



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107319489 A

(43)申请公布日 2017. 11. 07

(21)申请号 201710452849.6

(22)申请日 2017.06.15

(71)申请人 驻马店市难得香食品调料有限公司

地址 463000 河南省驻马店市纬六路北侧

(72)发明人 李林峰 钟丛余 孙志伟 卫东

(74)专利代理机构 郑州科维专利代理有限公司

41102

代理人 王年年

(51) Int. Cl.

A23L 27/60(2016.01)

A23L 13/60(2016.01)

A23L 5/10(2016.01)

权利要求书1页 说明书7页

(54)发明名称

调味酱及其制备方法

(57)摘要

本发明涉及一种酱制品,尤其涉及一种色香味俱全的调味酱及其制备工艺,由以下重量份数的原料组成:非转基因菜籽油30-50份,豆豉8-17份,牛肉11-22份,辣椒3-10份,花椒1-4份,大葱2.5-6份,洋葱2.5-6份,芹菜2.5-6份,蒜2-4.5份,盐1-4份,味精0.8-4份,糖0.7-3份,八角0.5-1.4份,桂皮0.2-0.9份,小茴香0.2-0.9份,花生5-8份,芝麻3-6份,姜2-45份;本发明生产的调味酱材料丰富,味道鲜美,生产工艺简单。

1. 一种调味酱,其特征在于:由以下重量份数的原料组成:非转基因菜籽油30-50份,豆豉8-17份,牛肉11-22份,辣椒3-10份,花椒1-4份,大葱2.5-6份,洋葱2.5-6份,芹菜2.5-6份,蒜2-4.5份,盐1-4份,味精0.8-4份,糖0.7-3份,八角0.5-1.4份,桂皮0.2-0.9份,小茴香0.2-0.9份,花生5-8份,芝麻3-6份,姜2-45份。

2. 根据权利要求1所述的调味酱,其特征在于:所述各原料的重量份数如下:非转基因菜籽油36-40份,豆豉10.9-15.3份,牛肉14.6-19.8份,辣椒5-8份,花椒1.4-3.7份,大葱3.6-4.2份,洋葱3.6-4.2份,芹菜3.6-4.2份,蒜2.9-3.8份,盐1.4-3.6份,味精1.1-3.2份,糖1.1-2.2份,八角0.7-1.1份,桂皮0.3-0.7份,小茴香0.3-0.7份,花生5.8-7.2份,芝麻3.6-5.2份,姜2.9-4.1份。

3. 根据权利要求1所述的调味酱,其特征在于:所述各原料的重量份数如下:非转基因菜籽油38份,豆豉13.5份,牛肉17.3份,辣椒6.5份,花椒2.6份,大葱4份,洋葱4份,芹菜4份,蒜3.2份,盐2份,味精2.2份,糖1.7份,八角0.9份,桂皮0.6份,小茴香0.6份,花生6.3份,芝麻4.2份,姜3.6份。

4. 根据权利要求1所述的调味酱,其特征在于:所述的辣椒由艳红辣椒、三英辣椒、子弹头辣椒和印度辣椒组成,四种辣椒的重量比为3:3:3:1。

5. 一种如权利要求1所述的调味酱的制备方法,其特征在于:包括如下步骤:

(1) 选取辣椒:选取重量比为3:3:3:1的艳红辣椒、三英辣椒、子弹头辣椒、印度辣椒混合;

(2) 称取材料:称取非转基因菜籽油30-50份,豆豉8-17份,牛肉11-22份,辣椒3-10份,花椒1-4份,大葱2.5-6份,洋葱2.5-6份,芹菜2.5-6份,蒜2-4.5份,盐1-4份,味精0.8-4份,糖0.7-3份,八角0.5-1.4份,桂皮0.2-0.9份,小茴香0.2-0.9份,花生5-8份,芝麻3-6份,姜2-45份;

(3) 准备材料:将称取好的新鲜纯瘦牛肉切成2.2公分的丁状,洗净备用,将洋葱清洗切为四瓣,芹菜、大葱清洗均切成10公分备用,清洗姜蒜,切碎;

(4) 炒制花生、芝麻:将花生和盐放入锅中炒制40-50分钟,借用盐传热将花生炒熟,留下花生备用;将芝麻放入锅中单独炒制30-40分钟,备用;

