



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105614812 A

(43) 申请公布日 2016. 06. 01

(21) 申请号 201610027644. 9

(22) 申请日 2016. 01. 04

(71) 申请人 顺祥食品有限公司

地址 413200 湖南省益阳市南县南洲镇南洲西路

(72) 发明人 周顺祥 周志明 周佳

(74) 专利代理机构 长沙智嵘专利代理事务所 43211

代理人 李杰

(51) Int. Cl.

A23L 27/00(2016. 01)

A23L 27/10(2016. 01)

A23L 17/40(2016. 01)

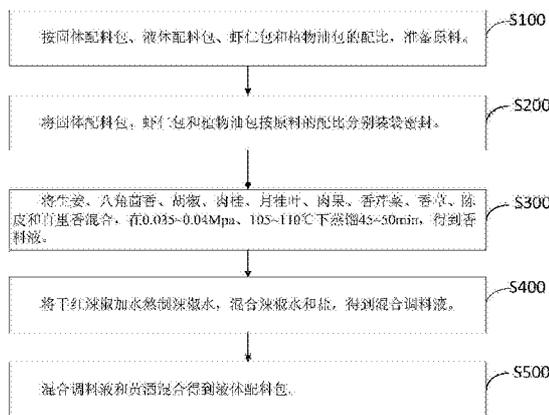
权利要求书2页 说明书6页 附图1页

(54) 发明名称

克氏鳌虾火锅底料及制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种克氏鳌虾火锅底料及制备方法,该克氏鳌虾火锅底料包括固体配料包、液体配料包、虾仁包和植物油包。液体配料包包括混合调料液和黄酒,混合调料液包括香料液、98~103重量份盐和45~55重量份干红辣椒制得的辣椒水,香料液由8~12重量份生姜、4~6重量份八角茴香、4~6重量份胡椒、4~6重量份肉桂、4~6重量份月桂叶、6~12重量份肉果、45~55重量份香芹菜、8~12重量份茴香草、4~6重量份陈皮和8~12重量份百里香蒸馏得到。植物油包包括200~250重量份的色拉油。上述克氏鳌虾火锅底料,克氏鳌虾仁原料本身的营养不流失,产品口味更好。



1. 一种克氏鳌虾火锅底料,其特征在于,包括固体配料包、液体配料包、虾仁包和植物油包;

所述固体配料包包括:榨菜丝200~300重量份、香葱12~17重量份、大蒜子28~33重量份和洋葱28~33重量份;

所述液体配料包包括混合调料液和黄酒,所述混合调料液包括香料液、98~103重量份盐和45~55重量份干红辣椒制得的辣椒水,所述香料液由8~12重量份生姜、4~6重量份八角茴香、4~6重量份胡椒、4~6重量份肉桂、4~6重量份月桂叶、6~12重量份肉果、45~55重量份香芹菜、8~12重量份茴香草、4~6重量份陈皮和8~12重量份百里香蒸馏得到;

所述虾仁包包括330~350重量份的克氏鳌虾虾仁和100重量份的水;

所述植物油包包括200~250重量份的色拉油。

2. 根据权利要求1所述的克氏鳌虾火锅底料,其特征在于,所述固体配料包包括:榨菜丝200~300重量份、香葱15重量份、大蒜子30重量份和洋葱30重量份;

所述混合调料液包括香料液、100重量份盐和45~55重量份干红辣椒制得的辣椒水,所述香料液由10重量份生姜、5重量份八角茴香、5重量份胡椒、5重量份肉桂、5重量份月桂叶、10重量份肉果、50重量份香芹菜、10重量份茴香草、5重量份陈皮和10重量份百里香蒸馏得到;

所述虾仁包包括340重量份的克氏鳌虾虾仁和100重量份的水;

所述植物油包包括200~250重量份的色拉油。

3. 根据权利要求1所述的克氏鳌虾火锅底料,其特征在于,所述香葱、所述大蒜子和所述洋葱的水份均为28~32%;所述榨菜丝的水份为48~52%,优选所述榨菜丝的盐分为0.5%。

4. 根据权利要求1所述的克氏鳌虾火锅底料,其特征在于,所述克氏鳌虾虾仁为带黄的克氏鳌虾虾仁,所述克氏鳌虾虾仁的规格为150~200粒/500g。

5. 一种克氏鳌虾火锅底料的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

按权利要求1中固体配料包、液体配料包、虾仁包和植物油包的配比,准备原料;

