



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107373593 A

(43)申请公布日 2017.11.24

(21)申请号 201710626382.2

(22)申请日 2017.07.28

(71)申请人 祁东县吉祥食品有限公司

地址 421600 湖南省衡阳市祁东县黄土埔
太白公路旁五四村六组祁东县吉祥食
品有限公司

(72)发明人 谢富生 唐艳华 谢群亚 谢群洲
张巧文 彭美蓉

(51)Int.Cl.

A23L 27/14(2016.01)

A23L 27/23(2016.01)

A23L 27/22(2016.01)

A23L 27/20(2016.01)

权利要求书2页 说明书5页

(54)发明名称

一种川味调料包

(57)摘要

本发明公开的一种川味调料包,涉及食品加工技术领域,包括川味调料粉包和川味调料酱包,所述川味调料粉包是由下列原料制备而成:酱油粉、谷氨酸钠、食盐、花椒粉、麦芽糊精、八角粉、白砂糖、咸味香精、麻椒粉、辣椒粉、5'-呈味核苷酸二钠1-3;所述川味调料酱包是由下列原料制备而成:鲜葱、辣椒片、牛肉调味粉、食盐、黄豆酱、麦芽糊精、鲜姜、花椒粉、辣椒油树脂、咸味香精、精炼植物油。具有适合于加工凉菜和热菜、味道鲜美、且具有四川麻辣风味等特点,既适合于制作凉菜,也适合于加工热菜,既适合于加工各种肉类,也可用于加工素菜。

1. 一种川味调料包,包括川味调料粉包和川味调料酱包,其特征在于,所述川味调料粉包是由下列重量份的原料制备而成:

酱油粉 5-10	谷氨酸钠 10-15	食盐 55-65
花椒粉 0.1-0.5	麦芽糊精 0.5-1.5	八角粉 0.1-0.5
白砂糖 3-8	咸味香精 0.3-0.8	麻椒粉 0.1-0.5
辣椒粉 5-15	5'-呈味核苷酸二钠 1-3。	

2. 根据权利要求1所述的川味调料包,其特征在于,所述川味调料粉包是由下列重量份的原料制备而成:

酱油粉 5	谷氨酸钠 15	食盐 65
花椒粉 0.1	麦芽糊精 1.5	八角粉 0.5
白砂糖 8	咸味香精 0.3	麻椒粉 0.5
辣椒粉 5	5'-呈味核苷酸二钠 1。	

3. 根据权利要求1所述的川味调料包,其特征在于,所述川味调料粉包是由下列重量份的原料制备而成:

酱油粉 10	谷氨酸钠 10	食盐 55
花椒粉 0.5	麦芽糊精 0.5	八角粉 0.1
白砂糖 3	咸味香精 0.8	麻椒粉 0.1
辣椒粉 15	5'-呈味核苷酸二钠 3。	

4. 根据权利要求1所述的川味调料包,其特征在于,所述川味调料粉包是由下列重量份的原料制备而成:

酱油粉 7.6	谷氨酸钠 13	食盐 60
花椒粉 0.3	麦芽糊精 1	八角粉 0.3
白砂糖 5	咸味香精 0.5	麻椒粉 0.3
辣椒粉 10	5'-呈味核苷酸二钠 2。	

5. 根据权利要求1所述的川味调料包,其特征在于,所述川味调料酱包是由下列重量份的原料制备而成:

鲜葱 2-8	辣椒片 5-15	牛肉调味粉 5-10
食盐 10-22	黄豆酱 5-12	麦芽糊精 2-6
鲜姜 2-5	花椒粉 0.5-1.5	辣椒油树脂 0.2-0.5
咸味香精 1-5	精炼植物油 35-45。	

6. 根据权利要求5所述的川味调料包,其特征在于,所述川味调料酱包是由下列重量份

的原料制备而成：

鲜葱 2	辣椒片 5	牛肉调味粉 5
食盐 10	黄豆酱 12	麦芽糊精 6
鲜姜 5	花椒粉 1.5	辣椒油树脂 0.5
咸味香精 1	精炼植物油 45。	

7. 根据权利要求5所述的川味调料包,其特征在于,所述川味调料酱包是由下列重量份的原料制备而成:

鲜葱 8	辣椒片 15	牛肉调味粉 10
食盐 22	黄豆酱 5	麦芽糊精 2
鲜姜 2	花椒粉 0.5	辣椒油树脂 0.2
咸味香精 1	精炼植物油 35。	

8. 根据权利要求5所述的川味调料包,其特征在于,所述川味调料酱包是由下列重量份的原料制备而成:

鲜葱 5	辣椒片 10	牛肉调味粉 8
食盐 18	黄豆酱 8	麦芽糊精 46
鲜姜 3	花椒粉 1	辣椒油树脂 0.3
咸味香精 2.7	精炼植物油 40。	

一种川味调料包

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域,特别是一种川味调料包。

技术背景

[0002] 川菜作为中国汉族传统的四大菜系之一、中国八大菜系之一,取材广泛,调味多变,菜式多样,口味清鲜醇浓并重,以善用麻辣调味著称,其特点在于红味讲究麻、辣、香,白味咸鲜中仍带点微辣。其调味原料主要有:四川豆瓣酱、糖、醋、酱油、酒、味精、葱、姜、蒜、泡椒、花椒、干辣椒、白胡椒等。

[0003] 如中国专利(专利申请号为:200910058333.9)公开的“川味炒菜复合调料”,主要原料及配比为(按5KG成品菜为单位),海椒5-400G、花椒3-120G、食盐5-190G、味精2-100G、白酒5-200G、糖5-200G、米酒3-250G、胡椒2-90G、香辛料1-100G、茨粉10-200G、木瓜酶1-25G构成。

[0004] 另一中国专利(专利申请号为:201210331944.8)公开的“一种适合于非油炸杂粮方便面的川味泡菜调味包及其生产方法”,它包括酱包、粉包和风味包,酱包的原料包括:棕油、牛油或鸡油、猪油、油小米椒、泡姜、泡椒、生姜、食盐、小葱、味精、乳酸、骨浸膏、肉膏,粉包的原料包括:食盐、白砂糖、大蒜粉、辣根粉、味精、I+G、柠檬酸、苹果酸、乳酸粉、大骨汤粉、猪肉粉或牛肉粉或鸡肉粉或鸭肉粉、香辛料粉,风味包的原料包括:泡酸青菜或泡酸萝卜片、泡辣椒、泡姜或清水竹笋、乳酸、菜籽油。

[0005] 还有中国专利(专利申请号为:201510427314.4)公开的“一种川味红烧调味料及其制备方法和应用”,所述川味红烧调味料由包括以下重量份组分的原料制得:植物油22~32份、动物油2~5份、豆瓣17~23份、味精2~5份、糖3.5~5.5份、生姜5~8份、蒜4~7份、泡姜3~5份、泡椒1.4~2.4份、青花椒0.15~0.4份、枯茗粉0.25~0.4份、白胡椒粉0.6~1份、复合香料粉1~1.5份、红花椒0.1~0.6份、5'-呈味核苷酸二钠0.05~0.2份、辣椒8~11份、食用盐8~11.5份、鸡精1~1.5份和酵母提取物0.1~0.2份。

[0006] 技术内容

[0007] 本发明的目的在于提供一种适合于加工凉菜和热菜、味道鲜美、且具有四川麻辣风味的调味品。

[0008] 为实现上述目的,本发明所采取的技术方案是发明一种川味调料包,包括川味调料粉包和川味调料酱包,所述川味调料粉包是由下列重量份的原料制备而成:

[0009]

酱油粉 5-10	谷氨酸钠 10-15	食盐 55-65
花椒粉 0.1-0.5	麦芽糊精 0.5-1.5	八角粉 0.1-0.5
白砂糖 3-8	咸味香精 0.3-0.8	麻椒粉 0.1-0.5
辣椒粉 5-15	5'-呈味核苷酸二钠 1-3。	

[0010] 所述川味调料粉包优化的技术方案一是由下列重量份的原料制备而成:

[0011]

酱油粉 5	谷氨酸钠 15	食盐 65
花椒粉 0.1	麦芽糊精 1.5	八角粉 0.5
白砂糖 8	咸味香精 0.3	麻椒粉 0.5
辣椒粉 5	5'-呈味核苷酸二钠 1。	

[0012] 所述川味调料粉包优化的技术方案二是由下列重量份的原料制备而成：

酱油粉 10	谷氨酸钠 10	食盐 55
花椒粉 0.5	麦芽糊精 0.5	八角粉 0.1
白砂糖 3	咸味香精 0.8	麻椒粉 0.1
辣椒粉 15	5'-呈味核苷酸二钠 3。	

[0013] 所述川味调料粉包优化的技术方案三是由下列重量份的原料制备而成：

酱油粉 7.6	谷氨酸钠 13	食盐 60
花椒粉 0.3	麦芽糊精 1	八角粉 0.3
白砂糖 5	咸味香精 0.5	麻椒粉 0.3
辣椒粉 10	5'-呈味核苷酸二钠 2。	

