



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104957592 A

(43) 申请公布日 2015. 10. 07

(21) 申请号 201510381399. 7

(22) 申请日 2015. 07. 02

(71) 申请人 江西龙津实业有限公司

地址 341600 江西省赣州市信丰县工业园

(72) 发明人 彭国茂

(51) Int. Cl.

A23L 1/24(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种辣椒酱及其制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种辣椒酱的配方独特,包括鲜红辣椒 45 ~ 65 份、芝麻油 30 ~ 45 份、熟牛肉丁 10 ~ 17 份、食盐 6 ~ 12 份、豆豉 5 ~ 8 份、大蒜 3 ~ 5 份、芝麻 4 ~ 6 份、西红柿 2 ~ 4 份、味精 1.5 ~ 2.5 份、红酒 1-3.5 份、生姜 1 ~ 2 份、冰糖 1 ~ 2 份、枸杞 0.5 ~ 2 份、石斛多糖为 0.05 ~ 1.5 份、香辛料 0.8 ~ 3 份等成分;该辣椒酱采用特殊制作工艺,采取先腌制再油炸的方法;成品色泽鲜红,香味浓郁,兼有油制辣椒酱的油香和水制辣椒酱的清香,还有类似发酵辣椒酱的酸味,具有香、辣、酸的特殊口味,能显著的促进食欲的作用,而且不含防腐剂,货架期较长。

1. 一种辣椒酱,其特征在于,由以下重量份的各组分组成:鲜红辣椒 45 ~ 65 份、芝麻油 30 ~ 45 份、熟牛肉丁 10 ~ 17 份、食盐 6 ~ 12 份、豆豉 5 ~ 8 份、大蒜 3 ~ 5 份、芝麻 4 ~ 6 份、西红柿 2 ~ 4 份、味精 1.5 ~ 2.5 份、红酒 1-3.5 份、生姜 1 ~ 2 份、冰糖 1 ~ 2 份、枸杞 0.5 ~ 2 份、石斛多糖为 0.05 ~ 1.5 份、香辛料 0.8 ~ 3 份。

2. 如权利要求 1 所述的一种辣椒酱,其特征在于,由以下重量份的各组分组成:鲜红辣椒 50 份、芝麻油 40 份、熟牛肉丁 15 份、食盐 8 份、豆豉 6 份、大蒜 4 份、芝麻 6 份、西红柿 4 份、味精 1.5 份、红酒 2 份、生姜 1.5 份、冰糖 1.5 份、枸杞 1 份、石斛多糖为 1 份、香辛料 1.5 份。

3. 如权利要求 1 所述的一种辣椒酱,其特征在于,所述鲜红辣椒为成熟度 80% ~ 100% 的朝天椒。

4. 如权利要求 1 所述的一种辣椒酱的制作方法,其特征在于,所述香辛由以下重量份数组成:大茴香 6 ~ 8 份、小茴香 6 ~ 8 份、孜然 6 ~ 8 份、紫草 1 ~ 2 份和花椒 3 ~ 4 份。

5. 权利要求 1 ~ 4 任一项所述的辣椒酱的制作方法,其特征在于,包括以下几个步骤:

1)、将鲜辣椒和枸杞洗净,晾干后,剁碎,加入食盐,在 30℃ 培养箱中,腌制 30 ~ 45 天;

2)、将芝麻油加热至 60 ~ 80℃,加入香辛料,熬制 2 ~ 3 分钟;

3)、将芝麻油加热至 70 ~ 80℃,加入捣碎的大蒜、生姜、熬制 1 ~ 3 分;

4)、加入 1) 中腌制后的鲜辣椒和芝麻在 80 ~ 100℃ 下熬制 20 ~ 50 分钟;

5)、加入切碎的西红柿、熟牛肉丁、豆豉、味精、红酒、冰糖份、石斛多糖、加入锅中搅拌均匀;

