



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105433342 A

(43) 申请公布日 2016. 03. 30

(21) 申请号 201610007735. 6

(22) 申请日 2016. 01. 07

(71) 申请人 柳州市得华食品有限公司

地址 545000 广西壮族自治区柳州市柳石路
141-1 号胜通商厦 3 号办公楼一层和楼
后二层小楼

(72) 发明人 张晓献

(74) 专利代理机构 北京超凡志成知识产权代理
事务所(普通合伙) 11371

代理人 吴开磊

(51) Int. Cl.

A23L 27/10(2016. 01)

权利要求书1页 说明书5页

(54) 发明名称

一种调味包及其制作方法

(57) 摘要

本发明提供了一种调味包,涉及食品领域。该调味包主要由以下原料制成,按重量份数计,主料:螺蛳 650 ~ 900 份、牛骨 400 ~ 600 份、猪骨 400 ~ 600 份;辅料:紫苏 40 ~ 60 份;香料:甘草 2 ~ 3 份、罗汉果 10 ~ 15 份、香草 0.8 ~ 1.3 份;调料:豆腐乳 20 ~ 30 份;水 4000 ~ 6000 份;辣椒油 45 ~ 55 份;以及食用油 42 ~ 58 份。本发明提供的调味包不仅具有较高的营养价值,还具有非常好的味道,易于被人体接受。本发明还提供了一种上述调味包的制作方法,操作简单、制作方便。

1. 一种调味包,其特征在于,主要由以下原料制成,按重量份数计,
主料:螺蛳650~900份、牛骨400~600份、猪骨400~600份;
辅料:紫苏40~60份;
香料:甘草2~3份、罗汉果10~15份、香草0.8~1.3份;
调料:豆腐乳20~30份;
水4000~6000份;
辣椒油45~55份;以及
食用油42~58份。
2. 根据权利要求1所述的调味包,其特征在于,所述主料还包括鸡骨250~350份。
3. 根据权利要求1所述的调味包,其特征在于,所述辅料还包括干辣椒60~90份、酸笋120~180份、姜45~60份、蒜45~60份、葱45~60份中的一种或多种。
4. 根据权利要求1所述的调味包,其特征在于,所述香料还包括砂仁1.5~2.5份、草果2~3份、桂皮2~3份、花椒2.5~3.5份、丁香0.4~0.6份、香叶0.7~0.9份、沙姜1.4~1.6份、八角1.2~1.4份、陈皮1.4~1.6份、白胡椒1.4~1.6份、豆蔻0.9~1.1份中的一种或多种。
5. 根据权利要求1所述的调味包,其特征在于,所述调料还包括盐20~30份、鲜味调料8~28份、酱油20~30份、糖18~22份中的一种或多种。
6. 根据权利要求1所述的调味包,其特征在于,所述原料还包括料酒20~30份和动物油脂200~300份,所述动物油脂为猪油或鸡油。
7. 一种权利要求1~6任一项所述的调味包的制作方法,其特征在于,其包括:
将所述食用油加热至120~150℃;
加入所述主料、所述辅料、所述香料、所述调料、所述水、所述辣椒油;
文火熬制。
8. 根据权利要求7所述的调味包的制作方法,其特征在于,所述主料、所述辅料、所述香料、所述调料、所述水、所述辣椒油的加入的顺序为:先加入所述辅料,炆锅1~2min,然后放入所述主料,炒制5~8min,接着放入所述香料,炒制1~2min,最后倒入所述水,加入所述调料和所述辣椒油。
9. 根据权利要求8所述的调味包的制作方法,其特征在于,所述文火熬制包括:在加入所述水之后和加入所述调料之前第一次文火慢熬20~30h;在加入所述调料之后和加入所述辣椒油之前第二次文火熬制30~50min;所述制作方法还包括在所述第一次文火慢熬之后的去除骨渣步骤。
10. 根据权利要求7所述的调味包的制作方法,其特征在于,还包括在加热所述食用油之前的主料预处理步骤:将所述螺蛳洗净,然后将洗净的所述螺蛳与牛骨、猪骨焯水8~12min,滤干备用。