(5) 制备辣椒溶:将称取好的艳红辣椒、三英辣椒、子弹头辣椒、印度辣椒放入温度为45-50℃的水中,进行加热,加热20-25分钟至水温达到75-85℃,将辣椒捞出沥干水,再用绞辣椒机将辣椒绞成溶状备用;

(6) 制备混合油:将称取好的非转基因菜籽油入锅,烧至165-175℃,加入步骤(3)中备好的洋葱,炸22-27分钟,将炸干的洋葱捞出,再向锅中加入备好的芹菜,炸27-33分钟,将炸干的芹菜捞出,将油温升到200-220℃,加入大葱,关火,大葱在油中炸30-35分钟,将大葱捞出;

(7) 制备酱:将步骤(6)中的油继续升温至120-130℃,加入步骤(5)制备好的辣椒溶,恒温持续加热2个小时,将锅内油温调至95-105℃,将步骤(3)备好的姜蒜倒入锅中,熬制1-1.2小时,再将锅内油温调至90-100℃,将丁状牛肉入锅,熬制2.9-3.2小时,最终成酱;

(8) 调味:将步骤(7)制备成的酱温度调至85-95℃,关火加入步骤(2)中备好的盐、味精、糖、花生、芝麻、八角、桂皮、小茴、豆豉、花椒,搅拌冷却;

(9) 发酵、包装:将步骤(8)调好味的酱放入无菌室,进行常温发酵3天,随后灌装即可。

调味酱及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种酱制品,尤其涉及一种色香味俱全的调味酱及其制备工艺。

背景技术

[0002] 随着生活的发展,人们对美食的追求越来越完美,各种美食色香味俱全,吸引着人们的胃口,牛肉酱也是人们经常爱吃的一种,然而牛肉酱的制作要求是很严格的,配方不同,制备步骤、温度不同就会影响产品的味道和色相,现在市场上也有很多牛肉酱,但是很多牛肉酱味道不够鲜美,产品颜色看着也不够新鲜,而且制备的过程复杂,制备时用的熟牛肉,熬制时间短,很难入味,如果配方的种类不够严谨,调味不够全面,制备的过程不够成熟,最终生产的产品很难吸引人们的胃口。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于克服现有技术的不足,避免调味酱味道不够鲜美,而提供了一种色香味俱全的调味酱及其制备工艺,本发明生产的调味酱材料丰富,味道鲜美,生产工艺简单。

[0004] 本发明的目的是通过如下措施来实现的:一种调味酱,由以下重量份数的原料组成:非转基因菜籽油30-50份,豆豉8-17份,牛肉11-22份,辣椒3-10份,花椒1-4份,大葱2.5-6份,洋葱2.5-6份,芹菜2.5-6份,蒜2-4.5份,盐1-4份,味精0.8-4份,糖0.7-3份,八角0.5-1.4份,桂皮0.2-0.9份,小茴香0.2-0.9份,花生5-8份,芝麻3-6份,姜2-45份。

[0005] 优选的,所述各原料的重量份数如下:非转基因菜籽油36-40份,豆豉10.9-15.3份,牛肉14.6-19.8份,辣椒5-8份,花椒1.4-3.7份,大葱3.6-4.2份,洋葱3.6-4.2份,芹菜3.6-4.2份,蒜2.9-3.8份,盐1.4-3.6份,味精1.1-3.2份,糖1.1-2.2份,八角0.7-1.1份,桂皮0.3-0.7份,小茴香0.3-0.7份,花生5.8-7.2份,芝麻3.6-5.2份,姜2.9-4.1份。

[0006] 优选的,所述各原料的重量份数如下:非转基因菜籽油38份,豆豉13.5份,牛肉17.3份,辣椒6.5份,花椒2.6份,大葱4份,洋葱4份,芹菜4份,蒜3.2份,盐2份,味精2.2份,糖1.7份,八角0.9份,桂皮0.6份,小茴香0.6份,花生6.3份,芝麻4.2份,姜3.6份。

[0007] 优选的,所述的辣椒由艳红辣椒、三英辣椒、子弹头辣椒和印度辣椒组成,四种辣椒的重量比为3:3:3:1。

[0008] 上述的调味酱的制备方法,包括如下步骤:

(1) 选取辣椒:选取重量比为3:3:3:1的艳红辣椒、三英辣椒、子弹头辣椒、印度辣椒混合;

