



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102972733 A

(43) 申请公布日 2013.03.20

(21) 申请号 201210497487.X

(22) 申请日 2012.11.29

(71) 申请人 白国丰

地址 541001 广西壮族自治区桂林市漓滨路
19 号

(72) 发明人 白国丰

(74) 专利代理机构 桂林市持衡专利商标事务所
有限公司 45107

代理人 周兆阳

(51) Int. Cl.

A23L 1/226 (2006.01)

A23L 1/30 (2006.01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

一种包粽子用香料及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开一种包粽子用香料及其制备方法。其配方为：八角茴香 10～20、丁香 10～20、荜茇 10～20、高良姜 10～20、砂仁 6～14、草果 6～14、白豆蔻 6～14、肉豆蔻 6～14、白芷 4～12、肉桂 4～12、藿香 4～12。其制备方法为：按配方称取原料，洗净，粉碎成粒度为 180～200 目的混合料，于 190～200℃ 的条件下，微波干燥至混合料的含水率≤7%。该包粽子用香料香气浓郁、调味效果好，还有健脾燥湿、健胃消食的功效。

1. 一种包粽子用香料,其特征在于,由以下重量份的原料制得:八角茴香 10 ~ 20 份、丁香 10 ~ 20 份、荜茇 10 ~ 20 份、高良姜 10 ~ 20 份、砂仁 6 ~ 14 份、草果 6 ~ 14 份、白豆蔻 6 ~ 14 份、肉豆蔻 6 ~ 14 份、白芷 4 ~ 12 份、肉桂 4 ~ 12 份和藿香 4 ~ 12 份。

2. 根据权利要求 1 所述的包粽子用香料,其特征在于,所述原料的重量份为:八角茴香 15 份、丁香 15 份、荜茇 15 份、高良姜 15 份、砂仁 10 份、草果 10 份、白豆蔻 10 份、肉豆蔻 10 份、白芷 8 份、肉桂 8 份和藿香 8 份。

3. 权利要求 1 或 2 所述包粽子用香料的制备方法,其特征在于,步骤如下:按重量份称取原料,洗净,粉碎成粒度为 180 ~ 200 目的混合料,于 190 ~ 200℃ 的条件下,微波干燥至混合料的含水率 ≤ 7%。

一种包粽子用香料及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品技术领域，具体涉及一种包粽子用香料及其制备方法。

背景技术

[0002] 粽子，又称“角黍”、“筒粽”，是中国的传统美食。包粽子前，一些地方的习惯是，先将包制用的肉条等食材用调味料腌制一段时间，一般常会添加五香粉等调配料。这些调配料大多都是通用类型的，可用于做菜、制作小吃等各种用途，但由于每种食品的特点，使用通用调味料的效果并不理想，而且普通的调料由于配方的原因，使用后所制得的粽子味道并不十分理想。市场上很少看到专门用于包粽子的调味料，而且普通调味料功能单一，只能用于调味，没有其它功效。

发明内容

[0003] 本发明要解决的技术问题是提供一种包粽子用香料及其制备方法，该包粽子用香料香气浓郁、调味效果好，还有健脾燥湿、健胃消食的功效。

[0004] 为解决上述技术问题，本发明采用以下技术方案：

[0005] 一种包粽子用香料，由以下重量份的原料制得：八角茴香 10 ~ 20 份、丁香 10 ~ 20 份、荜茇 10 ~ 20 份、高良姜 10 ~ 20 份、砂仁 6 ~ 14 份、草果 6 ~ 14 份、白豆蔻 6 ~ 14 份、肉豆蔻 6 ~ 14 份、白芷 4 ~ 12 份、肉桂 4 ~ 12 份和藿香 4 ~ 12 份。

[0006] 所述原料的最佳重量份为：八角茴香 15 份、丁香 15 份、荜茇 15 份、高良姜 15 份、砂仁 10 份、草果 10 份、白豆蔻 10 份、白芷 8 份、肉桂 8 份和藿香 8 份。

[0007] 上述炖汤用香料的制备方法，其步骤如下：按重量份称取原料，洗净，粉碎成粒度为 180 ~ 200 目的混合料，于 190 ~ 200℃ 的条件下，微波干燥至混合料的含水率 ≤ 7%。

[0008] 本发明的各原料中，八角茴香，味微甜，芳香浓郁，温阳散寒，可掩盖食材的腥味、异味；丁香，其香味淡雅悠长，用于治胃寒痛胀、呃逆、吐泻等；荜茇，香味淡雅别致，有温中、散寒、下气、止痛之效；高良姜，气芳香，味辛辣，可温胃消食；砂仁，气芳香而浓烈，味辛、微苦，有化湿开胃的功效；草果，味辛，性温，有燥湿除寒、祛痰截疟、消食化食之效，其味醇香异常，为调料佳品；白豆蔻，气芳香、味辛、凉，可行气暖胃；肉豆蔻，气芳香而强烈，味辣而微苦，有下气、消食的功效；白芷，香味浓，味辛，性温，有解表散寒之效；肉桂，气芳香，味微甜、辛辣，有暖胃健脾的功效；藿香，香味浓烈，味辛，性微温，有补胃气、益胃气、进饮食之效。本发明调配以数种香味浓郁、有调味效果的香料，各成分科学配伍，具有健脾燥湿、健胃消食的功效，包粽子时适量添加，可使粽子香气浓郁、口味醇厚。

具体实施方式

[0009] 下面以 4 个优选实施例作进一步说明，但本发明不局限于这些实施例。

[0010] 以下实施例中包粽子用香料的制备方法为：按各个实施例中的重量份称取原料，洗净，粉碎成粒度为 180 ~ 200 目的混合料，于 190 ~ 200℃ 的条件下，微波干燥至混合料的

含水率≤7%，即制得产品。

[0011] 实施例 1

[0012] 包粽子用香料，由以下重量份的原料制得：八角茴香 15 份、丁香 15 份、荜茇 15 份、高良姜 15 份、砂仁 10 份、草果 10 份、白豆蔻 10 份、肉豆蔻 10 份、白芷 8 份、肉桂 8 份和藿香 8 份。

[0013] 实施例 2

[0014] 包粽子用香料，由以下重量份的原料制得：八角茴香 10 份、丁香 15 份、荜茇 20 份、高良姜 10 份、砂仁 10 份、草果 14 份、白豆蔻 6 份、肉豆蔻 10 份、白芷 12 份、肉桂 4 份和藿香 8 份。

[0015] 实施例 3

[0016] 包粽子用香料，由以下重量份的原料制得：八角茴香 15 份、丁香 20 份、荜茇 10 份、高良姜 14 份、砂仁 14 份、草果 6 份、白豆蔻 9 份、肉豆蔻 13 份、白芷 5 份、肉桂 8 份和藿香 12 份。

[0017] 实施例 4

[0018] 包粽子用香料，由以下重量份的原料制得：八角茴香 20 份、丁香 11 份、荜茇 17 份、高良姜 19 份、砂仁 6 份、草果 8 份、白豆蔻 14 份、肉豆蔻 6 份、白芷 9 份、肉桂 12 份和藿香 4 份。