一种调味包及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品领域,具体而言,涉及一种调味包及其制作方法。

背景技术

[0002] 日常生活中,人们在烹煮食物时,常常使用到调味包,调味包是一种食品添加调料,由于其具有简化食物制作、使用方便、味道好等特点而广受人们喜爱。调味包主要包括粉状调味包和酱料调味包两种,现有的粉状调味包一般使用鸡肉精粉或牛肉精粉作为主料,再添加食盐、味精、香精等,按照一定比例调制而成,而酱料调味包一般都是利用豆瓣酱作为主料,再添加其它成分,制成油脂、酱料混合的调味包。无论是粉状调味包还是酱料调味包,其营养价值都非常低,在人们经常使用调味包的情况下,这些调味包远远不能满足人体需要。

发明内容

[0003] 有鉴于此,本发明提供了一种调味包及其制作方法,以改善现有的调味包营养价值过低的问题。

[0004] 为实现上述目的,本发明提供如下技术方案:

[0005] 一种调味包,主要由以下原料制成,按重量份数计,

[0006] 主料:螺蛳650~900份、牛骨400~600份、猪骨400~600份;

[0007] 辅料:紫苏40~60份;

[0008] 香料:甘草2~3份、罗汉果10~15份、香草0.8~1.3份;

[0009] 调料:豆腐乳20~30份;

[0010] 水4000~6000份;

[0011] 辣椒油45~55份;以及

[0012] 食用油42~58份。

[0013] 相对于现有技术,本发明包括以下有益效果:本发明以螺蛳作为原料主要成分,螺蛳属于软体动物,味道鲜美,再配以牛骨、猪骨一同制作,增大了含钙量,营养价值高。而且螺蛳、牛骨、猪骨均能够作为中药原料,具有药性,在制成高营养的调味包的同时,还能够发挥其药理作用,增加调味包的调理以及滋补能力。原料成分中还加入了紫苏,紫苏具有特异的芳香,能够解表散寒、行气和胃,使调味包易于被人体所适应。而甘草能够调和各成分,改善调味包的整体味道,罗汉果的加入,又促进了调味包整体营养价值的提高。

[0014] 如此,本发明提供的调味包不仅具有较高的营养价值,还具有非常好的气味和味道,易于被人体接受。

[0015] 优选地,上述调味包中,所述主料还包括鸡骨250~350份。鸡骨中含有多种丰富的维生素和大量的钙质,将其加入原料中,能够增加营养成分,提高营养价值。

[0016] 优选地,上述调味包中,所述辅料还包括干辣椒60~90份、酸笋120~180份、姜45~60份、蒜45~60份、葱45~60份中的一种或多种。原料中加入了较少的酸笋,能够使得制

得的调味包的味道浓郁绵长,而姜能够去除牛骨等的腥味,使后期制得的调味包的气味和口感更好,蒜加入到原料中,能够起到杀菌解毒的功效,而且还可以提味。

[0017] 优选地,上述调味包中,所述香料还包括砂仁1.5~2.5份、草果2~3份、桂皮2~3份、花椒2.5~3.5份、丁香0.4~0.6份、香叶0.7~0.9份、沙姜1.4~1.6份、八角1.2~1.4份、陈皮1.4~1.6份、白胡椒1.4~1.6份、豆蔻0.9~1.1份中的一种或多种。多种香料共同作用,使得制得的调味包气味更加。

[0018] 优选地,上述调味包中,所述调料还包括盐20~30份、鲜味调料8~28份、酱油20~30份、糖18~22份中的一种或多种。本发明提供的调味包中只添加了一些基础调味料,并未添加食品添加剂,对人体而言更加营养健康。特别是对于免疫力低下的食用者,能够避免受食品添加剂的损害。