(2) 称取材料:称取非转基因菜籽油30-50份,豆豉8-17份,牛肉11-22份,辣椒3-10份,花椒1-4份,大葱2.5-6份,洋葱2.5-6份,芹菜2.5-6份,蒜2-4.5份,盐1-4份,味精0.8-4份,糖0.7-3份,八角0.5-1.4份,桂皮0.2-0.9份,小茴香0.2-0.9份,花生5-8份,芝麻3-6份,姜2-45份;

(3) 准备材料:将称取好的新鲜纯瘦牛肉切成2.2公分的丁状,洗净备用,将洋葱清洗切

为四瓣,芹菜、大葱清洗均切成10公分备用,清洗姜蒜,切碎;

(4) 炒制花生、芝麻:将花生和盐放入锅中炒制40-50分钟,借用盐传热将花生炒熟,留下花生备用;将芝麻放入锅中单独炒制30-40分钟,备用;

(5) 制备辣椒溶:将称取好的艳红辣椒、三英辣椒、子弹头辣椒、印度辣椒放入温度为45-50℃的水中,进行加热,加热20-25分钟至水温达到75-85℃,将辣椒捞出沥干水,再用绞辣椒机将辣椒绞成溶状备用;

(6) 制备混合油:将称取好的非转基因菜籽油入锅,烧至165-175℃,加入步骤(3)中备好的洋葱,炸22-27分钟,将炸干的洋葱捞出,再向锅中加入备好的芹菜,炸27-33分钟,将炸干的芹菜捞出,将油温升到200-220℃,加入大葱,关火,大葱在油中炸30-35分钟,将大葱捞出;

(7) 制备酱:将步骤(6)中的油继续升温至120-130℃,加入步骤(5)制备好的辣椒溶,恒温持续加热2个小时,将锅内油温调至95-105℃,将步骤(3)备好的姜蒜倒入锅中,熬制1-1.2小时,再将锅内油温调至90-100℃,将丁状牛肉入锅,熬制2.9-3.2小时,最终成酱;

(8) 调味:将步骤(7)制备成的酱温度调至85-95℃,关火加入步骤(2)中备好的盐、味精、糖、花生、芝麻、八角、桂皮、小茴、豆豉、花椒,搅拌冷却;

(9) 发酵、包装:将步骤(8)调好味的酱放入无菌室,进行常温发酵3天,随后灌装即可。

[0009] 选取艳红辣椒、三英辣椒、子弹头辣椒、印度辣椒,因为艳红辣椒能够提香气,三英辣椒和子弹头辣椒能够提颜色,印度辣椒能够提辣度。由于辣椒偏温热,食用容易上火,步骤(5)中,辣椒在45-50℃水温下锅,20-25分钟慢加热到75-85℃度能够最大程度的去掉辣椒中的燥和火,吃后不上火。

[0010] 步骤(4)中,花生和盐一起炒制,是借用盐的传热原理可以将花生炒制的更加均匀。

[0011] 步骤(6)中,将洋葱加入油锅中炸可以把把洋葱里面的香气充分融入到油里面;将芹菜加入油锅中可以把芹菜中的香兰素融入到油里面;最后将大葱放入油锅中勾兑,超过200℃,可以将葱爆的香气激发出来,融入到油里面;洋葱、芹菜、大葱的香味提炼出后融入油中,可以替代香精,省去了加香精的步骤,而且本方法做出来的酱中含有复合香气,香气持久。

[0012] 步骤(7)中,在120-130℃,辣椒与油融合,辣椒的色度,香度,辣度,能够非常充分的溶解到油中。

[0013] 本发明的有益效果是:本发明通过简单的工艺生产出的调味酱味道鲜美,本发明中的牛肉是低温熬制,既营养,而且原有的味道不容易被破坏,保留了味道的完整性,采用的生牛肉入锅熬制,熬制3个小时左右,可以将牛肉中的味道和营养全部融到油中,整个酱吃起来有纯正的牛肉味,更加营养。

具体实施方式

[0014] 为了加深对本发明的理解,下面将结合实施例对本发明作进一步详述。

[0015] 实施例1:一种调味酱,由以下重量的原料组成:非转基因菜籽油30Kg,豆豉8 Kg份,牛肉11 Kg,辣椒3 Kg,花椒1 Kg,大葱2.5 Kg,洋葱2.5 Kg,芹菜2.5 Kg,蒜2 Kg,盐1 Kg,味精0.8 Kg,糖0.7 Kg,八角0.5 Kg,桂皮0.2 Kg,小茴香0.2 Kg,花生5 Kg,芝麻3 Kg,

