



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103689458 A

(43) 申请公布日 2014. 04. 02

(21) 申请号 201310679952. 6

(22) 申请日 2013. 12. 16

(66) 本国优先权数据

201310394593. X 2013. 09. 04 CN

(71) 申请人 丽江三川火腿有限责任公司

地址 650000 云南省昆明市五华区人民中路  
163 号都市名园 A 座 24 层 2408 室

(72) 发明人 芮茂能

(51) Int. Cl.

A23L 1/20 (2006. 01)

A23L 1/29 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种黄豆素豆豉

(57) 摘要

一种黄豆素豆豉涉及一种佐餐调料, 尤其是由黄豆制作的豆豉, 本发明由黄豆、水、料酒、食盐、花椒粉、生姜、辣椒面制成, 其特征在于该豆豉是通过以下的工艺制作而得的。本发明的豆豉改进了传统的制作方法, 不但保持了传统豆豉的色、香、味, 又减少其发酵过程中所产生的有害物质, 食用更安全健康, 且制作工艺简单, 因此具有广阔的市场前景。本产品的豆豉不但是调味品, 还具有丰富的营养价值和药用价值, 不仅蛋白质含量高, 还有丰富的膳食纤维、维生素及矿质元素, 其营养成分综合指标符合现代人们对营养的要求。

1. 一种黄豆素豆豉,由黄豆、水、料酒、食盐、花椒粉、生姜、辣椒面制成,其特征在于该豆豉是通过以下的工艺制作而得的:

a、选取重量 10 ~ 20 份的优质黄豆,大小需基本均匀,充分成熟、表皮无皱、有光泽的黄豆,经分选去杂备用;

b、将选后备用的黄豆倒入锅中翻炒 20 (15 ~ 25) 分钟,使其黄豆表层呈金黄色,再加入重量 5 ~ 10 份的水煮 30 (25 ~ 35) 分钟,得熟豆,熟豆以豆黄膨胀无皱皮、手感有劲、黄豆皮不易脱离为宜;

c、煮好的黄豆沥水冷却,再接入曲料,曲料为毛霉和泸酿 3.042 米曲精,料先用 1% 杀菌面粉拌匀后再接种,曲料与熟豆拌时要迅速而均匀;

d、将步骤 c 拌匀的熟豆以丘形堆积于盘中央,保室温 20 ~ 28℃,每 8 小时倒盘 1 次,经 22 ~ 24 小时曲料结块,进行搓曲,用手将曲料轻轻搓碎摊平,使曲料松散,并保持黄豆粒完整,得成曲;

e、将成曲放入冷水中洗净曲霉,反复用清水冲洗,用手抓不成团为宜,然后沥干水,放入垫有稻草的箩内晾晒 4 ~ 6 小时;

f、然后再将步骤 e 晾晒后的黄豆里加入料酒 0.05 ~ 0.1 份、食盐 0.025 ~ 0.05 份、生姜片 0.01 ~ 0.02 份、花椒粉 0.005 ~ 0.01 份,辣子面 0.02 ~ 0.04 份;

g、将黄豆和配料搅拌均匀、放进土罐子里密封进行自然发酵,一个月后即可。

## 一种黄豆素豆豉

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种佐餐调料,尤其是由黄豆制作的豆豉。

### 背景技术

[0002] 豆豉在美食烹饪中占据很重要的地位,主要类型有油豆豉、干豆豉、水豆豉,豆豉可以作为调味品,调制出来的食品味美可口,豆豉也可以作为一种即食食品。豆豉中含有多多种营养素,可以改善胃肠道菌群,常吃豆豉还可帮助消化、预防疾病、延缓衰老、增强脑力、降低血压、消除疲劳、减轻病痛、预防癌症和提高肝脏解毒(包括酒精毒)功能,豆豉中含有很高的尿激酶,尿激酶具有溶解血栓的作用。

[0003] 豆豉,是我国传统发酵豆制品。古代称豆豉为“幽菽”,也叫“嗜”。最早的记载见于汉代刘熙《释名·释饮食》一书中,誉豆豉为“五味调和,需之而成”。公元2至5世纪的《食经》一书中还有“作豉法”的记载。古人不但把豆豉用于调味,而且用于入药,对它极为看重。《汉书》

《史记》、《齐民要术》、《本草纲目》等,都有此记载。据记载,豆豉的生产,最早是由江西泰和县流传开来的,后经不断发展和提高,

使豆豉成为独具特色,成为人们所喜爱的调味佳品,而且传到海外。我国台湾人称豆豉为“荫豉”,日本人称豆豉为“纳豉”,东南亚各国也普遍食用豆豉。豆豉可制作各种荤素菜肴和烧肉,是饮厨中不可或缺的风味旅游佳品。长期以来,豆豉的制作大部分停留在家庭式的自然发酵加工,在制作过程中放入较多的盐来防止其变质,而在长期的发酵过程中易产生亚硝酸盐,对人体健康造成影响。这种自然发酵的工艺水平比较低,产品质量不稳定,含盐量高,并且存在着一定的安全隐患,以上问题的存在直接影响到产品的生产和销售。而且随着豆豉的需求量日益增加,家庭式的生产已不能满足市场需求。