[0019] 优选地,上述调味包中,所述原料还包括料酒20~30份和动物油脂200~300份,所述动物油脂为猪油或鸡油。料酒是烹饪用酒的称呼,添加黄酒或花雕酿制,香气馥郁芬芳,味道甘香醇厚。调味包中加入料酒,不但能有效去除螺蛳、牛骨、猪骨的腥膻味,还可以使调味包增香添味。而在原料中加入动物油脂,能够增加制得的调味包的营养。

[0020] 本发明还提供了一种上述调味包的制作方法,其包括:

[0021] 将所述食用油加热至120~150℃;

[0022] 加入所述主料、所述辅料、所述香料、所述调料、所述水、所述辣椒油;

[0023] 文火熬制。

[0024] 该方法操作简单、制作方便,适于工业制造,制得的调味包味道好,营养价值高。

[0025] 优选地,上述调味包的制作方法中,所述主料、所述辅料、所述香料、所述调料、所述水、所述辣椒油的加入的顺序为:先加入所述辅料,炆锅1~2min,然后放入所述主料,炒制5~8min,接着放入所述香料,炒制1~2min,最后倒入所述水,加入所述调料和所述辣椒油。先利用辅料炆锅,能够在炆锅时,散发出香味,有利于辅料中的有效成分析出,然后放入主料压制油温后,再加入香料,能够避免香料在过高的油温下炒糊,最后加入水和其它原料,共同熬制。

[0026] 优选地,上述调味包的制作方法中,所述文火熬制包括:在加入所述水之后和加入所述调料之前第一次文火慢熬20~30h;在加入所述调料之后和加入所述辣椒油之前第二次文火熬制30~50min;所述制作方法还包括在所述第一次文火慢熬之后的去除骨渣步骤。文火慢熬能够促进原料中的成分溶解和析出,避免大火下原料成分含有的蛋白质对其它成分的封闭,使不同成分的味道融合。

[0027] 优选地,上述调味包的制作方法中,还包括在加热所述食用油之前的主料预处理步骤:将所述螺蛳洗净,然后将洗净的所述螺蛳与牛骨、猪骨焯水8~12min,滤干备用。螺蛳的清洗操作,能够去除螺蛳含有的细沙,保证制得的调味包的卫生和口感,而将螺蛳、牛骨、猪骨进行焯水,能够杀灭各成分原料中自带的孢芽和细菌。此外,滤干操作能够避免后期下锅炒制时,油因水的加入而四溅。

[0028] 本发明中,牛骨可以来源于牛身体任何部位的骨头,猪骨也可以来源于猪身体任何部位的骨头,优选猪大骨。辅料中提及的紫苏为新鲜的紫苏。

[0029] 本发明中,食用油为菜籽油、调和油、花生油、大豆油中的任何一种,优选花生油。鲜味调料为鸡精、耗油中的一种或多种。酱油为生抽或老抽,优选生抽。糖为砂糖或冰糖,优

选冰糖。

[0030] 姜优选老姜,切片或剁碎为佳,蒜也以切片或剁碎为佳,葱切为葱花即可。

[0031] 至于料酒和动物油脂,可以在香料炒制1~2min之后,就加入料酒,继续炒制2~4min,然后再倒入水,等到水沸腾后,放入动物油脂,文火慢熬。本发明中所提到的文火,是指150~170℃的火。

[0032] 本发明提供的调味包能够用于调味、增鲜以及着色。论外观,该调味包的汤汁浓稠,色泽殷红,油汁鲜亮;论口感,其香味浓郁,螺味绵长,辣而不燥,甘润可口,久食不腻。

[0033] 与现有技术相比,本发明的有益效果为:

[0034] (1)营养价值高,适合绝大多数消费群体;