姜2 Kg。

[0016] 辣椒由艳红辣椒、三英辣椒、子弹头辣椒和印度辣椒组成,四种辣椒的重量比为3:3:3:1。

[0017] 上述的调味酱的制备方法,包括如下步骤:

(1) 选取辣椒:选取重量比为3:3:3:1的艳红辣椒、三英辣椒、子弹头辣椒、印度辣椒混合;

(2) 称取材料:称取非转基因菜籽油30Kg,豆豉8 Kg份,牛肉11 Kg,辣椒3 Kg,花椒1 Kg,大葱2.5 Kg,洋葱2.5 Kg,芹菜2.5 Kg,蒜2 Kg,盐1 Kg,味精0.8 Kg,糖0.7 Kg,八角0.5 Kg,桂皮0.2 Kg,小茴香0.2 Kg,花生5 Kg,芝麻3 Kg,姜2 Kg;

(3) 准备材料:将称取好的新鲜纯瘦牛肉切成2.2公分的丁状,洗净备用,将洋葱清洗切为四瓣,芹菜、大葱清洗均切成10公分备用,清洗姜蒜,切碎;

(4) 炒制花生、芝麻:将花生和盐放入锅中炒制40分钟,借用盐传热将花生炒熟,留下花生备用;将芝麻放入锅中单独炒制30分钟,备用;

(5) 制备辣椒溶:将称取好的艳红辣椒、三英辣椒、子弹头辣椒、印度辣椒放入温度为45℃的水中,进行加热,加热20分钟至水温达到75℃,将辣椒捞出沥干水,再用绞辣椒机将辣椒绞成溶状备用;

(6) 制备混合油:将称取好的非转基因菜籽油入锅,烧至165℃,加入步骤(3)中备好的洋葱,炸22分钟,将炸干的洋葱捞出,再向锅中加入备好的芹菜,炸27分钟,将炸干的芹菜捞出,将油温升到200℃,加入大葱,关火,大葱在油中炸30分钟,将大葱捞出;

(7) 制备酱:将步骤(6)中的油继续升温至120℃,加入步骤(5)制备好的辣椒溶,恒温持续加热2个小时,将锅内油温调至95℃,将步骤(3)备好的姜蒜倒入锅中,熬制1小时,再将锅内油温调至90℃,将丁状牛肉入锅,熬制2.9小时,最终成酱;

(8) 调味:将步骤(7)制备成的酱温度调至85℃,关火加入步骤(2)中备好的盐、味精、糖、花生、芝麻、八角、桂皮、小茴、豆豉、花椒,搅拌冷却;

(9) 发酵、包装:将步骤(8)调好味的酱放入无菌室,进行常温发酵3天,随后灌装即可。

[0018] 实施例2:一种调味酱,由以下重量的原料组成:非转基因菜籽油50Kg,豆豉17Kg,牛肉22Kg,辣椒10Kg,花椒4Kg,大葱6Kg,洋葱6Kg,芹菜6Kg,蒜4.5Kg,盐4Kg,味精4Kg,糖3Kg,八角1.4Kg,桂皮0.9Kg,小茴香0.9Kg,花生8Kg,芝麻6Kg,姜45Kg。

[0019] 辣椒由艳红辣椒、三英辣椒、子弹头辣椒和印度辣椒组成,四种辣椒的重量比为3:3:3:1。

[0020] 上述的调味酱的制备方法,包括如下步骤:

(1) 选取辣椒:选取重量比为3:3:3:1的艳红辣椒、三英辣椒、子弹头辣椒、印度辣椒混合;

(2) 称取材料:称取非转基因菜籽油50Kg,豆豉17Kg,牛肉22Kg,辣椒10Kg,花椒4Kg,大葱6Kg,洋葱6Kg,芹菜6Kg,蒜4.5Kg,盐4Kg,味精4Kg,糖3Kg,八角1.4Kg,桂皮0.9Kg,小茴香0.9Kg,花生8Kg,芝麻6Kg,姜45Kg;

(3) 准备材料:将称取好的新鲜纯瘦牛肉切成2.2公分的丁状,洗净备用,将洋葱清洗切为四瓣,芹菜、大葱清洗均切成10公分备用,清洗姜蒜,切碎;

(4) 炒制花生、芝麻:将花生和盐放入锅中炒制50分钟,借用盐传热将花生炒熟,留下花

生备用;将芝麻放入锅中单独炒制40分钟,备用;