### 发明内容

[0004] 本发明所要解决的就是针对传统豆豉的制作方法含有对人体有害的物质,且制作周期过长的的问题,提供一种健康安全的豆豉。

[0005] 本发明的一种黄豆素豆豉,由黄豆、水、料酒、食盐、花椒粉、生姜、辣椒面制成,其特征在于该豆豉是通过以下的工艺制作而得的:

a、选取重量10~20份的优质黄豆,大小需基本均匀,充分成熟、表皮无皱、有光泽的黄豆,经分选去杂备用;

b、将选后备用的黄豆倒入锅中翻炒20(15~25)分钟,使其黄豆表层呈金黄色,再加入重量5~10份的水煮30(25~35)分钟,得熟豆,熟豆以豆黄膨胀无皱皮、手感有劲、黄豆皮不易脱离为宜;

c、煮好的黄豆沥水冷却,再接入曲料,曲料为毛霉和泸酿3.042米曲精,曲料先用1%杀菌面粉拌匀后再接种,曲料与熟豆拌时要迅速而均匀;

d、将步骤c拌匀的熟豆以丘形堆积于盘中央,保室温20~28℃,每8小时倒盘1次,经

22 ~ 24 小时曲料结块,进行搓曲,用手将曲料轻轻搓碎摊平,使曲料松散,并保持黄豆粒完整,得成曲;

e、将成曲放入冷水中洗净曲霉,反复用清水冲洗,用手抓不成团为宜,然后沥干水,放入垫有稻草的箩内晾晒 4 ~ 6 小时;

f、然后再将步骤 e 晾晒后的黄豆里加入料酒 0.05 ~ 0.1 份、食盐 0.025 ~ 0.05 份、生姜片 0.01 ~ 0.02 份、花椒粉 0.005 ~ 0.01 份,辣子面 0.02 ~ 0.04 份;

g、将黄豆和配料搅拌均匀、放进土罐子里密封进行自然发酵,一个月后即可使用。

[0006] 本发明的豆豉改进了传统的制作方法,不但保持了传统豆豉的色、香、味,又减少其发酵过程中所产生的有害物质,食用更安全健康,且制作工艺简单,因此具有广阔的市场前景。本产品的豆豉不但是调味品,还具有丰富的营养价值和药用价值,不仅蛋白质含量高,还有丰富的膳食纤维、维生素及矿质元素,其营养成分综合指标符合现代人们对营养的要求。产品生产过程中解决了产品质量不稳定,含盐量高,发酵周期很长,原料和设备比较落后,并且存在着一定的安全隐患等问题,给企业带来了很大的利润,对传统发酵食品豆豉的发展起到了促进作用。

### 具体实施方式

[0007] 下面结合实施例对本发明做进一步的说明,但不限于实施例。

[0008] 实施例 1:一种黄豆素豆豉,由黄豆、料酒、花椒、生姜、水以及食盐通过以下工艺制成:

1、选取 10 公斤的优质黄豆,大小需基本均匀,充分成熟、表皮无皱、有光泽的黄豆、分选去杂备用。

[0009] 2、将选后备用的黄豆倒入锅中翻炒 20 分钟,使其黄豆表层呈金黄色,再加入 5 公斤的水煮 30 分钟,以豆黄膨胀无皱皮、手感有劲,黄豆皮不易脱离为宜。

[0010] 3、煮好的黄豆沥水冷却,再接入毛霉和泸酿 3.042 米曲精,种曲先用 1% 杀菌面粉拌匀后再接种,种曲与熟豆拌时要迅速而均匀。

[0011] 4、将拌匀的黄豆以丘形堆积于盘中央,保室温 20-28℃,每 8 小时倒盘 1 次,经 22 小时曲料结块,进行搓曲,用手将曲料轻轻搓碎摊平,使曲料松散,并保持黄豆粒完整。

[0012] 5、将成曲放入冷水中洗净曲霉,反复用清水冲洗,用手抓不成团为宜。然后沥干水,放入垫有稻草的箩内晾晒 4 小时。

6、然后再晾晒后的黄豆里加入料酒 0.05 公斤、食盐 0.025 公斤、生姜片 0.01 公斤、花椒粉 0.005 公斤,辣子面 0.02 公斤。

[0013] 7、将黄豆和配料搅拌均匀、放进土罐子里密封进行自然发酵,一个月后即可使用。

[0014] 实施例 2:

一种黄豆素豆豉,由黄豆、料酒、花椒、生姜、水以及食盐通过以下工艺制成:

1、选取 20 公斤的优质黄豆,大小需基本均匀,充分成熟、表皮无皱、有光泽的黄豆、分选去杂备用。

[0015] 2、将选后备用的黄豆倒入锅中翻炒 20 分钟,使其黄豆表层呈金黄色,再加入 10 公斤的水煮 30 分钟,以豆黄膨胀无皱皮、手感有劲,黄豆皮不易脱离为宜。

[0016] 3、煮好的黄豆沥水冷却,再接入毛霉和泸酿 3.042 米曲精,种曲先用 1% 杀菌面粉拌匀后再接种,种曲与熟豆拌时要迅速而均匀。

[0017] 4、将拌匀的黄豆以丘形堆积于盘中央,保室温 20-28℃,每 8 小时倒盘 1 次,经 24 小时曲料结块,进行搓曲,用手将曲料轻轻搓碎摊平,使曲料松散,并保持黄豆粒完整。

[0018] 5、将成曲放入冷水中洗净曲霉,反复用清水冲洗,用手抓不成团为宜。然后沥干水,放入垫有稻草的箩内晾晒 6 小时。 6、然后再晾晒后的黄豆里加入料酒 0.1 公斤、食盐 0.05 公斤、生姜片 0.02 公斤、花椒粉 0.01 公斤,辣子面 0.04 公斤。

[0019] 7、将黄豆和配料搅拌均匀、放进土罐子里密封进行自然发酵,一个月后即可使用。