



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 106820061 A

(43) 申请公布日 2017.06.13

(21) 申请号 201510890994.3

(22) 申请日 2015.12.04

(71) 申请人 青岛宏致复合织造有限公司

地址 266000 山东省青岛市城阳区城阳街道
京口社区西文阳路 1193 号甲

(72) 发明人 牟连春

(51) Int. Cl.

A23L 27/20(2016.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种烹饪料酒及其制备方法

(57) 摘要

本发明涉及调味品制造领域,具体是一种烹饪料酒及其制备方法。由下列重量份的原料制成:海带 10-15 份、蛤蚧 10-15 份、灵芝 8-10 份、桂圆 10-15 份、核桃仁 5-8 份、红枣 15-20 份、糯米 15-25 份、秫米 15-25 份、大米 10-15 份、白酒 25-35 份、迷迭香 15-20 份、小茴香 5-8 份、生姜 5-10 份、大蒜 5-11 份、辣椒 5-8 份、花椒 4-6 份、抗氧化剂 0.8-2.2 份、食用盐 0.8-2.5 份、红糖 8-12 份。本发明提供的烹饪料酒及其制备方法,营养丰富,含有多种人体必需的微量元素,能够通过料酒,全面补充体内缺乏的微量元素,料酒烹调后的食品具有较强的抗氧化能力和抗微生物繁殖能力和特殊的芳香,制备方法高效环保,能够高效的提取出原料中的营养成分。

1. 一种烹饪料酒,其特征在于,由下列重量份的原料制成:海带10-15份、蛤蚧10-15份、灵芝8-10份、桂圆10-15份、核桃仁5-8份、红枣15-20份、糯米15-25份、秫米15-25份、大米10-15份、白酒25-35份、迷迭香15-20份、小茴香5-8份、生姜5-10份、大蒜5-11份、辣椒5-8份、花椒4-6份、抗氧化剂0.8-2.2份、食用盐0.8-2.5份、红糖8-12份。

2. 如权利要求1所述,一种烹饪料酒,其特征在于,制备方法如下:

1)、黄酒的制作:将糯米、秫米、大米蒸饭,摊冷,落缸,糖化发酵,后发酵,压榨,得到生酒,再澄清,过滤,加入白酒,煎煮,勾兑为成品黄酒;

2)、海鲜汁的制作:将海带、蛤蚧洗净,粉碎,加入酶,冷藏,放入酶解罐中,加入待酶解原料质量5倍的水,搅拌均匀,过滤,得到海鲜酶解液,酶解温度40-60℃,酶解时间24小时;

3)、调味汁的制作:将剩余原料按照比例称取,搅拌均匀,加水熬煮,煮沸30分钟,杀菌,冷却后,加入酵母菌发酵10分钟,取出,过滤得到调味汁;

4)、料酒的制备:将步骤1)、步骤2)、步骤3)制备的原料混合均匀,放在陶瓷罐中,密闭3个月,记得到烹饪料酒。

一种烹饪料酒及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及调味品制造领域,具体是一种烹饪料酒及其制备方法。

背景技术

[0002] 烹饪菜肴时加入适当的调料可以增加味道,烹调肉类荤菜时一般都要加入料酒以去腥味,随着生活水平的提高,人们对膳食的味道、营养要求越来越高,碘是人体必须的元素之一,缺碘会患甲状腺肿大,食用碘盐是主要的补碘途径,市场上的料酒品种众多,琳琅满目,一般都是以黄酒作原料,另外加入一些香料和调味料做成的,是一种调味酒。其作用主要是去除鱼、肉类的腥臊味,增加菜肴的香气,不具备营养保健作用,且功能单一,甚至还有一部份料酒添加了色素和防腐剂,对人体健康十分不利。传统的料酒为黄酒,料酒的成分主要有酒精、糖分、糊精、有机酸类、氨基酸、酯类、醛类、杂醇油及浸出物等,其酒精浓度低,含量在15%以下,而酯类含量高,富含氨基酸,所以香味浓郁,味道醇厚,在烹制菜肴中使用广泛料酒的调味作用主要为去腥、增香。

发明内容

[0003] 为了解决上述问题,本发明提供了一种营养全面丰富,不含色素、防腐剂的安全健康料酒。

[0004] 本发明的技术方案如下:

[0005] 一种烹饪料酒,由下列重量份的原料制成:海带10-15份、蛤蚧10-15份、灵芝8-10份、桂圆10-15份、核桃仁5-8份、红枣15-20份、糯米15-25份、秫米15-25份、大米10-15份、白酒25-35份、迷迭香15-20份、小茴香5-8份、生姜5-10份、大蒜5-11份、辣椒5-8份、花椒4-6份、抗氧化剂0.8-2.2份、食用盐0.8-2.5份、红糖8-12份。

[0006] 进一步的,一种烹饪料酒,制备方法如下:

[0007] 1)、黄酒的制作:将糯米、秫米、大米蒸饭,摊冷,落缸,糖化发酵,后发酵,压榨,得到生酒,再澄清,过滤,加入白酒,煎煮,勾兑为成品黄酒;

[0008] 2)、海鲜汁的制作:将海带、蛤蚧洗净,粉碎,加入酶,冷藏,放入酶解罐中,加入待酶解原料质量5倍的水,搅拌均匀,过滤,得到海鲜酶解液,酶解温度40-60℃,酶解时间24小时;