[0014] 所述川味调料粉包的制备方法如下：将上述酱油粉、谷氨酸钠、食盐、花椒粉、麦芽糊精、八角粉、白砂糖、咸味香精、麻椒粉、辣椒粉和5'-呈味核苷酸二钠混合均匀，即为川味调料粉，再分成小份包装，即成川味调料粉包。

[0015] 所述川味调料酱包是由下列重量份的原料制备而成：

[0016]

鲜葱 2-8	辣椒片 5-15	牛肉调味粉 5-10
食盐 10-22	黄豆酱 5-12	麦芽糊精 2-6
鲜姜 2-5	花椒粉 0.5-1.5	辣椒油树脂 0.2-0.5
咸味香精 1-5	精炼植物油 35-45。	

[0017] 所述川味调料酱包优化的技术方案一是由下列重量份的原料制备而成：

鲜葱 2	辣椒片 5	牛肉调味粉 5
食盐 10	黄豆酱 12	麦芽糊精 6
鲜姜 5	花椒粉 1.5	辣椒油树脂 0.5
咸味香精 1	精炼植物油 45。	

[0018] 所述川味调料酱包优化的技术方案二是由下列重量份的原料制备而成：

[0023] 鲜葱 8 辣椒片 15 牛肉调味粉 10
 食盐 22 黄豆酱 5 麦芽糊精 2
 鲜姜 2 花椒粉 0.5 辣椒油树脂 0.2
 咸味香精 1 精炼植物油 35。

[0024] 所述川味调料酱包优化的技术方案三是由下列重量份的原料制备而成：

[0025] 鲜葱 5 辣椒片 10 牛肉调味粉 8
 食盐 18 黄豆酱 8 麦芽糊精 46
 鲜姜 3 花椒粉 1 辣椒油树脂 0.3
 咸味香精 2.7 精炼植物油 40。

[0026] 所述川味调料酱包的制备方法如下：先将鲜葱、辣椒片和鲜姜洗净，凉干水分，再加工成葱花、辣椒米和姜米，然后与牛肉调味粉、食盐、黄豆酱、麦芽糊精、花椒粉、辣椒油树脂、咸味香精、精炼植物油混合均匀，即成川味调料酱，再分成小份包装，即成川味调料酱包。

[0027] 本发明的川味调料包包括有川味调料粉包和川味调料酱包，其中的川味调料粉包主要用于做菜时直接调味，而川味调料酱包则用于腌渍做菜的原料。

[0028] 本发明的川味调料包中的川味调料酱包含有鲜葱、辣椒片、鲜姜、牛肉调味粉、食盐、黄豆酱、麦芽糊精、花椒粉、辣椒油树脂、咸味香精和精炼植物油，用于腌渍做菜的原料（尤其是各种肉类），可以使原料鲜嫩爽滑，麻辣入味；川味调料粉包含有酱油粉、谷氨酸钠、食盐、花椒粉、麦芽糊精、八角粉、白砂糖、咸味香精、麻椒粉、辣椒粉和5'-呈味核苷酸二钠，既含有鲜香成份，又含有麻辣成份，在制作菜肴时添加，使得所制作的菜肴味道鲜美、且带有四川麻辣风味，因而，既适合于加工凉菜，也可用于制作热菜。

具体实施方式

[0029] 以下结合实施例，对本发明作进一步的说明。下面的说明是以例举的方式，但本发明的保护范围并不局限于此。

[0030] 实施例一：

[0031] 本实施例的川味调料包由川味调料粉包和川味调料酱包组成，其川味调料粉包是由下列原料制备而成：

[0032] 酱油粉 5g 谷氨酸钠 15g 食盐 65g
 花椒粉 0.1g 麦芽糊精 1.5g 八角粉 0.5g
 白砂糖 8g 咸味香精 0.3g 麻椒粉 0.5g
 辣椒粉 5g 5'-呈味核苷酸二钠 1g。

[0033] 其制备方法如下：将上述酱油粉、谷氨酸钠、食盐、花椒粉、麦芽糊精、八角粉、白砂糖、咸味香精、麻椒粉、辣椒粉和5'-呈味核苷酸二钠混合均匀，即为川味调料粉，用小袋包装，即成川味调料粉包。

