



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 108185382 A

(43)申请公布日 2018.06.22

---

(21)申请号 201711349481.7

(22)申请日 2017.12.15

(71)申请人 昆明理工大学

地址 650093 云南省昆明市五华区学府路  
253号

(72)发明人 马懿星 王飞

(51)Int.Cl.

A23L 27/00(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

---

(54)发明名称

一种砂锅浓汤火锅汤底的制备方法

(57)摘要

本发明公开一种砂锅浓汤火锅汤底的制备方法,包括以下步骤:1、用食用油煸炒八角、生姜、蒜头、草果,然后加入豆瓣酱、花椒粉、孜然粉、冰糖,继续小火煸炒得到调味豆瓣酱;2、芝麻酱、花生酱、蚝油(或海鲜汁)混合均匀,得到混合芝麻酱和花生酱;3、砂锅中加入水或高汤煮沸,加入步骤1得到的调味豆瓣酱搅拌;4、向加入了调味豆瓣酱的汤中加入步骤2得到的混合芝麻酱和花生酱,加入适量的盐和味精,即得。

1. 一种砂锅浓汤火锅汤底的制备方法,包括以下步骤:

(1) 将食用油烧至八成热,将八角、生姜、蒜头、草果切碎加入,小火煸炒至生姜微微脱水,然后加入豆瓣酱、花椒粉、孜然粉、冰糖,继续小火煸炒10-20分钟,得到调味豆瓣酱;

(2) 将芝麻酱、花生酱、蚝油混合,搅拌均匀,得到调味的混合芝麻酱和花生酱;

(3) 在砂锅中加入水或高汤煮沸,加入步骤1得到的调味豆瓣酱搅拌,让调味豆瓣酱混匀溶于水或高汤中,并煮沸10-15分钟;

(4) 向步骤3加了调味豆瓣酱的汤中加入步骤2得到的混合芝麻酱和花生酱,同时不停搅拌煮沸,加入盐和味精,即得砂锅浓汤火锅汤底。

2. 根据权利要求1所述的制备方法,其特征在于:步骤(1)中各物料的用量为:八角0.9-1.1份,生姜1.5-2.5份,蒜头0.8-1.2份,草果0.2-0.5份,食用油4-6份,豆瓣酱9-11份,花椒粉0.8-1份,孜然粉1.5-2.5份,冰糖0.8-1.1份。

3. 根据权利要求1所述的制备方法,其特征在于:步骤(2)中芝麻酱、花生酱、蚝油的质量比为10:3:1。

4. 根据权利要求1或3所述的制备方法,其特征在于:步骤(2)中蚝油可用海鲜汁代替。

5. 根据权利要求1所述的制备方法,其特征在于:步骤(3)中每升水或高汤加入调味豆瓣酱30-50克。

6. 根据权利要求1所述的制备方法,其特征在于:步骤(4)中每升水或高汤加入混合芝麻酱和花生酱200-400克。

## 一种砂锅浓汤火锅汤底的制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种砂锅浓汤火锅汤底的制备方法，属于食品行业领域。

### 背景技术

[0002] 火锅是几乎所有中国人都享用过的食物烹调方式，而且受到绝大多数人的喜爱，我国每年火锅行业营业额高达几百亿元，占餐饮行业总营业额的25%以上。火锅的种类很多，主要分为粤派粥水火锅、渝派红汤火锅、京派清水火锅，风格和功能也多种多样，比如药膳火锅、麻辣火锅、海鲜火锅、菌火锅等等。粤派粥水火锅以粥为汤底，煮出的菜配合着粥的味道为一大特色；渝派红汤火锅以麻辣味主要特色；京派清水火锅以原滋原味、鲜美为特点。几乎所有火锅食用过程中都配合调蘸料食用，食用者根据自己的爱好和习惯选择和调制蘸料，各种蘸料中芝麻酱是一种很受欢迎的蘸料，特别是北方食客，随着各地餐饮文化的交流，南方的不少食客也爱上了芝麻酱这种有浓郁香味的蘸料。芝麻酱主要用于蘸料，而没有被开发作为火锅的主要汤底。

### 发明内容

[0003] 本发明为一种砂锅浓汤火锅汤底的制备方法，包括以下步骤：

1、准备八角0.9-1.1份、生姜1.5-2.5份、蒜头0.8-1.2份、草果0.2-0.5份，切碎，将4-6份食用油烧至八成热，加入准备的所有调料小火煸炒至生姜微微脱水，然后加入豆瓣酱9-11份、花椒粉0.8-1份、孜然粉1.5-2.5份、冰糖0.8-1.1份，继续小火煸炒10-20分钟，得到调味豆瓣酱；