(5) 制备辣椒溶:将称取好的艳红辣椒、三英辣椒、子弹头辣椒、印度辣椒放入温度为50℃的水中,进行加热,加热25分钟至水温达到85℃,将辣椒捞出沥干水,再用绞辣椒机将辣椒绞成溶状备用;

(6) 制备混合油:将称取好的非转基因菜籽油入锅,烧至175℃,加入步骤(3)中备好的洋葱,炸27分钟,将炸干的洋葱捞出,再向锅中加入备好的芹菜,炸33分钟,将炸干的芹菜捞出,将油温升到220℃,加入大葱,关火,大葱在油中炸35分钟,将大葱捞出;

(7) 制备酱:将步骤(6)中的油继续升温至130℃,加入步骤(5)制备好的辣椒溶,恒温持续加热2个小时,将锅内油温调至105℃,将步骤(3)备好的姜蒜倒入锅中,熬制1.2小时,再将锅内油温调至100℃,将丁状牛肉入锅,熬制3.2小时,最终成酱;

(8) 调味:将步骤(7)制备成的酱温度调至95℃,关火加入步骤(2)中备好的盐、味精、糖、花生、芝麻、八角、桂皮、小茴、豆豉、花椒,搅拌冷却;

(9) 发酵、包装:将步骤(8)调好味的酱放入无菌室,进行常温发酵3天,随后灌装即可。

[0021] 实施例3:一种调味酱,由以下重量的原料组成:非转基因菜籽油36Kg,豆豉10.9Kg,牛肉14.6Kg,辣椒5Kg,花椒1.4Kg,大葱3.6Kg,洋葱3.6Kg,芹菜3.6Kg,蒜2.9Kg,盐1.4Kg,味精1.1Kg,糖1.1Kg,八角0.7Kg,桂皮0.3Kg,小茴香0.3Kg,花生5.8Kg,芝麻3.6Kg,姜2.9Kg。

[0022] 辣椒由艳红辣椒、三英辣椒、子弹头辣椒和印度辣椒组成,四种辣椒的重量比为3:3:3:1。

[0023] 上述的调味酱的制备方法,包括如下步骤:

(1) 选取辣椒:选取重量比为3:3:3:1的艳红辣椒、三英辣椒、子弹头辣椒、印度辣椒混合;

(2) 称取材料:称取非转基因菜籽油36Kg,豆豉10.9Kg,牛肉14.6Kg,辣椒5Kg,花椒1.4Kg,大葱3.6Kg,洋葱3.6Kg,芹菜3.6Kg,蒜2.9Kg,盐1.4Kg,味精1.1Kg,糖1.1Kg,八角0.7Kg,桂皮0.3Kg,小茴香0.3Kg,花生5.8Kg,芝麻3.6Kg,姜2.9Kg;

(3) 准备材料:将称取好的新鲜纯瘦牛肉切成2.2公分的丁状,洗净备用,将洋葱清洗切为四瓣,芹菜、大葱清洗均切成10公分备用,清洗姜蒜,切碎;

(4) 炒制花生、芝麻:将花生和盐放入锅中炒制45分钟,借用盐传热将花生炒熟,留下花生备用;将芝麻放入锅中单独炒制33分钟,备用;

(5) 制备辣椒溶:将称取好的艳红辣椒、三英辣椒、子弹头辣椒、印度辣椒放入温度为43℃的水中,进行加热,加热22分钟至水温达到77℃,将辣椒捞出沥干水,再用绞辣椒机将辣椒绞成溶状备用;

(6) 制备混合油:将称取好的非转基因菜籽油入锅,烧至168℃,加入步骤(3)中备好的洋葱,炸23分钟,将炸干的洋葱捞出,再向锅中加入备好的芹菜,炸29分钟,将炸干的芹菜捞出,将油温升到200℃,加入大葱,关火,大葱在油中炸32分钟,将大葱捞出;

(7) 制备酱:将步骤(6)中的油继续升温至121℃,加入步骤(5)制备好的辣椒溶,恒温持续加热2个小时,将锅内油温调至98℃,将步骤(3)备好的姜蒜倒入锅中,熬制1小时,再将锅内油温调至93℃,将丁状牛肉入锅,熬制3小时,最终成酱;