[0035] (2)口感鲜美纯正。

具体实施方式

[0036] 下面将结合实施例对本发明的实施方案进行详细描述,但是本领域技术人员将会理解,下列实施例仅用于说明本发明,而不应视为限制本发明的范围。实施例中未注明具体条件者,按照常规条件或制造商建议的条件进行。所用试剂或仪器未注明生产厂商者,均为可以通过市售购买获得的常规产品。

[0037] 实施例一

[0038] 本发明的实施例一提供了一种调味包,主要由以下原料制成,按重量份数计,

[0039] 主料:螺蛳650份、牛骨400份、猪骨400份;

[0040] 辅料:紫苏40份;

[0041] 香料:甘草2份、罗汉果10份、香草0.8份;

[0042] 调料:豆腐乳20份;

[0043] 水4000份;

[0044] 辣椒油45份;以及

[0045] 花生油42份。

[0046] 本实施例还提供了一种上述调味包的制作方法,其包括:将花生油加热至120℃,然后加入其余原料,文火熬制20h即可。

[0047] 实施例二

[0048] 本发明的实施例二提供了一种调味包,主要由以下原料制成,按重量份数计,

[0049] 主料:螺蛳900份、牛骨600份、猪排骨600份、鸡骨350份;

[0050] 辅料:紫苏60份;

[0051] 香料:甘草3份、罗汉果15份、香草1.3份、砂仁2.5份、草果3份、桂皮3份、花椒3.5份、丁香0.6份、香叶0.9份、沙姜1.6份、八角1.4份、陈皮1.6份、白胡椒1.6份、豆蔻1.1份;

[0052] 调料:豆腐乳30份;

[0053] 水6000份;

[0054] 辣椒油55份;以及

[0055] 菜籽油58份。

[0056] 本实施例还提供了一种上述调味包的制作方法,其包括:将菜籽油加热至150℃,然后加入辅料,炆锅2min,放入主料,炒制8min,接着放入香料,炒制2min,最后倒入水,加入

调料和辣椒油,文火熬制30h即可。

[0057] 实施例三

[0058] 本发明的实施例三提供了一种调味包,主要由以下原料制成,按重量份数计,

[0059] 主料:螺蛳750份、牛骨500份、猪大骨500份、鸡骨300份;

[0060] 辅料:紫苏50份、干辣椒75份、酸笋150份、老姜50份、蒜50份、葱花50份;

[0061] 香料:甘草2.5份、罗汉果12份、香草1份、砂仁2份、草果2.5份、桂皮2.5份、花椒3份、丁香0.5份、香叶0.8份、沙姜1.5份、八角1.3份、陈皮1.5份、白胡椒1.5份、豆蔻1份;

[0062] 调料:豆腐乳25份、盐25份、鸡精8份、耗油20份、生抽25份、冰糖20份;

[0063] 水5000份;

[0064] 辣椒油50份;

[0065] 花生油50份;

[0066] 料酒25份;以及

[0067] 鸡油250份。

[0068] 本实施例还提供了一种上述调味包的制作方法,其包括:

[0069] 预处理:将螺蛳洗净,然后将洗净的螺蛳与牛骨、猪大骨焯水10min,滤干备用;

[0070] 主操作:将花生油加热至135℃,然后加入辅料,炆锅1min,放入主料,炒制7min,接着放入香料,炒制1min,加入料酒,待3min后倒入水,搅拌,待水沸腾后,放入洗净的鸡油,文火慢熬24h,去除骨渣,再倒入调料,继续文火熬制40min,加入辣椒油,起锅即可。

[0071] 实施例四

[0072] 本发明的实施例四提供了一种调味包,主要由以下原料制成,按重量份数计,

[0073] 主料:螺蛳700份、牛骨450份、猪大骨450份、鸡骨280份;

[0074] 辅料:紫苏45份、干辣椒70份、酸笋155份、老姜55份、蒜片50份和葱段50份;

[0075] 香料:甘草2.5份、罗汉果13份、香草0.8份;

[0076] 调料:豆腐乳24份、盐22份、味精8份、老抽20份;