将所述固体配料包、虾仁包和植物油包按原料的配比分别装袋密封;

将生姜、八角茴香、胡椒、肉桂、月桂叶、肉果、香芹菜、茴香草、陈皮和百里香混合,在0.035~0.04Mpa、105~110℃下蒸馏45~50min,得到香料液;

将所述干红辣椒加水熬制辣椒水,混合所述香料液、所述辣椒水和盐,得到混合调料液;

所述混合调料液和黄酒混合得到液体配料包。

6. 根据权利要求5所述的克氏鳌虾火锅底料的制备方法,其特征在于,所述将所述干红辣椒加水熬制辣椒水,混合所述香料液、所述辣椒水和盐,得到混合调料液的步骤具体为:

所述干红辣椒和所述盐加入所述香料液中熬制30~35分钟,得到所述混合调料液。

7. 根据权利要求5所述的克氏鳌虾火锅底料的制备方法,其特征在于,所述香葱、所述大蒜子和所述洋葱在48~52℃下烘干5~6h。

8. 根据权利要求5所述的克氏鳌虾火锅底料的制备方法,其特征在于,所述榨菜丝在48~52℃下烘干2~3h。

9. 根据权利要求5所述的克氏鳌虾火锅底料的制备方法,其特征在于,所述克氏鳌虾

仁和水真空装袋,真空速冻。

10. 根据权利要求5所述的克氏鳌虾火锅底料的制备方法,其特征在于,所述固体配料包、虾仁包和植物油包为真空包装,并在0.035~0.04Mpa、110℃下杀菌5~6min。

## 克氏螯虾火锅底料及制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及火锅底料领域,特别地,涉及一种克氏螯虾火锅底料。此外,本发明还涉及克氏螯虾火锅底料的制备方法。

### 背景技术

[0002] 克氏螯虾仁原料其本身的营养成分属“两高两低”类(蛋白质、钙成分高,脂肪、胆固醇含量低)。克氏螯虾仁产品一直以来是欧美发达国家作罐头产品的原料,由于克氏螯虾仁原料成分的特性导致前时期国内消费者接受不了(口味;价格是主要因素),近年来由于国内经济的快速发展导致国内市场销售前景变好,越来越多的人对克氏螯虾仁产品青睐。但大多数人们还不熟悉克氏螯虾仁原料特性导致做出来的产品口感不近人意,达不到业内应有的效果。

### 发明内容

[0003] 本发明提供了一种克氏螯虾火锅底料,以解决现有的克氏螯虾火锅底料口感不佳的技术问题。

[0004] 本发明采用的技术方案如下:

[0005] 一种克氏螯虾火锅底料,包括固体配料包、液体配料包、虾仁包和植物油包。

[0006] 固体配料包包括:榨菜丝200~300重量份、香葱12~17重量份、大蒜子28~3重量份和洋葱28~33重量份。

[0007] 液体配料包包括混合调料液和黄酒,混合调料液包括香料液、98~103重量份盐和45~55重量份干红辣椒制得的辣椒水,香料液由8~12重量份生姜、4~6重量份八角茴香、4~6重量份胡椒、4~6重量份肉桂、4~6重量份月桂叶、6~12重量份肉果、45~55重量份香芹菜、8~12重量份茴香草、4~6重量份陈皮和8~12重量份百里香蒸馏得到。

[0008] 虾仁包包括330~350重量份的克氏螯虾虾仁和100重量份的水。

[0009] 植物油包包括200~250重量份的色拉油。

[0010] 进一步地,固体配料包包括:榨菜丝200~300重量份、香葱15重量份、大蒜子30重量份和洋葱30重量份。

[0011] 混合调料液包括香料液、100重量份盐和45~55重量份干红辣椒制得的辣椒水,香料液由8~12重量份生姜、4~6重量份八角茴香、4~6重量份胡椒、4~6重量份肉桂、4~6重量份月桂叶、6~12重量份肉果、45~55重量份香芹菜、8~12重量份茴香草、4~6重量份陈皮和8~12重量份百里香蒸馏得到。

[0012] 虾仁包包括340重量份的克氏螯虾虾仁和100重量份的水。

[0013] 植物油包包括200~250重量份的色拉油。

[0014] 进一步地,香葱、大蒜子和洋葱的水份均为28~32%。榨菜丝的水份为48~52%,榨菜丝的盐分为0.5%。

[0015] 进一步地,克氏螯虾虾仁为带黄的克氏螯虾虾仁,克氏螯虾虾仁的规格为150~

200粒/500g。

[0016] 本发明另一方面提供了一种克氏螯虾火锅底料的制备方法,包括以下步骤:

[0017] 按上述固体配料包、液体配料包、虾仁包和植物油包的配比,准备原料。

[0018] 将固体配料包、虾仁包和植物油包按原料的配比分别装袋密封。

[0019] 将生姜、八角茴香、胡椒、肉桂、月桂叶、肉果、香芹菜、茴香草、陈皮和百里香混合,在0.035~0.04Mpa、105~110℃下蒸馏45~50min,得到香料液。

[0020] 将干红辣椒加水熬制辣椒水,混合香料液、辣椒水和盐,得到混合调料液。

[0021] 混合调料液和黄酒混合得到液体配料包。

[0022] 进一步地,将干红辣椒加水熬制辣椒水,混合香料液、辣椒水和盐,得到混合调料液的步骤具体为:

[0023] 干红辣椒和盐加入香料液中熬制30~35分钟,得到混合调料液。

[0024] 进一步地,香葱、大蒜子和洋葱在48~52℃下烘干5~6h。

[0025] 进一步地,榨菜丝在48~52℃下烘干2~3h。

[0026] 进一步地,克氏螯虾虾仁和水真空装袋,真空速冻。

[0027] 进一步地,固体配料包、虾仁包和植物油包为真空包装,并在0.035~0.04Mpa、110℃下杀菌5~6min。

[0028] 本发明具有以下有益效果:上述克氏螯虾火锅底料,克氏螯虾仁原料本身的营养不流失,不使用香精香料但其色香味不低于使用香精香料的产品,口味更好,不添加味精成分但其鲜度不低于使用味精的效果,方便携带。

[0029] 除了上面所描述的目的、特征和优点之外,本发明还有其它的目的、特征和优点。下面将参照图,对本发明作进一步详细的说明。

## 附图说明

[0030] 构成本申请的一部分的附图用来提供对本发明的进一步理解,本发明的示意性实施例及其说明用于解释本发明,并不构成对本发明的不当限定。在附图中:

[0031] 图1是本发明优选实施例的克氏螯虾火锅底料的流程图。

## 具体实施方式

[0032] 以下结合附图对本发明的实施例进行详细说明,但是本发明可以由权利要求限定和覆盖的多种不同方式实施。

[0033] 参照图1,本发明的优选实施例提供了一种克氏螯虾火锅底料,包括固体配料包、液体配料包、虾仁包和植物油包。固体配料包包括:榨菜丝200~300重量份、香葱12~17重量份、大蒜子28~3重量份和洋葱28~33重量份。液体配料包包括混合调料液和黄酒,混合调料液包括香料液、98~103重量份盐和45~55重量份干红辣椒制得的辣椒水,香料液由8~12重量份生姜、4~6重量份八角茴香、4~6重量份胡椒、4~6重量份肉桂、4~6重量份月桂叶、6~12重量份肉果、45~55重量份香芹菜、8~12重量份茴香草、4~6重量份陈皮和8~12重量份百里香蒸馏得到。虾仁包包括330~350重量份的克氏螯虾虾仁和100重量份的水。植物油包包括200~250重量份的色拉油。

[0034] 固体配料包包括榨菜丝、香葱、大蒜子和洋葱,可采用其烘干的方式延长其保质

期。榨菜丝、香葱、大蒜子、洋葱采用固体配料的方式保存并以油炸的方式激发其香味,相比对上述四种原料进行蒸馏的方式,香味更为浓郁。榨菜丝可在市场上购买或自己腌制榨菜切丝制得。榨菜丝由榨菜制得,通常榨菜本身在腌制过程会带一定的盐分,因此榨菜丝会包含一定的盐分。榨菜的可采用普通的榨菜。优选的,榨菜选用一年生低盐烘干榨菜,榨菜的生长期控制在175~185天(从栽苗到收割腌制时间);并且榨菜品质要求:主径新鲜肥大,绿色,组织脆嫩,皮薄,纤维少,无病虫害,横径6cm以上;腌制后品质色泽鲜明,质地脆嫩,无老筋,风味正常,无白心。取上述榨菜烘干后切丝,丝的宽度1mm~1.5mm。