6)、将辣椒酱分装后,放进 95℃ 水槽中浸泡杀菌 40 ~ 60 分钟。

6. 如权利要求 5 所述的一种辣椒酱的制作方法,其特征在于,所述步骤 1) 中鲜辣椒和枸杞剁碎至长宽度小于等于 3mm。

一种辣椒酱及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及调味品领域,具体为一种辣椒酱及其制作方法。

背景技术

[0002] 辣椒酱是人们日常生活中喜爱的佐餐食品,营养丰富,具有增加食欲、健脾胃,祛风湿,解热镇痛,降脂减肥,预防癌变的功效。

[0003] 目前,辣椒酱有油制和水制两种。油制是用芝麻油等食用油脂和辣椒制成,颜色鲜红,上面浮着一层芝麻油,有辣椒的油香,且容易保管,货架期长;水制是用水和辣椒经过发酵制成,颜色鲜红,有乳酸产生从而可以促进食欲,深受广大消费者喜爱,但是制作时间长,而且货架期短,经常要加入防腐剂和 10% 以上的食盐来达到延长货架期的目的,产品偏咸,且无油香,大大影响了产品的生产和感官品质。市场上还没有一种集香、辣、酸于一身,且货架期较长的辣椒酱产品。

发明内容

[0004] 本发明要解决的技术问题是克服现有技术中辣椒酱原料比较单一,不能满足人们的口味需要的缺陷,提供一种辣椒酱及其制作方法。

[0005] 为了解决上述技术问题,本发明提供了如下的技术方案:

[0006] 一种辣椒酱,由以下重量份的各组分组成:鲜红辣椒 45 ~ 65 份、芝麻油 40 ~ 45 份、熟牛肉丁 10 ~ 17 份、食盐 6 ~ 12 份、豆豉 5 ~ 8 份、大蒜 3 ~ 5 份、芝麻 4 ~ 6 份、西红柿 2 ~ 4 份、味精 1.5 ~ 2.5 份、红酒 1-3.5 份、生姜 1 ~ 2 份、冰糖 1 ~ 2 份、枸杞 0.5 ~ 2 份、石斛多糖为 0.05 ~ 1.5 份、香辛料 0.8 ~ 3 份。

[0007] 优选的,该辣椒酱由以下重量份的各组分组成:鲜红辣椒 50 份、芝麻油 40 份、熟牛肉丁 15 份、食盐 8 份、豆豉 6 份、大蒜 4 份、芝麻 6 份、西红柿 4 份、味精 1.5 份、红酒 2 份、生姜 1.5 份、冰糖 1.5 份、枸杞 1 份、石斛多糖为 1 份、香辛料 1.5 份。

[0008] 进一步的,所述鲜红辣椒为成熟度 80% ~ 100% 的朝天椒。

[0009] 优选的,所述香辛由以下重量份数组成:大茴香 6 ~ 8 份、小茴香 6 ~ 8 份、孜然 6 ~ 8 份、紫草 1 ~ 2 份和花椒 3 ~ 4 份。

[0010] 其制作方法包括以下几个步骤:

[0011] 1)、将鲜辣椒和枸杞洗净,晾干后,剁碎,加入食盐,在 30℃ 培养箱中,腌制 30 ~ 45 天;

[0012] 2)、将芝麻油加热至 60 ~ 80℃,加入香辛料,熬制 2 ~ 3 分钟;

[0013] 3)、将芝麻油加热至 70 ~ 80℃,加入捣碎的大蒜、生姜、熬制 1 ~ 3 分;

[0014] 4)、加入 1) 中腌制后的鲜辣椒和芝麻在 80 ~ 100℃ 下熬制 20 ~ 50 分钟;

[0015] 5)、加入切碎的西红柿、熟牛肉丁、豆豉、味精、红酒、冰糖份、石斛多糖、加入锅中搅拌均匀;