(8) 调味:将步骤(7)制备成的酱温度调至88℃,关火加入步骤(2)中备好的盐、味精、

糖、花生、芝麻、八角、桂皮、小茴、豆豉、花椒，搅拌冷却；

(9) 发酵、包装：将步骤(8)调好味的酱放入无菌室，进行常温发酵3天，随后灌装即可。

[0024] 实施例4：一种调味酱，由以下重量的原料组成：非转基因菜籽油40 Kg，豆豉15.3 Kg，牛肉19.8 Kg，辣椒8 Kg，花椒3.7 Kg，大葱4.2 Kg，洋葱4.2 Kg，芹菜4.2 Kg，蒜3.8 Kg，盐3.6 Kg，味精3.2 Kg，糖2.2 Kg，八角1.1 Kg，桂皮0.7 Kg，小茴香0.7 Kg，花生7.2 Kg，芝麻5.2 Kg，姜4.1 Kg。

[0025] 辣椒由艳红辣椒、三英辣椒、子弹头辣椒和印度辣椒组成，四种辣椒的重量比为3:3:3:1。

[0026] 上述的调味酱的制备方法，包括如下步骤：

(1) 选取辣椒：选取重量比为3:3:3:1的艳红辣椒、三英辣椒、子弹头辣椒、印度辣椒混合；

(2) 称取材料：称取非转基因菜籽油40 Kg，豆豉15.3 Kg，牛肉19.8 Kg，辣椒8 Kg，花椒3.7 Kg，大葱4.2 Kg，洋葱4.2 Kg，芹菜4.2 Kg，蒜3.8 Kg，盐3.6 Kg，味精3.2 Kg，糖2.2 Kg，八角1.1 Kg，桂皮0.7 Kg，小茴香0.7 Kg，花生7.2 Kg，芝麻5.2 Kg，姜4.1 Kg；

(3) 准备材料：将称取好的新鲜纯瘦牛肉切成2.2公分的丁状，洗净备用，将洋葱清洗切为四瓣，芹菜、大葱清洗均切成10公分备用，清洗姜蒜，切碎；

(4) 炒制花生、芝麻：将花生和盐放入锅中炒制48分钟，借用盐传热将花生炒熟，留下花生备用；将芝麻放入锅中单独炒制37分钟，备用；

(5) 制备辣椒溶：将称取好的艳红辣椒、三英辣椒、子弹头辣椒、印度辣椒放入温度为48℃的水中，进行加热，加热24分钟至水温达到83℃，将辣椒捞出沥干水，再用绞辣椒机将辣椒绞成溶状备用；

(6) 制备混合油：将称取好的非转基因菜籽油入锅，烧至172℃，加入步骤(3)中备好的洋葱，炸25分钟，将炸干的洋葱捞出，再向锅中加入备好的芹菜，炸30分钟，将炸干的芹菜捞出，将油温升到200℃，加入大葱，关火，大葱在油中炸34分钟，将大葱捞出；

(7) 制备酱：将步骤(6)中的油继续升温至128℃，加入步骤(5)制备好的辣椒溶，恒温持续加热2个小时，将锅内油温调至100℃，将步骤(3)备好的姜蒜倒入锅中，熬制1.1小时，再将锅内油温调至100℃，将丁状牛肉入锅，熬制3.1小时，最终成酱；

(8) 调味：将步骤(7)制备成的酱温度调至93℃，关火加入步骤(2)中备好的盐、味精、糖、花生、芝麻、八角、桂皮、小茴、豆豉、花椒，搅拌冷却；

(9) 发酵、包装：将步骤(8)调好味的酱放入无菌室，进行常温发酵3天，随后灌装即可。

[0027] 实施例5：一种调味酱，由以下重量的原料组成：非转基因菜籽油38Kg份，豆豉13.5 Kg，牛肉17.3 Kg，辣椒6.5 Kg，花椒2.6 Kg，大葱4 Kg，洋葱4 Kg，芹菜4 Kg，蒜3.2 Kg，盐2 Kg，味精2.2 Kg，糖1.7 Kg，八角0.9 Kg，桂皮0.6 Kg，小茴香0.6 Kg，花生6.3 Kg，芝麻4.2 Kg，姜3.6 Kg。

[0028] 辣椒由艳红辣椒、三英辣椒、子弹头辣椒和印度辣椒组成，四种辣椒的重量比为3:3:3:1。

[0029] 上述的调味酱的制备方法，包括如下步骤：

(1) 选取辣椒：选取重量比为3:3:3:1的艳红辣椒、三英辣椒、子弹头辣椒、印度辣椒混合；

(2) 称取材料:称取非转基因菜籽油38Kg份,豆豉13.5 Kg,牛肉17.3 Kg,辣椒6.5 Kg,花椒2.6 Kg,大葱4 Kg,洋葱4 Kg,芹菜4 Kg,蒜3.2 Kg,盐2 Kg,味精2.2 Kg,糖1.7 Kg,八角0.9 Kg,桂皮0.6 Kg,小茴香0.6 Kg,花生6.3 Kg,芝麻4.2 Kg,姜3.6 Kg;

