



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103859344 A

(43) 申请公布日 2014.06.18

(21) 申请号 201410126036.4

(22) 申请日 2014.03.31

(71) 申请人 北京元鲜记食品科技有限公司

地址 102446 北京市房山区良乡镇小营村村
委会西侧 200 米

(72) 发明人 曹永安 薛明 刘烈淼

(51) Int. Cl.

A23L 1/221 (2006.01)

权利要求书1页 说明书5页

(54) 发明名称

一种中式面食料理及其制备方法

(57) 摘要

本发明涉及食品领域,是一种中式面食料理,其特征在于,由番茄丁、番茄酱、水份、食用油、食用盐、冰糖、牛肉丁、鸡肉丁等经底油的萃取、主料的炒制提香、真空反压调配、预热、灌装封口、三级梯度冷却制备而成。本发明采用分级杀菌工艺、真空反压调配工艺和三级梯度冷却工艺,选用特别符合中国人口味的番茄、牛肉、鸡肉为主料,辅以葱、姜、蒜、洋葱、香菜、花椒、八角、辣椒、食用油等大众喜闻乐见的辅料,合理搭配,产品通过采取传统的炒制工艺处理部分主料使产品表现为色香味俱全,使得产品成为营养丰富,口味独特的料理,无需添加任何其他辅料打开即可加入面食中拌匀食用,食用方便,满足了中国人喜欢用食用油炒制食物的习惯,完美地呈现了中式菜肴对色香味的要求。

1. 一种中式面食料理,其特征在于,含有番茄丁 16-24 份、番茄酱 20-30 份、水 15-25 份、食用油 6-10 份、食用盐 3-9 份、冰糖 2-6 份、柠檬酸 0.1-0.5 份、酵母提取物 0.2-0.8 份、味精 6-10 份、I+G0.3-0.5 份、葱 0.1-0.3 份、姜 0.05-0.1 份、蒜 0.1-0.6 份、洋葱 0.2-0.7 份、香菜 1-4 份、花椒 0.1-0.5 份、八角 0.02-0.06 份、辣椒 0.4-0.8 份、牛肉丁 3-9 份、鸡肉丁 5-12 份。

2. 权利要求 1 所述的中式面食料理,其中各组分含量为:番茄丁 19 份、番茄酱 24 份、水 20 份、食用油 8 份、食用盐 5 份、冰糖 4.6 份、柠檬酸 0.4 份、酵母提取物 0.46 份、味精 7 份、I+G0.35 份、葱 0.25 份、姜 0.08 份、蒜 0.4 份、洋葱 0.4 份、香菜 2 份、花椒 0.3 份、八角 0.03 份、辣椒 0.5 份、牛肉丁 6 份、鸡肉丁 8 份。

3. 如权利要求 1 或 2 所述中式面食料理,其特征在于,所述的番茄酱为 BRIX 读数为 28%-30% 的浓缩番茄酱;所述的番茄丁为新鲜番茄用切丁机切成的番茄丁,不添加任何其他物质;所述葱、姜、蒜、洋葱、香菜、辣椒均为市场购买的新鲜蔬菜经清洗切丁制成,辣椒为红色香花小辣椒;所述酵母提取物为安琪风味型酵母提取物;所述花椒、八角为市场购买常规调味料;所述牛肉丁、鸡肉丁为购买的冷冻肉解冻后切丁制成。

4. 权利要求 1-3 所述中式面食料理的制备方法,其特征在于,加工过程为以下步骤:

一、底油的萃取:在全自动循环电热油炸锅里用食用油 6-10 份份将葱 0.1-0.3 份、姜 0.05-0.1 份、蒜 0.1-0.6 份、洋葱 0.2-0.7 份、香菜 1-4 份、花椒 0.1-0.5 份、八角 0.02-0.06 份、辣椒 0.4-0.8 份进行加热萃取和油的熟化,油温控制为 180—220 度,萃取时间为 5-10 分钟,萃取后取底油备用。

二、主料的炒制提香:在电热炒制锅里加入步骤一萃取好的底油、番茄丁 16-24 份、牛肉丁 3-9 份、鸡肉丁 5-12 份、冰糖 2-6 份进行炒制提香,炒制过程中进行不断搅拌,控制温度为 180-240 度炒制 10-15 分钟。

