注重,食品作为人们每天需要摄入能量的主要来源,如何能保证吃到的食品既健康又富有各种人体所需的营养,是现在的食品业的发展方向,但现有的多味辣酱的生产工艺存在原料中的营养成分在加工过程中严重流失的问题,不利于人体的健康。

发明内容

[0003] 针对上述现有技术存在的问题,本发明提供一种加工过程中能有效减少原料的营养流失,既能保留良好的口味,又有利于人体健康的多味辣酱。

[0004] 为了实现上述目的,本发明采用的技术方案是:一种多味辣酱,其配料的质量百分比为:蚕豆酱 25%~35%、大豆油 10%~15%、鲜辣椒酱 15%~25%、洋葱 10%~20%、白砂糖 10%~20%、食盐 2%~5%、生姜 5%~10%、味精 0.5%~1%、花椒 0.1%~0.2%、八角 0.02%~0.04%、山梨酸钾 0.02%~0.04% 和饮用水 8%~10%。

[0005] 将上述配料制成多味辣酱的制备方法,其具体步骤是:

首先将洋葱洗净打浆,生姜洗净打浆压滤取汁,备用;

向自动搅拌夹层锅内加入大豆油,在 0.18~0.25Mpa 的压力下加热 10~15 分钟,然后加入鲜辣椒酱、花椒、八角,在 0.22~0.25Mpa 下,炸制 10~15 分钟,使炸制后的辣椒酱呈深红色,无糊锅发黑现象,过滤保留炸油;

将蚕豆酱绞制使其达到无整豆颗粒,然后加入水进行混合,在低于 0.2Mpa 的压力下熬至沸腾,静置 2 分钟,过滤去除混合液中的杂质,得到蚕豆酱液;

将上述处理后的配料炸油、蚕豆酱液、洋葱浆,姜汁、白砂糖、水、食盐在自动搅拌夹层锅中进行混合,在 0.12~0.15Mpa 的压力下,加热至 90~100℃,熬制 15 分钟;向锅中加入味精和山梨酸钾,搅拌至均匀;将搅拌均匀后的酱料倒出,静置使其温度回到常温,制成多味辣酱。

[0006] 本发明的有益效果:与现有技术相比,采用本发明的配方,生产的多味辣酱口感好,另外采用本发明的制备方法,能有效地保持多味辣酱中各种原料的营养成分,从而保证人体可以摄入所需的一些营养成分。

具体实施方式

[0007] 下面结合实施例对本发明作进一步的阐述。

[0008] 实施例 1

一种多味辣酱,其配料的质量百分比为:蚕豆酱 30%、大豆油 10%、鲜辣椒酱 15%、洋葱 14%、白砂糖 13%、食盐 4%、生姜 5%、味精 0.5%、花椒 0.2%、八角 0.04%、山梨酸钾 0.04% 和饮用水 8.22%。

[0009] 将上述配料制成多味辣酱的制备方法,其具体步骤是:

首先将洋葱洗净打浆,生姜洗净打浆压滤取汁,备用;

向自动搅拌夹层锅内加入大豆油,在 0.18Mpa 的压力下加热 15 分钟,然后加入鲜辣椒酱、花椒、八角,在 0.22Mpa 下,炸制 15 分钟,使炸制后的辣椒酱呈深红色,无糊锅发黑现象,过滤保留炸油;

将蚕豆酱绞制使其达到无整豆颗粒,然后加入水进行混合,在低于 0.2Mpa 的压力下熬至沸腾,静置 2 分钟,过滤去除混合液中的杂质,得到蚕豆酱汁;

将上述处理后的配料炸油、蚕豆酱汁、洋葱浆,姜汁、白砂糖、水、食盐在自动搅拌夹层锅中进行混合,在 0.12Mpa 的压力下,加热至 100℃,熬制 15 分钟;向锅中加入味精和山梨酸钾,搅拌至均匀;将搅拌均匀后的酱料倒出,静置使其温度回到常温,制成多味辣酱。

[0010] 实施例 2

一种多味辣酱,其配料的质量百分比为:蚕豆酱 33%、大豆油 13%、鲜辣椒酱 17%、洋葱 10%、白砂糖 10%、食盐 2%、生姜 5%、味精 0.5%、花椒 0.2%、八角 0.02%、山梨酸钾 0.02% 和饮用水 9.26%。

[0011] 将上述配料制成多味辣酱的制备方法,其具体步骤是:

首先将洋葱洗净打浆,生姜洗净打浆压滤取汁,备用;

向自动搅拌夹层锅内加入大豆油,在 0.25Mpa 的压力下加热 10 分钟,然后加入鲜辣椒酱、花椒、八角,在 0.25Mpa 下,炸制 10 分钟,使炸制后的辣椒酱呈深红色,无糊锅发黑现象,过滤保留炸油;

将蚕豆酱绞制使其达到无整豆颗粒,然后加入水进行混合,在低于 0.2Mpa 的压力下熬至沸腾,静置 2 分钟,过滤去除混合液中的杂质,得到蚕豆酱汁;

将上述处理后的配料炸油、蚕豆酱汁、洋葱浆,姜汁、白砂糖、水、食盐在自动搅拌夹层锅中进行混合,在 0.15Mpa 的压力下,加热至 95℃,熬制 15 分钟;向锅中加入味精和山梨酸钾,搅拌至均匀;将搅拌均匀后的酱料倒出,静置使其温度回到常温,制成多味辣酱。

[0012] 实施例 3

一种多味辣酱,其配料的质量百分比为:蚕豆酱 35%、大豆油 10%、鲜辣椒酱 15%、洋葱 10%、白砂糖 10%、食盐 2%、生姜 8%、味精 0.75%、花椒 0.15%、八角 0.03%、山梨酸钾 0.03% 和饮用水 9.04%。

[0013] 将上述配料制成多味辣酱的制备方法,其具体步骤是:

首先将洋葱洗净打浆,生姜洗净打浆压滤取汁,备用;

向自动搅拌夹层锅内加入大豆油,在 0.22Mpa 的压力下加热 13 分钟,然后加入鲜辣椒酱、花椒、八角,在 0.23Mpa 下,炸制 12 分钟,使炸制后的辣椒酱呈深红色,无糊锅发黑现象,过滤保留炸油;

将蚕豆酱绞制使其达到无整豆颗粒,然后加入水进行混合,在低于 0.2Mpa 的压力下熬至沸腾,静置 2 分钟,过滤去除混合液中的杂质,得到蚕豆酱汁;

将上述处理后的配料炸油、蚕豆酱液、洋葱浆,姜汁、白砂糖、水、食盐在自动搅拌夹层锅中进行混合,在 0.14Mpa 的压力下,加热至 98℃,熬制 15 分钟;向锅中加入味精和山梨酸钾,搅拌至均匀;将搅拌均匀后的酱料倒出,静置使其温度回到常温,制成多味辣酱。

[0014] 与现有技术相比,采用本发明的配方,生产的多味辣酱口感好,另外采用本发明的制备方法,能有效地保持多味辣酱中各种原料的营养成分,从而保证人体可以摄入所需的一些营养成分。