[0034] 其川味调料酱包是由下列原料制备而成：

[0035]	鲜葱 2g	辣椒片 5g	牛肉调味粉 5g
	食盐 10g	黄豆酱 12g	麦芽糊精 6g
[0036]	鲜姜 5g	花椒粉 1.5g	辣椒油树脂 0.5g
	咸味香精 1g	精炼植物油 45g。	

[0037] 其制备方法如下：先将鲜葱、辣椒片和鲜姜洗净，凉干水分，再加工成葱花、辣椒米和姜米，然后与牛肉调味粉、食盐、黄豆酱、麦芽糊精、花椒粉、辣椒油树脂、咸味香精、精炼植物油混合均匀，即成川味调料酱，再用小袋包装，即成川味调料酱包。

[0038] 实施例二：

[0039] 本实施例的川味调料包由川味调料粉包和川味调料酱包组成，其川味调料粉包是由下列原料制备而成：

[0040]

酱油粉 10g	谷氨酸钠 10g	食盐 55g
花椒粉 0.5g	麦芽糊精 0.5g	八角粉 0.1g
白砂糖 3g	咸味香精 0.8g	麻椒粉 0.1g
辣椒粉 15g	5'-呈味核苷酸二钠 3g。	

[0041] 其制备方法如下：将上述酱油粉、谷氨酸钠、食盐、花椒粉、麦芽糊精、八角粉、白砂糖、咸味香精、麻椒粉、辣椒粉和5'-呈味核苷酸二钠混合均匀，即为川味调料粉，用小袋包装，即成川味调料粉包。

[0042] 其川味调料酱包是由下列原料制备而成：

[0043]

鲜葱 8g	辣椒片 15g	牛肉调味粉 10g
食盐 22g	黄豆酱 5g	麦芽糊精 2g
鲜姜 2g	花椒粉 0.5g	辣椒油树脂 0.2g
咸味香精 1g	精炼植物油 35g。	

[0044] 其制备方法如下：先将鲜葱、辣椒片和鲜姜洗净，凉干水分，再加工成葱花、辣椒米和姜米，然后与牛肉调味粉、食盐、黄豆酱、麦芽糊精、花椒粉、辣椒油树脂、咸味香精、精炼植物油混合均匀，即成川味调料酱，再用小袋包装，即成川味调料酱包。

[0045] 实施例三：

[0046] 本实施例的川味调料包由川味调料粉包和川味调料酱包组成，其川味调料粉包是由下列原料制备而成：

[0047]

酱油粉 7.6g	谷氨酸钠 13g	食盐 60g
花椒粉 0.3g	麦芽糊精 1g	八角粉 0.3g
白砂糖 5g	咸味香精 0.5g	麻椒粉 0.3g
辣椒粉 10g	5'-呈味核苷酸二钠 2g。	

[0048] 其制备方法如下:将上述酱油粉、谷氨酸钠、食盐、花椒粉、麦芽糊精、八角粉、白砂糖、咸味香精、麻椒粉、辣椒粉和5'-呈味核苷酸二钠混合均匀,即为川味调料粉,用小袋包装,即成川味调料粉包。

[0049] 其川味调料酱包是由下列原料制备而成:

[0050]

鲜葱 5g	辣椒片 10g	牛肉调味粉 8g
食盐 18g	黄豆酱 8g	麦芽糊精 46g
鲜姜 3g	花椒粉 1g	辣椒油树脂 0.3g
咸味香精 2.7g	精炼植物油 40g。	

[0051] 其制备方法如下:先将鲜葱、辣椒片和鲜姜洗净,凉干水分,再加工成葱花、辣椒米和姜米,然后与牛肉调味粉、食盐、黄豆酱、麦芽糊精、花椒粉、辣椒油树脂、咸味香精、精炼植物油混合均匀,即成川味调料酱,再用小袋包装,即成川味调料酱包。

[0052] 应用本发明的川味调料包制作川味红烧羊肉的方法如下:

[0053] 先将羊肉洗净,沥干水分,切成5×10cm的大块,然后,用川味调料酱抹匀(其用量通常为原料重量的8-15%),腌渍30-60分钟,入大锅加水,先大火,煮沸后中小火炖至用筷子能够插进肉里时,捞出,切成2×3cm的小块,然后,将锅入油加热至冒微烟,再将小块羊肉入锅爆炒,加大蒜、生姜和芹菜适量,再加川味调料粉(其用量通常为原料重量的5-8%),搅匀,即成川味红烧羊肉。

[0054] 本发明的川味调料包,既适合于制作凉菜,也适合于加工热菜,既适合于加工各种肉类,也可用于加工素菜。