[0035] 生姜可起杀菌作用,同时可避腥味和增加多种营养成分。八角茴香经蒸馏可得其挥发油,增加香味及多种营养成分。胡椒增加多种营养成分并可增加克氏鳌虾火锅的辛辣味芳香气味。肉桂可增色、增香、增加多种营养成分。月桂叶经蒸馏可得少量的月桂油从而使克氏鳌虾火锅具有月桂油的香味。肉果经蒸馏后可得多种挥发性油及固定油。香芹菜可增香、增加多种营养成分和香精油。茴香草增色、增香、增加镁、钾、钠等多种矿物质。陈皮去腥,增色。百里香增香;经蒸馏可得多种营养成分及精油蒸馏得到。生姜、八角茴香、胡椒、肉桂、月桂叶、肉果、香芹菜、茴香草、陈皮和百里香按上述配比混合后蒸馏得到香料液。蒸馏得到的香料液为550~600重量份。辣椒水由45~55重量份干红辣椒熬制得到。辣椒水、盐以及香料液预先混合,最后与黄酒混合。因此辣椒水可由干红辣椒加入香料液中熬制,也可加入适量水中熬制好后加入香料液中。混合调料液包含多种香料,可掩盖克氏鳌虾仁的腥味,赋予其丰富的、多层次的香味。

[0036] 克氏鳌虾仁无需水洗,按340重量份的克氏鳌虾仁和100重量份的水的比例装袋。在该比例下克氏鳌虾仁可保持水分,冷冻后,100重量份的水形成冰对克氏鳌虾仁形成低温保护,避免其变质。

[0037] 每份克氏鳌虾火锅底料包括固体配料包、液体配料包、虾仁包和植物油包各一份。各包的内容物按配比设置。可保证制备的克氏鳌虾火锅,香味浓郁,又不会掩盖克氏鳌虾虾仁的鲜美。克氏鳌虾仁火锅食用方法为将植物油包的色拉油倒出,升温至油温80~85℃,加入固体配料包的原料油炸5~6分钟,加入液体配料包内内容物蒸煮10~12min。再将虾仁包解冻后,沥干后加入继续煮5~6min即可食用,方便快捷。虾仁包解冻优选为流水下解冻。

[0038] 本发明具有以下有益效果:上述克氏鳌虾火锅底料,克氏鳌虾仁原料本身的营养不流失,不使用香精香料但其色香味不低于使用香精香料的产品,口味更好,不添加味精成分但其鲜度不低于使用味精的效果,方便携带。

[0039] 可选地,固体配料包包括:榨菜丝200~300重量份、香葱15重量份、大蒜子30重量份和洋葱30重量份。混合调料液包括香料液、100重量份盐和45~55重量份干红辣椒制得的辣椒水,香料液由8~12重量份生姜、4~6重量份八角茴香、4~6重量份胡椒、4~6重量份肉桂、4~6重量份月桂叶、6~12重量份肉果、45~55重量份香芹菜、8~12重量份茴香草、4~6重量份陈皮和8~12重量份百里香蒸馏得到。虾仁包包括340重量份的克氏鳌虾仁和100重量份的水。植物油包包括200~250重量份的色拉油。

[0040] 可选地,香葱、大蒜子和洋葱的水份均为28~32%;榨菜丝的水份为48~52%,榨菜丝的盐分为0.5%。水份含量过高,香葱、大蒜子和洋葱容易腐坏,而水份过低,其本身的香味容易被破坏,因此可优选为28~32%。榨菜丝的水份过高,榨菜丝容易腐坏,并且口感不好没有嚼劲,而水份过低时,榨菜丝口感干涩。在48~52%的水份含量下,榨菜丝的口感

爽脆,质地脆嫩,其中加入0.5%的盐分可使榨菜丝在相对较高的水份含量下不腐坏。

[0041] 可选地,克氏鳌虾虾仁为带黄的克氏鳌虾虾仁,克氏鳌虾虾仁的规格为150~200粒/500g。带黄的克氏鳌虾虾仁,制得的克氏鳌虾火锅,风味更佳,营养流失少。克氏鳌虾虾仁的规格为150~200粒/500g,该规格的克氏鳌虾虾仁大小合适,肉质鲜嫩。

[0042] 本发明另一方面提供了一种克氏鳌虾火锅底料的制备方法,包括以下步骤:

[0043] S100:按固体配料包、液体配料包、虾仁包和植物油包的配比,准备原料。

[0044] S200:将固体配料包、虾仁包和植物油包按原料的配比分别装袋密封。

[0045] S300:将生姜、八角茴香、胡椒、肉桂、月桂叶、肉果、香芹菜、茴香草、陈皮和百里香混合,在0.035~0.04Mpa、105~110℃下蒸馏45~50min,得到香料液。

[0046] S400:将干红辣椒加水熬制辣椒水,混合辣椒水和盐,得到混合调料液。

[0047] S500:混合调料液和黄酒混合得到液体配料包。

[0048] 固体配料包、液体配料包、虾仁包和植物油包分别为独立包装,因此四种料包可同时制作,或以任意顺序制作料包。上述的克氏鳌虾火锅底料的制备方法中的步骤只是众多制备方式中的一种。将固体配料包、虾仁包和植物油包按原料的配比分别装袋密封,可采用真空包装的方式,以延长保质期,方便运输。生姜、八角茴香、胡椒、肉桂、月桂叶、肉果、香芹菜、茴香草、陈皮和百里香混合,在0.035~0.04Mpa、105~110℃下蒸馏45~50min,可得到550~600份香料液。相比蒸煮提取的方式,蒸馏提取方式可有效的提取上述香料的香味成分,提取效率高,因而香味更加浓郁,并且蒸馏提取方式,香料液中不会残留渣滓。使得最终的克氏鳌虾火锅香味更加浓郁,口味更好,无香料渣滓残留,食用方便,感官更好。

[0049] 辣椒水、盐以及香料液预先混合,最后与黄酒混合。因此辣椒水可由干红辣椒加入香料液中熬制,也可加入适量水中熬制好后加入香料液中。

[0050] 可选地,将干红辣椒加水熬制辣椒水,混合辣椒水和盐,得到混合调料液的步骤具体为:

[0051] 干红辣椒和盐加入香料液中熬制30~35分钟,得到混合调料液。

[0052] 将45~55重量份的干红辣椒和100重量份的盐加入蒸馏制得的550~600重量份的香料液中,熬制30min~35min,使熬制后的液体量为500~550重量份;再加入黄酒后装袋真空包装杀菌处理,然后保存,优选为0~4度保存。干红辣椒和盐加入香料液中熬制,相比单独熬制辣椒水与香料液混合,操作简单。

[0053] 可选地,香葱、大蒜子和洋葱在48~52℃下烘干5~6h。该烘干条件温度温和,不容易破坏其香味成分,烘干速度合适,使香葱、大蒜子和洋葱均匀失水,可使其水份达到28~32%,延长其保质期,不易损坏。

[0054] 可选地,榨菜丝在48~52℃下烘干2~3h。该烘干条件温度温和,不容易破坏榨菜丝的组织,烘干速度合适,使榨菜丝均匀失水,可使其水份达到榨菜丝的水份为48~52%,榨菜丝的口感爽脆,质地脆嫩。

[0055] 可选地,克氏鳌虾虾仁和水真空装袋,真空速冻。克氏鳌虾虾仁不经水洗按配比与水混合真空装袋后,真空速冻。真空速冻,可使得水快速形成冰,对克氏鳌虾仁形成低温保护,避免其变质。而且虾仁包快速冷冻,细菌不容易滋生。

[0056] 可选地,固体配料包、虾仁包和植物油包为真空包装,并在0.035~0.04Mpa、110℃下杀菌5~6min。在该条件下,可有效杀死细菌,延长产品保质期。

## [0057] 实施例1

[0058] 1、固体配料包包括：榨菜丝200g、香葱12g、大蒜子28g和洋葱28g。其中，榨菜在48℃烘制2小时，水份控制为48%后，将榨菜丝由榨菜切丝制得榨菜丝。香葱、大蒜子和洋葱在48℃烘制5小时，水份控制为28%。固体配料包中的香葱、大蒜子和洋葱为烘干过的香葱、大蒜子和洋葱。将榨菜丝、香葱、大蒜子和洋葱按g的配比装袋密封，并在0.035Mpa、110℃下杀菌5min。

[0059] 2、液体配料包的原料配比如下

生姜 8g      八角茴香 4g      胡椒 4g      干红辣椒 45g

[0060] 肉桂 4g      月桂叶 4g      肉果 8g      香芹菜 45g

茴香草 8g      陈皮 4g      百里香 8g      黄酒 15g

[0061] 先将八角茴香，胡椒，肉桂，月桂叶，肉果，生姜，香芹菜，茴香草，陈皮，百里香混合蒸馏(压力0.035Mpa;时间45min;温度105℃;使蒸馏出来的香料液的量为550g);然后加入干红辣椒和盐98g熬制30min,使熬制后的液体量为500g;再加入黄酒后装袋并在0.035Mpa、110℃下杀菌5min,然后保存(0~4℃保存最佳)。