[0077] 水4800份;

[0078] 辣椒油50份;

[0079] 调和油55份;

[0080] 料酒23份;以及

[0081] 猪油250份。

[0082] 本实施例还提供了一种上述调味包的制作方法,其包括:将调和油加热至130℃,然后加入辅料,炆锅1.5min,放入主料,炒制5min,接着放入香料,炒制1.5min,加入料酒,继续炒制2min,然后倒入水,待水沸腾后,放入猪油,文火慢熬22h,去除骨渣,再倒入调料,继续文火熬制50min,加入辣椒油,起锅即可。

[0083] 实施例五

[0084] 本发明的实施例五提供了一种调味包,主要由以下原料制成,按重量份数计,

[0085] 主料:螺蛳800份、牛骨550份、猪排骨500份、鸡骨300份;

[0086] 辅料:紫苏55份、干辣椒80份、姜片55份、蒜蓉55份;

[0087] 香料:甘草3份、罗汉果13.5份、香草1份、砂仁2份、花椒2.5份、丁香0.5份、香叶0.9份、沙姜1.5份、八角1.4份、豆蔻1份;

- [0088] 调料:豆腐乳28份、盐28份、耗油28份、砂糖20份;
- [0089] 水5500份;
- [0090] 辣椒油50份;
- [0091] 花生油55份;以及
- [0092] 猪油270份。
- [0093] 本实施例还提供了一种上述调味包的制作方法,其包括:
- [0094] 预处理:将螺蛳洗净,然后将洗净的螺蛳与牛骨、猪排骨焯水12min,滤干备用;
- [0095] 主操作:将调和油加热至145℃,然后加入辅料,炆锅1min,放入主料,炒制8min,接着放入香料,炒制1.5min,然后倒入水,待水沸腾后,放入猪油,文火慢熬26h,去除骨渣,再倒入调料,继续文火熬制30min,加入辣椒油,起锅即可。
- [0096] 实施例六
- [0097] 本发明的实施例六提供了一种调味包,主要由以下原料制成,按重量份数计,
- [0098] 主料:螺蛳680份、牛骨480份、猪大骨480份;
- [0099] 辅料:紫苏42份、酸笋137份、姜片50份、蒜片49份、葱花50份;
- [0100] 香料:甘草2份、罗汉果12份、香草0.9份、草果2.3份、桂皮2.5份、香叶0.7份、沙姜1.5份、八角1.2份、陈皮1.4份、白胡椒1.5份、豆蔻1.1份;
- [0101] 调料:豆腐乳22份、盐24份、耗油22份、生抽25份、冰糖19份;
- [0102] 水4800份;
- [0103] 辣椒油50份;
- [0104] 花生油46份;以及
- [0105] 鸡油245份。
- [0106] 本实施例还提供了一种上述调味包的制作方法,其包括:
- [0107] 预处理:将螺蛳洗净,然后将洗净的螺蛳与牛骨、猪大骨焯水11min,滤干备用;
- [0108] 主操作:将花生油倒入锅中,加热至130℃,然后加入辅料,炆锅1min,放入主料,炒制8min,接着放入香料,炒制1.5min,然后倒入水,搅拌,待锅中水沸腾后,放入洗净的鸡油,文火慢熬25h,去除骨渣,再倒入调料,继续文火熬制37min,加入辣椒油,起锅即可。
- [0109] 本发明提供的调味包可以在煮汤烧菜的时候加入,使菜品具有螺蛳的香味,也可以在做饭煮面的时候加入,改善面条和饭的味道,增进食欲。由于该调味包是经过几个工艺制成的熟制品,所以也可以在凉拌的时候直接加入到菜中,改善菜品口感和味道。
- [0110] 当然,本发明的所有实施例后续还需经过装袋、杀菌等操作,才能制成成品调味包。
- [0111] 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,对于本领域的技术人员来说,本发明可以有各种更改和变化。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。