2、芝麻酱、花生酱、蚝油(或海鲜汁)以质量比为10:3:1的比例混合，搅拌均匀，得到调味的混合芝麻酱和花生酱；

3、在砂锅中加入水或高汤煮沸，加入步骤1得到的调味豆瓣酱搅拌，让调味豆瓣酱混匀溶于水或高汤中，并煮沸10-15分钟，每升水或高汤加入调味豆瓣酱30-50克；

4、向步骤3加了调味豆瓣酱的汤中加入步骤2得到的混合芝麻酱和花生酱，每升水或高汤加入混合芝麻酱和花生酱200-400克，同时不停搅拌煮沸，加入适量的盐和味精，得到具有一定粘稠度的砂锅浓汤火锅汤底；混合芝麻酱和花生酱可以根据个人喜好按每升水或高汤加入混合芝麻酱和花生酱200-400克不等，以得到不同稠度的浓汤火锅汤底。

[0004] 本发明的有益效果：有别于一般火锅汤底，本发明以芝麻酱和花生酱为主要汤底原料，加其它调料共同制备火锅汤底，其特点是具有一定粘稠度，且用砂锅煮食。用本发明砂锅浓汤火锅汤底煮食食物时，由于汤汁浓稠，食物的水分被充分锁定在食物内部；汤汁传热过程柔和，食物口感独特；且浓稠的汤汁会裹附于食物上食物味道浓郁鲜香。

### 具体实施方式

[0005] 实施例1

1、准备八角20克、生姜30克、蒜头20克、草果4克切碎，将100克食用油烧至八成热，加入

准备的所有调料小火煸炒至生姜微微脱水,然后加入豆瓣酱200克、花椒粉16克、孜然粉40克、冰糖16克继续小火煸炒10分钟,得到调味豆瓣酱;

2、芝麻酱、花生酱、蚝油(或海鲜汁)以质量比为10:3:1的比例混合,搅拌均匀,得到调味的混合芝麻酱和花生酱;

3、在砂锅中加入2升水煮沸,向水中加入步骤1得到的调味豆瓣酱80克搅拌让酱料混匀溶于水,并煮沸10分钟;

4、向步骤3加了调味豆瓣酱的汤中加入步骤2得到的调味混合芝麻酱和花生酱,每升水或高汤加入混合芝麻酱和花生酱400克,同时不停搅拌煮沸,加入适量的盐和味精,得到具有一定粘稠度的砂锅浓汤火锅。

#### [0006] 实施例2

1、准备八角45克、生姜75克、蒜头40克、草果10克切碎,将200克食用油烧至八成热,加入准备的所有调料小火煸炒至生姜微微脱水,然后加入豆瓣酱450克、花椒粉50克、孜然粉75克、冰糖50克继续小火煸炒20分钟,得到调味豆瓣酱;

2、芝麻酱、花生酱、蚝油(或海鲜汁)以质量比为10:3:1的比例混合,搅拌均匀,得到调味的混合芝麻酱和花生酱;

3、在砂锅中加入高汤3升煮沸,向高汤中加入步骤1得到的调味豆瓣酱90克搅拌让酱料混匀溶于高汤中,并煮沸12分钟;

4、向步骤3加了调味豆瓣酱的汤中加入步骤2得到的调味混合芝麻酱和花生酱,加入混合芝麻酱和花生酱600克,同时不停搅拌煮沸,加入适量的盐和味精,得到具有一定粘稠度的砂锅浓汤火锅。

#### [0007] 实施例3

1、准备八角110克、生姜250克、蒜头120克、草果50克切碎,将600克食用油烧至八成热,加入准备的所有调料小火煸炒至生姜微微脱水,然后加入豆瓣酱1100克、花椒粉100克、孜然粉250克、冰糖110克继续小火煸炒15分钟,得到调味豆瓣酱;

2、芝麻酱、花生酱、蚝油(或海鲜汁)以质量比为10:3:1的比例混合,搅拌均匀,得到调味的混合芝麻酱和花生酱;

3、在砂锅中加入高汤2升煮沸,向高汤中加入步骤1得到的调味豆瓣酱100克搅拌让酱料混匀溶于高汤中,并煮沸15分钟;

4、向步骤3加了调味豆瓣酱的汤中加入步骤2得到的调味混合芝麻酱和花生酱,加入混合芝麻酱和花生酱800克,同时不停搅拌煮沸,加入适量的盐和味精,得到具有一定粘稠度的砂锅浓汤火锅。