三、真空反压调配:在真空调配锅中加入步骤二中炒制好的主料、番茄酱 20-30 份、水 15-25 份、食用盐 3-9 份、柠檬酸 0.1-0.5 份、酵母提取物 0.2-0.8 份、味精 6-10 份、I+G0.3-0.5 份,开启搅拌装置,开启真空泵,待锅内真空度为 0.06-0.08MPa 时开始加热,加热至 50-60 摄氏度,加热时间为 5-10 分钟,从目视镜口观察调配锅内物料完全沸腾即为真空调配终点;开启降压按钮,待调配锅内压力恢复为正常大气压后开启增压按钮进行反压调配,压力升至 0.16-0.20MPa 后开始计时,调配时间为 5-9 分钟,反压调配完成后再次开启真空泵,待锅内真空度为 0.06-0.08MPa 时保持 5 分钟即完成真空反压调配工序。

四、预热:将调配好的物料经过前杀菌管道加热至 89-93 摄氏度。

五、灌装封口:将杀菌后的物料通过保温管道输送至灌装封口系统进行灌装封口,要求灌装封口时物料温度不低于 85 摄氏度。

六、三级梯度冷却:将灌装封口好的产品依次经过 60-70 摄氏度冷却水、40-50 摄氏度冷却水、15-20 摄氏度冷却水冷却,产品经过三级梯度冷却系统冷却至 25 摄氏度以下。

一种中式面食料理及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品领域,具体地说是一种中式面食料理及其制备方法。

背景技术

[0002] 中国是面条制品的故乡,据史料记载,面条制品始于东汉时期,距今已有 1000 多年的历史。据统计中国的面条约有 400 多种,如著名的阳春面、炸酱面、盖浇面、伊府面、担担面、打卤面、臊子面、炒面、刀削面、拉面等等,加工方法不同,形态各异,口味不同。无论哪种面条都有与之相配佐料和调料,由此形成了富有地域特色、风味独特、绚丽多彩的中国面食。如果离开了调料和佐料,再清爽、筋道的面条也难以引起人们的食欲,更不用说成为美味的享受。

[0003] 市场上现有的面食类料理大部分为方便面的调料包,口味均为西式,如意大利面调味酱等产品。少部分针对中国广大群众面食习惯设计的料理均存在口味单一,营养单一,食用不方便,还需要添加很多其他辅料才能够做成美味的面食,如浓汤宝、五香粉等。中国人习惯面食中含有食用油,还要添加蔬菜、葱、姜、蒜、肉等,采用炒菜的方式将食物煮熟,这样制作的产品口感独特,香味饱满,色香味俱全,特别符合中国人的饮食习惯,目前市场上本类产品尚处于空白阶段。中国传统的炒菜方式存在批次间产品质量不稳定,批次生产量少,无法实现大规模生产,炒制工艺复杂等缺点。根据调查显示:目前市场上尚没有任何一款具备了以上符合中国人饮食习惯元素而且可以实现大规模量产,质量稳定的面食类调味产品,这不符合现代人追求快捷、营养、美味面食的需求。

发明内容

[0004] 本发明针对市场上现有调味料存在的上述问题,提供一种色香味俱全,食用方便,打开加入面条中即食,无需添加任何其他辅助材料,营养美味的符合中国人吃炒菜习惯而且生产工艺简单、质量稳定、可以实现大规模生产的中式面食料理及其制备方法。

[0005] 一种中式面食料理,其特征在于,含番茄丁 16-24 份、番茄酱 20-30 份、水 15-25 份、食用油 6-10 份、食用盐 3-9 份、冰糖 2-6 份、柠檬酸 0.1-0.5 份、酵母提取物 0.2-0.8 份、味精 6-10 份、I+G 0.3-0.5 份、葱 0.1-0.3 份、姜 0.05-0.1 份、蒜 0.1-0.6 份、洋葱 0.2-0.7 份、香菜 1-4 份、花椒 0.1-0.5 份、八角 0.02-0.06 份、辣椒 0.4-0.8 份、牛肉丁 3-9 份、鸡肉丁 5-12 份,经常规方法或本发明特定制备方法制备而成。

[0006] 所述的番茄酱为 BRIX 读数为 28%-30% 的浓缩番茄酱,番茄破碎工艺包含冷破碎和热破碎,优选冷破碎工艺生产的浓缩番茄酱;所述的番茄丁为新鲜番茄用切丁机切成的番茄丁,不添加任何其他物质;所述葱、姜、蒜、洋葱、香菜、辣椒均为市场购买的新鲜蔬菜经清洗切丁成 3mm 左右制成,辣椒品种优选为红色香花小辣椒;所述酵母提取物可选为安琪风味型酵母提取物;所述花椒、八角为市场购买常规调味料;所述牛肉丁、鸡肉丁为购买的鲜肉切丁或冷冻肉解冻后切丁制成。