[0062] 3、虾仁包

[0063] 鳌虾仁原料的选择要求：规格150粒(每500g);每330g虾仁带水100g真空装袋，真空速冻;克氏鳌虾仁不水洗需带虾黄。

[0064] 4、植物油包(色拉油);每包油200g真空封口，并在0.035Mpa、110℃下杀菌5min。

[0065] 实施例2

[0066] 1、固体配料包包括：榨菜丝250g、香葱15g、大蒜子30g和洋葱30g。其中，榨菜在48℃烘制2小时，水份控制为48%后，将榨菜丝由榨菜切丝制得榨菜丝。香葱、大蒜子和洋葱在48℃烘制5小时，水份控制为28%。固体配料包中的香葱、大蒜子和洋葱为烘干过的香葱、大蒜子和洋葱。将榨菜丝、香葱、大蒜子和洋葱按g的配比装袋密封，并在0.035Mpa、110℃下杀菌5min。

[0067] 2、液体配料包的原料配比如下

生姜 10g      八角茴香 4g      胡椒 4g      干红辣椒 45g

[0068] 肉桂 4g      月桂叶 4g      肉果 10g      香芹菜 45g

茴香草 10g      陈皮 4g      百里香 9g      黄酒 18g

[0069] 先将八角茴香，胡椒，肉桂，月桂叶，肉果，生姜，香芹菜，茴香草，陈皮，百里香混合蒸馏(压力0.036Mpa;时间47min;温度106℃;使蒸馏出来的香料液的量为560g);然后加入干红辣椒和盐100g熬制30min,使熬制后的液体量为510g;再加入黄酒后装袋并在0.035Mpa、110℃下杀菌5min;然后保存(0~4℃保存最佳)。

[0070] 3、虾仁包

[0071] 鳌虾仁原料的选择要求：规格160粒(每500g);每320g虾仁带水100g真空装袋，真空速冻。

[0072] 4、植物油包(色拉油);每包油220g真空封口，并在0.035Mpa、110℃下杀菌5min。

[0073] 实施例3

[0074] 1、固体配料包包括：榨菜丝270g、香葱16g、大蒜子31g和洋葱31g。其中，榨菜在48℃烘制2小时，水份控制为48%后，将榨菜丝由榨菜切丝制得榨菜丝。香葱、大蒜子和洋葱在48℃烘制5小时，水份控制为28%。固体配料包中的香葱、大蒜子和洋葱为烘干过的香葱、大蒜子和洋葱。将榨菜丝、香葱、大蒜子和洋葱按g的配比装袋密封，并在0.035Mpa、110℃下杀菌5min。

[0075] 2、液体配料包的原料配比如下

生姜 10g 八角茴香 5g 胡椒 5g 干红辣椒 50g

[0076] 肉桂 5g 月桂叶 5g 肉果 10g 香芹菜 50g

茴香草 12g 陈皮 5g 百里香 10g 黄酒 20g

[0077] 先将八角茴香，胡椒，肉桂，月桂叶，肉果，生姜，香芹菜，茴香草，陈皮，百里香混合蒸馏(压力0.036Mpa;时间47min;温度106℃;使蒸馏出来的香料液的量为570g);然后加入干红辣椒和盐101g熬制30min，使熬制后的液体量为530g;再加入黄酒后装袋并在0.035Mpa、110℃下杀菌5min。然后保存(0~4℃保存最佳)。

[0078] 3、虾仁包

[0079] 鳌虾仁原料的选择要求：规格160粒(每500g);每340g虾仁带水100g真空装袋，真空速冻;克氏鳌虾仁不水洗需带虾黄。

[0080] 4、植物油包(色拉油);每包油240g真空封口，并在0.035Mpa、110℃下杀菌5min。

[0081] 实施例4

[0082] 1、固体配料包包括：榨菜丝300g、香葱17g、大蒜子33g和洋葱33g。其中，榨菜在48℃烘制2小时，水份控制为48%后，将榨菜丝由榨菜切丝制得榨菜丝。香葱、大蒜子和洋葱在48℃烘制5小时，水份控制为28%。固体配料包中的香葱、大蒜子和洋葱为烘干过的香葱、大蒜子和洋葱。将榨菜丝、香葱、大蒜子和洋葱按g的配比装袋密封并在0.04Mpa、110℃下杀菌6min。

