



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105410835 A

(43) 申请公布日 2016.03.23

(21) 申请号 201510867894.9

(22) 申请日 2015.12.02

(71) 申请人 彭宗颜

地址 400060 重庆市南岸区学府大道19号  
附3号

(72) 发明人 彭宗颜

(51) Int. Cl.

A23L 27/00(2016.01)

A23L 7/10(2016.01)

A23L 33/00(2016.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

火锅米线底料及火锅米线制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种火锅米线底料及火锅米线制作方法,火锅米线底料采用色拉油,菜油,牛油,糍粑辣椒,大葱,姜,蒜,豆瓣,香料,豆豉,花椒,泡椒,鸡精,味精,盐,白酒;山奈,八角,桂皮,炒果,茴香,香果,白扣,香叶,砂仁等配料制成;火锅米线采用火锅米线、火锅米线底料、火锅米线配菜以及火锅米线汤底煮制而成。本发明配比合理,色香味俱佳,入味,口感好,制作出来的米线齐聚香、麻、辣,口感独特。

1. 一种火锅米线底料,其特征在于,各成分的配方及重量份为:

色拉油 142.5 ~ 157.5,菜油 142.5 ~ 157.5,牛油 23.8 ~ 26.3,糍粑辣椒 38 ~ 42,大葱 4.8 ~ 5.3,姜 7.6 ~ 8.4,蒜 7.6 ~ 8.4,豆瓣 19 ~ 21,香料 11.9 ~ 13.1,豆豉 7.6 ~ 8.4,花椒 5.7 ~ 6.3,泡椒 38 ~ 42,鸡精 5.7 ~ 6.3,味精 5.7 ~ 6.3,盐 3.8 ~ 4.2,白酒 1.2 ~ 1.4;

上述每份香料中各成分的配方及重量份为:山奈 1.4,八角 1,桂皮 1,炒果 1.2,茴香 2.0,香果 1.2,白扣 1.5,香叶 2.0,砂仁 1.2;

上述底料的配方用以下步骤制作:将色拉油放入锅内烧热,加入段状大葱及 1/5 姜一起熬油,待色拉油温度在 95 ~ 105 度后,把大葱打捞起来,待油温稍稍冷却以后,加入 2/5 姜,1/2 蒜至炒香,然后加入糍粑辣椒和豆瓣进行翻炒,待糍粑辣椒和豆瓣水汽干以后加入香料、豆豉,花椒,辣椒,最后加入鸡精,味精,盐,白酒,待水汽完全干以后,倒入容器内备用;

将菜油倒入锅内加热,待油温达到 75 ~ 85 度以后,加入余下的姜、余下的蒜及泡椒翻炒,待水汽干以后倒入前面炒制好的火锅米线底料半成品,混炒均匀即得到成品。

2. 根据权利要求 1 所述的火锅米线底料,其特征在于,各成分的配方及重量份为:色拉油 150,菜油 150,牛油 25,糍粑辣椒 40,大葱 5,姜 8,蒜 8,豆瓣 20,香料 12.5,豆豉 8,花椒 6,泡椒 40,鸡精 6,味精 6,盐 4,白酒 1.3。

3. 一种火锅米线制作方法,其特征在于,包括如下步骤:

(1) 采用权利要求 1 或 2 中的火锅米线底料;

(2) 火锅米线汤底的制作:按照重量份计,将 0.4 ~ 0.5 份用纱布包好的姜、1 ~ 1.5 份用纱布包好的豆芽、4 ~ 5 份猪大骨、4 ~ 5 份土鸡以及 25 份开水一起大火熬制,待大火烧开后 0.9 ~ 1.2 个小时以后改为小火,一直保持汤底处于微开状态即可;

(2) 火锅米线配菜:

火锅米线配菜由豆芽、豆皮、海带丝、莲白、金针菇、牛肉、肥肠、鸡杂、羊杂、酸菜农家酥肉、虾饺、鱼丸及辣子鸡的一种或几种组成,火锅米线配菜中添加盐、鸡精及味精适量;

(3) 火锅米线的煮制:

按照重量份计,将 0.15 ~ 0.2 份火锅米线、0.05 ~ 0.075 份火锅米线底料、0.25 ~ 0.4 份火锅米线配菜以及 1.5 ~ 1.75 份火锅米线汤底一起煮制,待汤底烧开后改为小火,米线慢慢的入味变软即可将煮好的米线倒入专门的容器里,然后加入韭菜即可食用。

4. 根据权利要求 3 所述的火锅米线制作方法,其特征在于,按照重量份计,将 0.45 份用纱布包好的姜、1.25 份用纱布包好的豆芽、4.5 份猪大骨、4.5 份土鸡以及 25 份开水一起大火熬制,待大火烧开后 1 个小时以后改为小火,一直保持汤底处于微开状态即可。