[0016] 6)、将辣椒酱分装后,放进 95℃ 水槽中浸泡杀菌 40 ~ 60 分钟。

[0017] 优选的,所述步骤 1) 中鲜辣椒和枸杞剁碎至长宽度小于等于 3mm。

[0018] 本发明一种的辣椒酱配方独特,制作工艺特殊,配方中创造性的加入了西红柿、枸杞、冰糖、红酒、石斛多糖等成分,制作工艺采取先腌制再油炸的方法,成品色泽鲜红,香味浓郁,兼有油制辣椒酱的油香和水制辣椒酱的清香,还有类似发酵辣椒酱的酸味,具有香、辣、酸的特殊口味,能显著的促进食欲的作用,而且不含防腐剂,货架期较长。

具体实施方式

[0019] 以下对本发明的优选实施例进行说明,应当理解,此处所描述的优选实施例仅用于说明和解释本发明,并不用于限定本发明。

[0020] 实施例 1

[0021] 一种辣椒酱,由以下重量份的各组分组成:

[0022] 鲜红辣椒 50 份、芝麻油 30 份、熟牛肉丁 15 份、食盐 8 份、豆豉 6 份、大蒜 4 份、芝麻 6 份、西红柿 4 份、味精 1.5 份、红酒 2 份、生姜 1.5 份、冰糖 1.5 份、枸杞 1 份、石斛多糖为 1 份、香辛料 1.5 份。

[0023] 所述香辛由以下重量份数组成:大茴香 7g、小茴香 7g、孜然 7g 和紫草 2g、花椒 3g。

[0024] 其制作方法包括以下几个步骤:

[0025] 1)、将鲜辣椒和枸杞洗净,晾干后,剁碎,加入食盐,在 30℃ 培养箱中,腌制 30 ~ 45 天;

[0026] 2)、将芝麻油加热至 60 ~ 70℃,加入香辛料,熬制 2 ~ 3 分钟;

[0027] 3)、将芝麻油加热至 75℃ 左右,加入捣碎的大蒜、生姜、熬制 1 ~ 3 分;

[0028] 4)、加入 1) 中腌制后的鲜辣椒和芝麻在 80 ~ 100℃ 下熬制 20 ~ 50 分钟;

[0029] 5)、加入切碎的西红柿、熟牛肉丁、豆豉、味精、红酒、冰糖份、石斛多糖、加入锅中搅拌均匀;

[0030] 6)、将辣椒酱分装后,放进 95℃ 水槽中浸泡杀菌 40 ~ 60 分钟。

[0031] 实施例 2

[0032] 一种辣椒酱,由以下重量份的各组分组成:鲜红辣椒 45 份、芝麻油 38 份、熟牛肉丁 10 份、食盐 6 份、豆豉 5 份、大蒜 3 份、芝麻 4 份、西红柿 2 份、味精 1.5 份、红酒 1 份、生姜 1 份、冰糖 1 份、枸杞 0.5 份、石斛多糖为 0.05 份、香辛料 0.8 份。

[0033] 其制作方法同实施例 1。

[0034] 实施例 3

[0035] 一种辣椒酱,由以下重量份的各组分组成:鲜红辣椒 65 份、芝麻油 45 份、熟牛肉丁 17 份、食盐 12 份、豆豉 8 份、大蒜 5 份、芝麻 6 份、西红柿 4 份、味精 2.5 份、红酒 3.5 份、生姜 2 份、冰糖 2 份、枸杞 2 份、石斛多糖为 1.5 份、香辛料 3 份。

[0036] 所述香辛由以下重量份数组成:大茴香 8 份、小茴香 8 份、孜然 6 份、紫草 1 份、花椒 4 份。

[0037] 制作方法同实施例 1。

[0038] 最后应说明的是:以上所述仅为本发明的优选实施例而已,并不用于限制本发明,尽管参照前述实施例对本发明进行了详细的说明,对于本领域的技术人员来说,其依然可以对前述各实施例所记载的技术方案进行修改,或者对其中部分技术特征进行等同替换。

凡在本发明的精神和原则之内,所作的任何修改、等同替换、改进等,均应包含在本发明的保护范围之内。