(3) 准备材料:将称取好的新鲜纯瘦牛肉切成2.2公分的丁状,洗净备用,将洋葱清洗切为四瓣,芹菜、大葱清洗均切成10公分备用,清洗姜蒜,切碎;

(4) 炒制花生、芝麻:将花生和盐放入锅中炒制40分钟,借用盐传热将花生炒熟,留下花生备用;将芝麻放入锅中单独炒制35分钟,备用;

(5) 制备辣椒溶:将称取好的艳红辣椒、三英辣椒、子弹头辣椒、印度辣椒放入温度为50℃的水中,进行加热,加热20分钟至水温达到80℃,将辣椒捞出沥干水,再用绞辣椒机将辣椒绞成溶状备用;

(6) 制备混合油:将称取好的非转基因菜籽油入锅,烧至170℃,加入步骤(3)中备好的洋葱,炸25分钟,将炸干的洋葱捞出,再向锅中加入备好的芹菜,炸30分钟,将炸干的芹菜捞出,将油温升到200℃,加入大葱,关火,大葱在油中炸30分钟,将大葱捞出;

(7) 制备酱:将步骤(6)中的油继续升温至121℃,加入步骤(5)制备好的辣椒溶,恒温持续加热2个小时,将锅内油温调至100℃,将步骤(3)备好的姜蒜倒入锅中,熬制1小时,再将锅内油温调至90℃,将丁状牛肉入锅,熬制3小时,最终成酱;

(8) 调味:将步骤(7)制备成的酱温度调至90℃,关火加入步骤(2)中备好的盐、味精、糖、花生、芝麻、八角、桂皮、小茴、豆豉、花椒,搅拌冷却;

(9) 发酵、包装:将步骤(8)调好味的酱放入无菌室,进行常温发酵3天,随后灌装即可。

[0030] 实施例6:一种调味酱,由以下重量的原料组成:非转基因菜籽油37 Kg,豆豉17 Kg,牛肉17.3 Kg,辣椒4 Kg,花椒3.7 Kg,大葱4 Kg,洋葱3.6 Kg,芹菜4.2 Kg,蒜4.5 Kg,盐1份,味精1.1 Kg,糖3 Kg,八角1.2 Kg,桂皮0.5 Kg,小茴香0.7 Kg,花生5.8 Kg,芝麻4.2 Kg,姜2 Kg。

[0031] 辣椒由艳红辣椒、三英辣椒、子弹头辣椒和印度辣椒组成,四种辣椒的重量比为3:3:3:1。

[0032] 上述的调味酱的制备方法,包括如下步骤:

(1) 选取辣椒:选取重量比为3:3:3:1的艳红辣椒、三英辣椒、子弹头辣椒、印度辣椒混合;

(2) 称取材料:称取非转基因菜籽油37 Kg,豆豉17 Kg,牛肉17.3 Kg,辣椒4 Kg,花椒3.7 Kg,大葱4 Kg,洋葱3.6 Kg,芹菜4.2 Kg,蒜4.5 Kg,盐1份,味精1.1 Kg,糖3 Kg,八角1.2 Kg,桂皮0.5 Kg,小茴香0.7 Kg,花生5.8 Kg,芝麻4.2 Kg,姜2 Kg;

(3) 准备材料:将称取好的新鲜纯瘦牛肉切成2.2公分的丁状,洗净备用,将洋葱清洗切为四瓣,芹菜、大葱清洗均切成10公分备用,清洗姜蒜,切碎;

(4) 炒制花生、芝麻:将花生和盐放入锅中炒制42分钟,借用盐传热将花生炒熟,留下花生备用;将芝麻放入锅中单独炒制39分钟,备用;

(5) 制备辣椒溶:将称取好的艳红辣椒、三英辣椒、子弹头辣椒、印度辣椒放入温度为45℃的水中,进行加热,加热21分钟至水温达到83℃,将辣椒捞出沥干水,再用绞辣椒机将辣椒绞成溶状备用;