[0007] 进一步地,各配方的优选含量为:由番茄丁 19 份、番茄酱 24 份、水 20 份、食用油 8

份、食用盐 5 份、冰糖 4.6 份、柠檬酸 0.4 份、酵母提取物 0.46 份、味精 7 份、I+G0.35 份、葱 0.25 份、姜 0.08 份、蒜 0.4 份、洋葱 0.4 份、香菜 2 份、花椒 0.3 份、八角 0.03 份、辣椒 0.5 份、牛肉丁 6 份、鸡肉丁 8 份制备而成。

[0008] 一种中式面食料理的制备方法,其特征在于,加工过程为以下步骤:

[0009] 一、底油的萃取:在全自动循环电热油炸锅里用食用油将葱、姜、蒜、洋葱、香菜、花椒、八角、辣椒进行加热萃取和油的熟化,油温控制为 180—220 度,萃取时间为 5-10 分钟,萃取后取底油备用。

[0010] 二、主料的炒制提香:在电热炒制锅里加入步骤一萃取好的底油、番茄丁、牛肉丁、鸡肉丁、冰糖进行炒制提香,炒制过程中进行不断搅拌,控制温度为 180-240 度炒制 10-15 分钟。

[0011] 三、真空反压调配:在真空调配锅中加入步骤二中炒制好的主料、番茄酱、水、食用盐、柠檬酸、酵母提取物、味精、I+G、番茄丁,开启搅拌装置,开启真空泵,待锅内真空度为 0.06-0.08MPa 时开始加热,加热至 50-60 摄氏度,加热时间为 5-10 分钟,从目视镜口观察调配锅内物料完全沸腾即为真空调配终点;开启降压按钮,待调配锅内压力恢复为正常大气压后开启增压按钮进行反压调配,压力升至 0.16-0.20MPa 后开始计时,调配时间为 5-9 分钟,反压调配完成后再次开启真空泵,待锅内真空度为 0.06-0.08MPa 时保持 5-10 分钟即完成真空反压调配工序。

[0012] 四、预热:将调配好的物料经过前杀菌管道加热至 89-93 摄氏度。

[0013] 五、灌装封口:将杀菌后的物料通过保温管道输送至灌装封口系统进行灌装封口,要求灌装封口时物料温度不低于 85 摄氏度。

[0014] 六、三级梯度冷却:将灌装封口好的产品依次经过 60-70 摄氏度冷却水、40-50 摄氏度冷却水、15-20 摄氏度冷却水冷却,产品经过三级梯度冷却系统冷却至 25 摄氏度以下即构成本发明。

[0015] 本发明的有益效果:

[0016] 1、选用特别符合中国人口味的番茄、牛肉、鸡肉为主料,辅以葱、姜、蒜、洋葱、香菜、花椒、八角、辣椒、食用油等大众喜闻乐见的辅料,合理搭配,产品通过采取传统的炒制工艺处理部分主料使产品表现为色香味俱全,使得产品成为营养丰富,口味独特的料理,无需添加任何其他辅料打开即可加入面食中拌匀食用,食用方便,满足了中国人喜欢用食用油炒制食物的习惯,完美地呈现了中式菜肴对色香味的要求,填补了市场空白,具有广阔的市场空间。

[0017] 2、本发明生产工艺有效地结合了传统炒菜工艺和现代大规模生产调味料的工艺,首次提出了底油的萃取-主料的炒制提香-真空反压调配-预热-灌装封口-三级梯度冷却工艺,实现了产品大规模生产,解决了传统小规模炒制调味料带来的质量不稳定,生产工艺复杂,不能大规模生产的问题,实现了中国传统饮食文化和现代生产工艺的有机结合,实现了中式菜肴的标准化工业化生产,本工艺不仅适用于本发明所述产品的生产,而且适用于大部分中式料理的生产,具有广阔的市场应用前景。

[0018] 3、本发明首次采用分级杀菌工艺。现有杀菌工艺均为单一灭菌方式,传统含有肉类调味料大部分采用高温高压杀菌工艺,少部分产品采用辐照杀菌工艺,传统偏酸性产品如番茄酱等采用常压常温杀菌工艺,本发明将 2 种杀菌工艺进行了有机结合,采用分级杀

菌工艺,将需要高温灭菌的主料牛肉、鸡肉等在炒制提香过程进行高温灭菌,将无需高温杀菌的配料在预热工序采用传统罐头调味料类产品常温杀菌工艺,本发明采用的分级杀菌工艺是对传统工艺的有机结合,也是对传统工艺的继承和发扬,更是对现有杀菌工艺的挑战,分级杀菌工艺不但适用于本发明,而且适用于大部分肉类和蔬菜了结合的调味料及罐头制品,拓宽了中式菜肴的标准化渠道,也增加了中式菜肴的品种,可以为中国广大消费者提供更多色香味俱全的中式料理。