5. 根据权利要求 3 所述的火锅米线制作方法,其特征在于,按照重量份计,将 0.175 份火锅米线、0.062 份火锅米线底料、0.325 份火锅米线配菜以及 1.625 份火锅米线汤底一起煮制,待汤底烧开后改为小火,米线慢慢的入味变软即可将煮好的米线倒入专门的容器里,然后加入韭菜即可食用。

## 火锅米线底料及火锅米线制作方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种火锅米线底料及火锅米线制作方法,涉及食品领域。

### 背景技术

[0002] 米线是汉族传统风味小吃,云南称之为米线,中国其他地区称为米粉。米线用米制成,呈长条状,截面为圆形,色洁白,有韧性,从开水中稍煮后捞出,放入肉汤中,一般拌入葱、蒜、酱油、盐、味精、油辣、肉酱等调料,即可食用。传统米线烹制方法较多,例如专利号为200810047451.5,名称为风味米线制作方法的专利中公开了一种米线烹制方法,其方案为采用选料、发泡、沥水、调味、装碗、微波炉烤制工艺制作而成:选料:根据不同地域人群的口感喜好选特定厂家生产的品牌米线及调味产品;发泡:采用开水或凉水浸泡5~60分钟,使米线发软发散;沥水:将发泡好的米线洗净并将水沥至无水滴滴下;调味:根据不同地域人群的口味需要加入不同的调料;装碗:将调好味道的米线装入一次性碗、盒;微波炉烤制:将装碗、盒的米线封盖后放入微波炉中烤制约2分钟即可食用。该类烹制方法,在色、香、味等方面,皆具有可进一步提升的空间。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的就是为了解决上述问题,提供一种火锅米线底料及火锅米线制作方法。

[0004] 为了实现上述目的,本发明采用如下技术方案:一种火锅米线底料,各成分的配方及重量份为:

[0005] 色拉油 142.5~157.5,菜油 142.5~157.5,牛油 23.8~26.3,糍粑辣椒 38~42,大葱 4.8~5.3,姜 7.6~8.4,蒜 7.6~8.4,豆瓣 19~21,香料 11.9~13.1,豆豉 7.6~8.4,花椒 5.7~6.3,泡椒 38~42,鸡精 5.7~6.3,味精 5.7~6.3,盐 3.8~4.2,白酒 1.2~1.4;

[0006] 上述每份香料中各成分的配方及重量份为:山奈 1.4,八角 1,桂皮 1,炒果 1.2,茴香 2.0,香果 1.2,白扣 1.5,香叶 2.0,砂仁 1.2;

[0007] 上述底料的配方用以下步骤制作:将色拉油放入锅内烧热,加入段状大葱及1/5姜一起熬油,待色拉油温度在95~105度后,把大葱打捞起来,待油温稍稍冷却以后,加入2/5姜,1/2蒜至炒香,然后加入糍粑辣椒和豆瓣进行翻炒,待糍粑辣椒和豆瓣水汽干以后加入香料、豆豉,花椒,辣椒,最后加入鸡精,味精,盐,白酒,待水汽完全干以后,倒入容器内备用;

[0008] 将菜油倒入锅内加热,待油温达到75~85度以后,加入余下的姜、余下的蒜及泡椒翻炒,待水汽干以后倒入前面炒制好的火锅米线底料半成品,混炒均匀即得到成品。

[0009] 进一步,各成分的配方及重量份为:色拉油 150,菜油 150,牛油 25,糍粑辣椒 40,大葱 5,姜 8,蒜 8,豆瓣 20,香料 12.5,豆豉 8,花椒 6,泡椒 40,鸡精 6,味精 6,盐 4,白酒 1.3。

[0010] 一种火锅米线制作方法,包括如下步骤:

[0011] (1) 采用上述的火锅米线底料；

[0012] (2) 火锅米线汤底的制作：按照重量份计，将 0.4～0.5 份姜用纱布包好，1～1.5 份豆芽用纱布包好，4～5 份猪大骨、4～5 份土鸡以及 25 份开水一起大火熬制，待大火烧开后 0.9～1.2 个小时以后改为小火，一直保持汤底处于微开状态即可；

[0013] (2) 火锅米线配菜：

[0014] 火锅米线配菜由豆芽、豆皮、海带丝、莲白、金针菇、牛肉、肥肠、鸡杂、羊杂、酸菜农家酥肉、虾饺、鱼丸及辣子鸡的一种或几种组成，火锅米线配菜中添加盐、鸡精及味精适量；

[0015] (3) 火锅米线的煮制：

[0016] 按照重量份计，将 0.15～0.2 份火锅米线、0.05～0.075 份火锅米线底料、0.25～0.4 份火锅米线配菜以及 1.5～1.75 份火锅米线汤底一起煮制，待汤底烧开后改为小火，米线慢慢的入味变软即可将煮好的米线倒入专门的容器里，然后加入韭菜即可食用。

[0017] 进一步，按照重量份计，将 0.45 份用纱布包好的姜、1.25 份用纱布包好的豆芽、4.5 份猪大骨、4.5 份土鸡以及 25 份开水一起大火熬制，待大火烧开后 1 个小时以后改为小火，一直保持汤底处于微开状态即可。

