



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102669757 A

(43) 申请公布日 2012.09.19

(21) 申请号 201210180271.0

(22) 申请日 2012.05.24

(71) 申请人 马胜清

地址 241200 安徽省芜湖市繁昌县繁瑞星城
20 栋 604 室

(72) 发明人 马胜清

(51) Int. Cl.

A23L 1/39(2006.01)

A23L 1/218(2006.01)

权利要求书 1 页 说明书 1 页

(54) 发明名称

一种咸菜丁汤冻

(57) 摘要

本发明公开了一种咸菜丁汤冻,包含以下组份:咸豇豆 5.8-6kg、酸菜 4-4.2kg、红辣椒 2.6-2.7kg、酱油 0.8-1kg、料酒 300-350g、盐 1.5-2kg、姜 1.5-2kg、白砂糖 0.8-1kg、八角 100-120g、红薯粉 1-1.5kg。本发明制作的咸菜丁汤冻,咸豇豆和酸菜丁咸鲜酸爽,加多种作料制作成汤冻,食用方便,能搭配多种食材食用,味道鲜美,生津开胃。

1. 一种咸菜丁汤冻,其特征在于包含以下组份:

咸豇豆 5.8-6kg、酸菜 4-4.2kg、红辣椒 2.6-2.7kg、酱油 0.8-1kg、料酒 300-350g、盐 1.5-2kg、姜 1.5-2kg、白砂糖 0.8-1kg、八角 100-120g、红薯粉 1-1.5kg。

2. 根据权利要求 1 所述的上述咸菜丁汤冻,其特征在于包含以下组份:

去刺鱼肉 18kg、红辣椒 6kg、葱白 2kg、酱油 1.5kg、料酒 300g、去叶香菜 1kg、盐 1.5kg、姜 1kg、白砂糖 1kg、八角 200g、花生油适量、清水适量、湿淀粉 1kg。

一种咸菜丁汤冻

[0001] 技术领域 本发明涉及一种咸菜丁汤冻。

[0002] 背景技术 市场上汤料食品很多,但尚未发现咸菜丁汤冻。

[0003] 发明内容 本发明的目的是提供一种咸菜丁汤冻。

[0004] 方案是:咸豇豆 5.8-6kg、酸菜 4-4.2kg、红辣椒 2.6-2.7kg、酱油 0.8-1kg、料酒 300-350g、盐 1.5-2kg、姜 1.5-2kg、白砂糖 0.8-1kg、八角 100-120g、红薯粉 1-1.5kg。

[0005] 制备方法:将咸豇豆切成丁,酸菜切成丁,红辣椒打磨成糊,姜切成末备用。将油锅烧热,加入姜末和料酒,再加入磨好的辣椒糊、豇豆丁、酸菜丁、盐、酱油、白砂糖、八角和水,入锅大火 30 分钟熬煮。煮的时候也要不时的翻下锅底,以免糊底。半小时过后,改小火,将红薯粉兑水慢慢的加入到汤中,边加入边搅拌,凝结成冻后关火,放置自然冷却 24 小时,汤全部结成了凝胶状的冻,桶装冷藏储存。

[0006] 食用方法:直接切成片或块食用;入锅煮化后作为汤料涮食蔬菜。

具体实施方式

[0007] 实施例 1:

[0008] 咸豇豆 5.8-6kg、酸菜 4-4.2kg、红辣椒 2.6-2.7kg、酱油 0.8-1kg、料酒 300-350g、盐 1.5-2kg、姜 1.5-2kg、白砂糖 0.8-1kg、八角 100-120g、红薯粉 1-1.5kg。

[0009] 制备方法:同上文

[0010] 实施例 2:

[0011] 咸豇豆 5.8kg、酸菜 4kg、红辣椒 2.6kg、酱油 0.8kg、料酒 300g、盐 1.5kg、姜 1.5kg、白砂糖 0.8kg、八角 100g、红薯粉 1kg。

[0012] 制备方法:同上文。