[0009] 3)、调味汁的制作:将剩余原料按照比例称取,搅拌均匀,加水熬煮,煮沸30分钟,杀菌,冷却后,加入酵母菌发酵10分钟,取出,过滤得到调味汁;

[0010] 4)、料酒的制备:将步骤1)、步骤2)、步骤3)制备的原料混合均匀,放在陶瓷罐中,密闭3个月,记得到烹饪料酒。

[0011] 本发明的有益效果:

[0012] 与现有技术相比,本发明提供的烹饪料酒及其制备方法,营养丰富,含有多种人体必需的微量元素,能够通过料酒,全面补充体内缺乏的微量元素,料酒烹调后的食品具有较强的抗氧化能力和抗微生物繁殖能力和特殊的芳香,制备方法高效环保,能够高效的提取

出原料中的营养成分。

具体实施方式

[0013] 实施例1

[0014] 一种烹饪料酒,由下列重量份的原料制成:海带10份、蛤蚧10份、灵芝8份、桂圆10份、核桃仁5份、红枣15份、糯米15份、秫米15份、大米10份、白酒25份、迷迭香15份、小茴香5份、生姜5份、大蒜5份、辣椒5份、花椒4份、抗氧化剂0.8份、食用盐0.8份、红糖8份。

[0015] 进一步的,一种烹饪料酒,制备方法如下:

[0016] 1)、黄酒的制作:将糯米、秫米、大米蒸饭,摊冷,落缸,糖化发酵,后发酵,压榨,得到生酒,再澄清,过滤,加入白酒,煎煮,勾兑为成品黄酒;

[0017] 2)、海鲜汁的制作:将海带、蛤蚧洗净,粉碎,加入酶,冷藏,放入酶解罐中,加入待酶解原料质量5倍的水,搅拌均匀,过滤,得到海鲜酶解液,酶解温度40-60℃,酶解时间24小时;

[0018] 3)、调味汁的制作:将剩余原料按照比例称取,搅拌均匀,加水熬煮,煮沸30分钟,杀菌,冷却后,加入酵母菌发酵10分钟,取出,过滤得到调味汁;

[0019] 4)、料酒的制备:将步骤1)、步骤2)、步骤3)制备的原料混合均匀,放在陶瓷罐中,密闭3个月,记得到烹饪料酒。

[0020] 实施例2

[0021] 一种烹饪料酒,由下列重量份的原料制成:海带15份、蛤蚧15份、灵芝10份、桂圆15份、核桃仁8份、红枣20份、糯米25份、秫米25份、大米15份、白酒35份、迷迭香20份、小茴香8份、生姜10份、大蒜11份、辣椒8份、花椒6份、抗氧化剂2.2份、食用盐2.5份、红糖12份。

[0022] 进一步的,一种烹饪料酒,制备方法如下:

[0023] 1)、黄酒的制作:将糯米、秫米、大米蒸饭,摊冷,落缸,糖化发酵,后发酵,压榨,得到生酒,再澄清,过滤,加入白酒,煎煮,勾兑为成品黄酒;

[0024] 2)、海鲜汁的制作:将海带、蛤蚧洗净,粉碎,加入酶,冷藏,放入酶解罐中,加入待酶解原料质量5倍的水,搅拌均匀,过滤,得到海鲜酶解液,酶解温度40-60℃,酶解时间24小时;

[0025] 3)、调味汁的制作:将剩余原料按照比例称取,搅拌均匀,加水熬煮,煮沸30分钟,杀菌,冷却后,加入酵母菌发酵10分钟,取出,过滤得到调味汁;

[0026] 4)、料酒的制备:将步骤1)、步骤2)、步骤3)制备的原料混合均匀,放在陶瓷罐中,密闭3个月,记得到烹饪料酒。

[0027] 实施例3

[0028] 一种烹饪料酒,由下列重量份的原料制成:海带12份、蛤蚧12份、灵芝9份、桂圆12份、核桃仁7份、红枣18份、糯米20份、秫米20份、大米12份、白酒30份、迷迭香18份、小茴香7份、生姜8份、大蒜10份、辣椒7份、花椒5份、抗氧化剂1.5份、食用盐1.5份、红糖10份。

[0029] 进一步的,一种烹饪料酒,制备方法如下:

[0030] 1)、黄酒的制作:将糯米、秫米、大米蒸饭,摊冷,落缸,糖化发酵,后发酵,压榨,得到生酒,再澄清,过滤,加入白酒,煎煮,勾兑为成品黄酒;

[0031] 2)、海鲜汁的制作:将海带、蛤蚧洗净,粉碎,加入酶,冷藏,放入酶解罐中,加入待

酶解原料质量5倍的水,搅拌均匀,过滤,得到海鲜酶解液,酶解温度40-60℃,酶解时间24小时;

[0032] 3)、调味汁的制作:将剩余原料按照比例称取,搅拌均匀,加水熬煮,熬沸30分钟,杀菌,冷却后,加入酵母菌发酵10分钟,取出,过滤得到调味汁;

[0033] 4)、料酒的制备:将步骤1)、步骤2)、步骤3)制备的原料混合均匀,放在陶瓷罐中,密闭3个月,记得到烹饪料酒。