[0018] 进一步，按照重量份计，将 0.175 份火锅米线、0.062 份火锅米线底料、0.325 份火锅米线配菜以及 1.625 份火锅米线汤底一起煮制，待汤底烧开后改为小火，米线慢慢的入味变软即可将煮好的米线倒入专门的容器里，然后加入韭菜即可食用。

[0019] 与现有技术相比，本发明具有如下有益效果：本发明配比合理，色香味俱佳，入味，口感好，制作出来的米线齐聚香、麻、辣，口感独特。

## 具体实施方式

[0020] 实施例一

[0021] 一种火锅米线底料，各成分的配方及重量份为：

[0022] 色拉油 142.5～157.5，菜油 142.5～157.5，牛油 23.8～26.3，糍粑辣椒 38～42，大葱 4.8～5.3，姜 7.6～8.4，蒜 7.6～8.4，豆瓣 19～21，香料 11.9～13.1，豆豉 7.6～8.4，花椒 5.7～6.3，泡椒 38～42，鸡精 5.7～6.3，味精 5.7～6.3，盐 3.8～4.2，白酒 1.2～1.4；

[0023] 作为优选，各成分的配方及重量份为：色拉油 150，菜油 150，牛油 25，糍粑辣椒 40，大葱 5，姜 8，蒜 8，豆瓣 20，香料 12.5，豆豉 8，花椒 6，泡椒 40，鸡精 6，味精 6，盐 4，白酒 1.3；

[0024] 上述每份香料中各成分的配方及重量份为：山奈 1.4，八角 1，桂皮 1，炒果 1.2，茴香 2.0，香果 1.2，白扣 1.5，香叶 2.0，砂仁 1.2；

[0025] 上述底料的配方用以下步骤制作：将色拉油放入锅内烧热，加入段状大葱及 1/5 姜一起熬油，待色拉油温度在 95～105 度（优选为 100 度）后，把大葱打捞起来，待油温稍稍冷却以后，加入 2/5 姜，1/2 蒜至炒香，然后加入糍粑辣椒和豆瓣进行翻炒，待糍粑辣椒和豆瓣水汽干以后加入香料（如果香料个头比较大，就早点加进去）、豆豉，花椒，辣椒，最后加入鸡精，味精，盐，白酒，待水汽完全干以后，倒入容器内备用；

[0026] 将菜油倒入锅内加热，待油温达到 75～85 度（优选为 80 度）以后，加入余下的姜、余下的蒜及泡椒翻炒，待水汽干以后倒入前面炒制好的火锅米线底料半成品，混炒均匀

即得到成品。

[0027] 实施例二

[0028] 一种火锅米线制作方法,包括如下步骤:

[0029] (1) 采用实施例一中的火锅米线底料;

[0030] (2) 火锅米线汤底的制作:按照重量份计,将 0.4~0.5 份姜用纱布包好,1~1.5 份豆芽用纱布包好、4~5 份猪大骨、4~5 份土鸡以及 25 份开水一起大火熬制,待大火烧开后 0.9~1.2 个小时(优选为 1 小时)以后改为小火,一直保持汤底处于微开状态即可;

[0031] 作为优选,按照重量份计,将 0.45 份用纱布包好的姜、1.25 份用纱布包好的豆芽、4.5 份猪大骨、4.5 份土鸡以及 25 份开水一起大火熬制,待大火烧开后 1 个小时以后改为小火,一直保持汤底处于微开状态即可。

[0032] (2) 火锅米线配菜:

[0033] 火锅米线配菜由豆芽、豆皮、海带丝、莲白、金针菇、牛肉、肥肠、鸡杂、羊杂、酸菜农家酥肉、虾饺、鱼丸及辣子鸡的一种或几种组成,火锅米线配菜中添加盐、鸡精及味精适量,配菜以及配菜中的调料可根据实际需要选择添加,类似日常米线的配菜;

[0034] (3) 火锅米线的煮制:

[0035] 按照重量份计,将 0.15~0.2 份火锅米线(米线)、0.05~0.075 份火锅米线底料、0.25~0.4 份火锅米线配菜以及 1.5~1.75 份火锅米线汤底一起煮制,待汤底烧开后以后改为小火,米线慢慢的入味变软即可将煮好的米线倒入专门的容器里,然后加入韭菜即可食用。

[0036] 作为优选,按照重量份计,将 0.175 份火锅米线、0.062 份火锅米线底料、0.325 份火锅米线配菜以及 1.625 份火锅米线汤底一起煮制,待汤底烧开后以后改为小火,米线慢慢的入味变软即可将煮好的米线倒入专门的容器里,然后加入韭菜即可食用。

[0037] 以上所述仅为本发明的优选实施方式,本发明的保护范围并不仅限于上述实施方式,凡是属于本发明原理的技术方案均属于本发明的保护范围。对于本领域的技术人员而言,在不脱离本发明的原理的前提下进行的若干改进,这些改进也应视为本发明的保护范围。