[0019] 4、本发明采用真空反压调配工艺,采用真空反压调配工艺有以下几个突出优点:(1)良好的脱气性能、除泡性能,在真空反压调配过程,真空、高压、真空三次调配过程已经将物料在搅拌调配的同时完成了脱气除泡的过程,加快了调配工序的速度,减少了脱气生产工序,降低了劳动强度。(2)产品具有独特的复合风味,产品风味立体感强,口感不分离,风味厚重而饱满。其原理是通过第一次真空浓缩提香过程、高压进一步混合释放过程、真空第二次浓缩提香过程实现,对比传统的将各种组分进行简单混合即为成品的调配方式,真空反压调配工艺通过3步实现了将产品的口感和风味进行重组的过程,极大地拓宽了原辅料选取的范围,也大幅度地提升了产品的口感和风味,具有广阔的应用前景。

[0020] 5、本发明采用三级梯度冷却工艺,采用三级梯度冷却工艺有以下优点:(1)减少了后杀菌工序,因为三级梯度冷却工艺可以在短时间内将产品中心温度冷却至25摄氏度以下,使产品在30-37摄氏度这个细菌最佳的繁殖温度段停留的时间大大缩短,即使减少了后杀菌工序也可以保证产品的微生物指标合格从而保证产品具有稳定的保质期。(2)采用三级梯度冷却工艺可以最大限度地保留产品中的营养成分、亲水性及活性物质,而且提高了产品的分散性能,避免了产品由高温环境忽然进入低温环境所带来的营养成分分解、亲水性及活性物质与其他成分分离等现象的发生,经过研究及大量实验证明,采用三级梯度冷却工艺可以避免产品由高温环境忽然进入低温环境剧烈热胀冷缩所带来的水分与其他物质分离的弊端,保证了产品口感立体饱满。(3)采用三级梯度冷却工艺可以避免产品瞬间由高温环境进入低温环境带来的包装材料质量下降问题,进而避免了因此带来的产品质量事故。对于复合软包装产品而言采用三级梯度冷却工艺避免了产品瞬间由高温环境进入低温环境带来的复合软包装表面PE层及内层PET层老化及复合层分离等问题的产生;对于玻璃瓶装产品而言,采用三级梯度冷却工艺避免了产品瞬间由高温环境进入低温环境带来的玻璃瓶破碎问题,降低了生产成本,减少了劳动工作量。

具体实施方式

[0021] 下面结合具体的实施方式阐述本发明的制作过程。

[0022] 实施例1:

[0023] 本实施例中各组分的份量为:番茄丁24份、番茄酱20份、水18份、食用油10份、食用盐5.5份、冰糖3.6份、柠檬酸0.35份、酵母提取物0.7份、味精6份、I+G0.3份、葱0.2份、姜0.07份、蒜0.4份、洋葱0.6份、香菜4份、花椒0.35份、八角0.05份、辣椒0.6份、牛肉丁4份、鸡肉丁10份。

[0024] 加工过程为以下步骤:

[0025] 一、底油的萃取:在全自动循环电热油炸锅里用食用油8份将葱0.2份、姜0.07份、蒜0.4份、洋葱0.6份、香菜4份、花椒0.35份、八角0.05份、辣椒0.6份进行加热萃取

和油的熟化,油温控制为 180—220 度,萃取时间为 5-10 分钟,萃取后取底油备用。

[0026] 二、主料的炒制提香:在电热炒制锅里加入步骤一萃取好的底油、番茄丁 10 份、牛肉丁 4 份、鸡肉丁 10 份、冰糖 3.6 份进行炒制提香,炒制过程中进行不断搅拌,控制温度为 180-240 度炒制 10-15 分钟。

[0027] 三、真空反压调配:在真空调配锅中加入步骤二中炒制好的主料、番茄酱 20 份、水 18 份、食用盐 5.5 份、柠檬酸 0.35 份、酵母提取物 0.7 份、味精 6 份、I+G0.3 份、番茄丁 14 份,开启搅拌装置,开启真空泵,待锅内真空度为 0.06-0.08MPa 时开始加热,加热至 50-60 摄氏度,加热时间为 5-10 分钟,从目视镜口观察调配锅内物料完全沸腾即为真空调配终点;开启降压按钮,待调配锅内压力恢复为正常大气压后开启增压按钮进行反压调配,压力升至 0.16-0.20MPa 后开始计时,调配时间为 5-9 分钟,反压调配完成后再次开启真空泵,待锅内真空度为 0.06-0.08MPa 时保持 5 分钟即完成真空反压调配工序。