[0083] 2、液体配料包的原料配比如下

生姜 12g 八角茴香 6g 胡椒 6g 干红辣椒 55g

[0084] 肉桂 6g 月桂叶 6g 肉果 12g 香芹菜 55g

茴香草 12g 陈皮 6g 百里香 12g 黄酒 25g

[0085] 先将八角茴香，胡椒，肉桂，月桂叶，肉果，生姜，香芹菜，茴香草，陈皮，百里香混合蒸馏(压力0.036Mpa;时间47min;温度106℃;使蒸馏出来的香料液的量为600g);然后加入干红辣椒和盐103g熬制30min，使熬制后的液体量为550g;再加入黄酒后装袋并在0.04Mpa、110℃下杀菌6min。然后保存(0~4℃保存最佳)。

[0086] 3、虾仁包

[0087] 鳌虾仁原料的选择要求：规格160粒(每500g);每340g虾仁带水100g真空装袋，真空速冻;克氏鳌虾仁不水洗需带虾黄。

[0088] 4、植物油包(色拉油);每包油250g真空封口，并在0.04Mpa、110℃下杀菌6min。

[0089] 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。

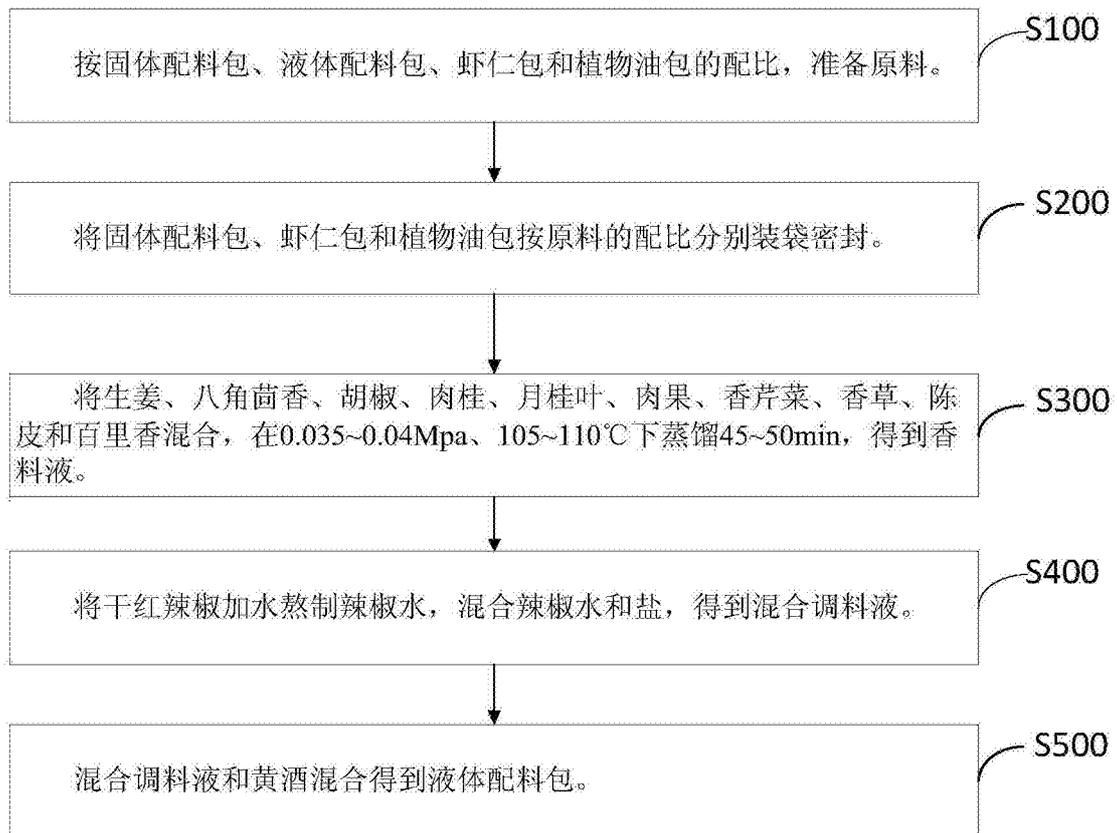


图1