(6) 制备混合油:将称取好的非转基因菜籽油入锅,烧至170℃,加入步骤(3)中备好的

洋葱,炸25分钟,将炸干的洋葱捞出,再向锅中加入备好的芹菜,炸30分钟,将炸干的芹菜捞出,将油温升到220℃,加入大葱,关火,大葱在油中炸33分钟,将大葱捞出;

(7) 制备酱:将步骤(6)中的油继续升温至128℃,加入步骤(5)制备好的辣椒溶,恒温持续加热2个小时,将锅内油温调至103℃,将步骤(3)备好的姜蒜倒入锅中,熬制1.2小时,再将锅内油温调至99℃,将丁状牛肉入锅,熬制3.1小时,最终成酱;

(8) 调味:将步骤(7)制备成的酱温度调至89℃,关火加入步骤(2)中备好的盐、味精、糖、花生、芝麻、八角、桂皮、小茴、豆豉、花椒,搅拌冷却;

(9) 发酵、包装:将步骤(8)调好味的酱放入无菌室,进行常温发酵3天,随后灌装即可。

[0033] 实施例7:一种调味酱,由以下重量的原料组成:非转基因菜籽油49 Kg,豆豉109Kg,牛肉17.3 Kg,辣椒8 Kg,花椒4 Kg,大葱2.5 Kg,洋葱4.2 Kg,芹菜4.0 Kg,蒜2 Kg,盐2 Kg,味精3.2 Kg份,糖0.7 Kg,八角0.8 Kg,桂皮0.6 Kg,小茴香0.5 Kg,花生5 Kg,芝麻4 Kg,姜3.5 Kg。

[0034] 辣椒由艳红辣椒、三英辣椒、子弹头辣椒和印度辣椒组成,四种辣椒的重量比为3:3:3:1。

[0035] 上述的调味酱的制备方法,包括如下步骤:

(1) 选取辣椒:选取重量比为3:3:3:1的艳红辣椒、三英辣椒、子弹头辣椒、印度辣椒混合;

(2) 称取材料:称取非转基因菜籽油49 Kg,豆豉109Kg,牛肉17.3 Kg,辣椒8 Kg,花椒4 Kg,大葱2.5 Kg,洋葱4.2 Kg,芹菜4.0 Kg,蒜2 Kg,盐2 Kg,味精3.2 Kg份,糖0.7 Kg,八角0.8 Kg,桂皮0.6 Kg,小茴香0.5 Kg,花生5 Kg,芝麻4 Kg,姜3.5 Kg;

(3) 准备材料:将称取好的新鲜纯瘦牛肉切成2.2公分的丁状,洗净备用,将洋葱清洗切为四瓣,芹菜、大葱清洗均切成10公分备用,清洗姜蒜,切碎;

(4) 炒制花生、芝麻:将花生和盐放入锅中炒制41分钟,借用盐传热将花生炒熟,留下花生备用;将芝麻放入锅中单独炒制38分钟,备用;

(5) 制备辣椒溶:将称取好的艳红辣椒、三英辣椒、子弹头辣椒、印度辣椒放入温度为46℃的水中,进行加热,加热22分钟至水温达到78℃,将辣椒捞出沥干水,再用绞辣椒机将辣椒绞成溶状备用;

(6) 制备混合油:将称取好的非转基因菜籽油入锅,烧至174℃,加入步骤(3)中备好的洋葱,炸26分钟,将炸干的洋葱捞出,再向锅中加入备好的芹菜,炸30分钟,将炸干的芹菜捞出,将油温升到210℃,加入大葱,关火,大葱在油中炸33分钟,将大葱捞出;

(7) 制备酱:将步骤(6)中的油继续升温至128℃,加入步骤(5)制备好的辣椒溶,恒温持续加热2个小时,将锅内油温调至103℃,将步骤(3)备好的姜蒜倒入锅中,熬制1.2小时,再将锅内油温调至100℃,将丁状牛肉入锅,熬制3.0小时,最终成酱;

(8) 调味:将步骤(7)制备成的酱温度调至94℃,关火加入步骤(2)中备好的盐、味精、糖、花生、芝麻、八角、桂皮、小茴、豆豉、花椒,搅拌冷却;

(9) 发酵、包装:将步骤(8)调好味的酱放入无菌室,进行常温发酵3天,随后灌装即可。

[0036] 本调味酱因为不含有防腐剂,常温下可以保质8个月,开袋吃的时候用一次性的餐具,调味酱开口后放在冰箱内保存。