



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102813192 A

(43) 申请公布日 2012.12.12

(21) 申请号 201210237177.4

(22) 申请日 2012.07.10

(71) 申请人 扬州绿佳食品有限公司

地址 225809 江苏省扬州市宝应县水泗镇西
路1号

(72) 发明人 朱修圣 姚广利

(74) 专利代理机构 北京轻创知识产权代理有限
公司 11212

代理人 赵秀斌

(51) Int. Cl.

A23L 1/29 (2006.01)

A23L 1/22 (2006.01)

权利要求书 1 页 说明书 1 页

(54) 发明名称

一种麻辣豆腐配料的制作方法

(57) 摘要

一种麻辣豆腐配料的制作方法。其原料为大蒜粉、淀粉、味精、辣椒片、食盐、豆瓣酱粉、花椒粉、白砂糖、青葱片、豆豉粉、酵母提取物、酱油粉、生姜粉、猪肉粉。猪肉粉补充了豆腐中所缺的氨基酸；其他众多的常用调味成分，使得加工出的产品具有麻、辣、鲜、香的特点，制作和食用方便。

1. 一种麻辣豆腐配料的制作方法,其特征是:各成分按如下的重量百分比和顺序依次添加到混料机中,混料机在 200℃至 250℃之间密闭混合 8 分钟至 15 分钟,按占配料总重量的百分比计,依次放入到混料机中的各成分为,大蒜粉 18%至 22%、淀粉 13.5%至 15.5%、味精 11%至 13%、辣椒片 11%至 13%、食盐 9%至 11%、豆瓣酱粉 8%至 9%、花椒粉 6.5%至 7.5%、白砂糖 5%至 5.5%、青葱片 3.5%至 4%、豆豉粉 2.7%至 3.2%、酵母提取物 1.7%至 2.2%、酱油粉 1.3%至 1.7%、生姜粉 0.2%至 0.4%、猪肉粉 2%至 5%。

一种麻辣豆腐配料的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品领域,尤其涉及一种家常菜麻辣豆腐配料的制作方法。

背景技术

[0002] 一般 100 克豆腐含钙量为 140 毫克至 160 毫克,豆腐又是植物食品中含蛋白质比较高的,含有 8 种人体必需的氨基酸,还含不饱和脂肪酸,卵磷脂等;因此,常吃豆腐可以保护肝脏,促进机体代谢,增加免疫力并且有解毒作用。

[0003] 但是豆腐不足之处是它所含的大豆蛋白缺少一种必需氨基酸——蛋氨酸,若单独食用,蛋白质利用率低,如搭配一些别的食物,使大豆蛋白中所缺的蛋氨酸得到补充,使整个氨基酸的配比趋于平衡,人体就能充分吸收利用豆腐中的蛋白质;蛋类、肉类蛋白质中的蛋氨酸含量较高,豆腐应与此类食物混合食用,如豆腐炒鸡蛋、肉末豆腐、肉片烧豆腐等;这样搭配食用,便可提高豆腐中蛋白质的利用率。

[0004] 豆腐可做多种菜,不仅味道鲜美,而且营养丰富,容易被胃肠吸收,是理想的补益食疗品;现有的麻辣豆腐的配料一般是厨师自己调配的,没有统一的定量配方,依靠厨师个人的厨艺水平,难以加工出同一个口味。

发明内容

[0005] 为了克服现有的麻辣豆腐的配料中缺少蛋氨酸、没有统一的定量配方、难以加工出同一个口味麻辣豆腐的不足,本发明提供一种麻辣豆腐配料的制作方法,该麻辣豆腐配料的制作方法原料取自纯天然食品,采用工业化生产的方法,成分统一定量配置,步骤固定,不再依靠厨师的个人调料水准。

[0006] 本发明解决其技术问题所采用的技术方案为:麻辣豆腐配料的制作方法,各成分按如下的重量百分比和顺序依次添加到混料机中,混料机在 200℃至 250℃之间密闭混合 8 分钟至 15 分钟,按占配料总重量的百分比计,依次放入到混料机中的各成分为,大蒜粉 18%至 22%、淀粉 13.5%至 15.5%、味精 11%至 13%、辣椒片 11%至 13%、食盐 9%至 11%、豆瓣酱粉 8%至 9%、花椒粉 6.5%至 7.5%、白砂糖 5%至 5.5%、青葱片 3.5%至 4%、豆豉粉 2.7%至 3.2%、酵母提取物 1.7%至 2.2%、酱油粉 1.3%至 1.7%、生姜粉 0.2%至 0.4%、猪肉粉 2%至 5%。

[0007] 本发明的有益效果是,猪肉粉补充了豆腐中所缺的蛋氨酸;其他众多的常用调味成分,使得加工出的产品具有麻、辣、鲜、香的特点,制作和食用方便。

具体实施方式

[0008] 实施例 1:麻辣豆腐配料的制作方法,各成分按如下的重量百分比和顺序依次添加到混料机中,混料机在 200℃至 250℃之间密闭混合 8 分钟至 15 分钟,按占配料总重量的百分比计,依次放入到混料机中的各成分为,大蒜粉 20%、淀粉 14%、味精 12%、辣椒片 11%、食盐 10%、豆瓣酱粉 8.7%、花椒粉 7%、白砂糖 5%、青葱片 3.5%、豆豉粉 3%、酵母提取物 2%、酱油粉 1.5%、生姜粉 0.3%、猪肉粉 2%。