[0028] 四、预热:将调配好的物料经过前杀菌管道加热至 89-93 摄氏度。

[0029] 五、灌装封口:将杀菌后的物料通过保温管道输送至灌装封口系统进行灌装封口,要求灌装封口时物料温度不低于 85 摄氏度。

[0030] 六、三级梯度冷却:将灌装封口好的产品依次经过 60-70 摄氏度冷却水、40-50 摄氏度冷却水、15-20 摄氏度冷却水冷却,产品经过三级梯度冷却系统冷却至 25 摄氏度以下即为中式面食料理。

[0031] 实施例 2:

[0032] 本实施例中各组分的份量为:番茄丁 16 份、番茄酱 30 份、水 25 份、食用油 6 份、食用盐 7.5 份、冰糖 5.5 份、柠檬酸 0.4 份、酵母提取物 0.6 份、味精 8 份、I+G0.4 份、葱 0.3 份、姜 0.1 份、蒜 0.5 份、洋葱 0.4 份、香菜 2 份、花椒 0.1 份、八角 0.02 份、辣椒 0.4 份、牛肉丁 4 份、鸡肉丁 5 份。

[0033] 加工过程为以下步骤:

[0034] 一、底油的萃取:在全自动循环电热油炸锅里用食用油 8 份将葱 0.3 份、姜 0.1 份、蒜 0.5 份、洋葱 0.4 份、香菜 2 份、花椒 0.1 份、八角 0.02 份、辣椒 0.4 份进行加热萃取和油的熟化,油温控制为 180—220 度,萃取时间为 5-10 分钟,萃取后取底油备用。

[0035] 二、主料的炒制提香:在电热炒制锅里加入步骤一萃取好的底油、番茄丁 8 份、牛肉丁 4 份、鸡肉丁 5 份、冰糖 5.5 份进行炒制提香,炒制过程中进行不断搅拌,控制温度为 180-240 度炒制 10-15 分钟。

[0036] 三、真空反压调配:在真空调配锅中加入步骤二中炒制好的主料、番茄酱 30 份、水 25 份、食用盐 7.5 份、柠檬酸 0.4 份、酵母提取物 0.6 份、味精 8 份、I+G0.4 份、番茄丁 8 份,开启搅拌装置,开启真空泵,待锅内真空度为 0.06-0.08MPa 时开始加热,加热至 50-60 摄氏度,加热时间为 5-10 分钟,从目视镜口观察调配锅内物料完全沸腾即为真空调配终点;开启降压按钮,待调配锅内压力恢复为正常大气压后开启增压按钮进行反压调配,压力升至 0.16-0.20MPa 后开始计时,调配时间为 5-9 分钟,反压调配完成后再次开启真空泵,待锅内真空度为 0.06-0.08MPa 时保持 5 分钟即完成真空反压调配工序。

[0037] 四、预热:将调配好的物料经过前杀菌管道加热至 89-93 摄氏度。

[0038] 五、灌装封口:将杀菌后的物料通过保温管道输送至灌装封口系统进行灌装封口,要求灌装封口时物料温度不低于 85 摄氏度。

[0039] 三级梯度冷却：将灌装封口好的产品依次经过 60-70 摄氏度冷却水、40-50 摄氏度冷却水、15-20 摄氏度冷却水冷却，产品经过三级梯度冷却系统冷却至 25 摄氏度以下即为中式面食料理。

[0040] 实施例 3：

[0041] 本实施例中各组分的份量为：番茄丁 20 份、番茄酱 22 份、水 15 份、食用油 10 份、食用盐 9 份、冰糖 6 份、柠檬酸 0.5 份、酵母提取物 0.5 份、味精 10 份、I+G0.5 份、葱 0.1 份、姜 0.05 份、蒜 0.2 份、洋葱 0.6 份、香菜 3 份、花椒 0.35 份、八角 0.05 份、辣椒 0.8 份、牛肉丁 4 份、鸡肉丁 12 份。

[0042] 采用实施例 1 的工艺进行加工。

[0043] 本发明生产的中式面食料理专为家庭及各大餐馆制作面食时使用，使用方法为：制作刀削面等有汤面食时，在碗中直接加入本产品 40-60 克，加入面汤和面，拌匀即可食用；制作拌面等无汤面食时，在碗中加入本产品 30-50 克，加入面食拌匀即可食用；本产品添加量可随个人口味增减。

[0044] 以上记载的仅为本发明的优选实施例，当然不能以此来限定本发明之权利范围，因此依本发明权利要求所作的等同变化，仍属本发明所涵盖的范围。