



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102907653 A

(43) 申请公布日 2013. 02. 06

(21) 申请号 201210413316. 4

(22) 申请日 2012. 10. 25

(71) 申请人 遵义市刘胡子食品有限公司

地址 563000 贵州省遵义市汇川区泥桥（监狱旁边）

(72) 发明人 刘剑秋

(74) 专利代理机构 北京路浩知识产权代理有限公司 11002

代理人 谷庆红

(51) Int. Cl.

A23L 1/23 (2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 3 页

(54) 发明名称

一种水豆豉调料及其制作方法

(57) 摘要

本发明涉及一种水豆豉调料及其制作方法，所述水豆豉调料主要包括以下原料：菜籽油、臭豆豉、糟辣椒、糊辣椒面、姜、蒜、酱油、食盐和味精；其制作方法为：筛选黄豆煮熟，进行发酵制成臭豆豉备用；按配方中的重量份称取菜籽油、糟辣椒、糊辣椒面、姜、蒜、酱油、食盐、味精以及步骤（1）所得的臭豆豉备用；在菜籽油中加入其他原料共同熬制；待熬制温度达到 100℃ 以上时，搅拌均匀，冷却后包装即可。本发明采用发酵制成的臭豆豉，营养丰富，风味独特回香；以糟辣椒和糊辣椒面为原料，使水豆豉调料的味道更香辣纯正；添加酱油使入汤后的味道更加浓香；制作方法简单方便，生产过程易控制，生产率高，制作出的水豆豉调料可长期存放。

1. 一种水豆豉调料,其特征在于:主要包括以下重量份的原料:  
菜籽油 50 ~ 70 份,臭豆豉 20 ~ 40 份,糟辣椒 20 ~ 30 份,糊辣椒面 10 ~ 20 份,姜 1 ~ 10 份,蒜 1 ~ 10 份,酱油 10 ~ 15 份,食盐 1 ~ 10 份,味精 1 ~ 5 份。
2. 根据权利要求 1 所述的水豆豉调料,其特征在于:所用原料重量份数是:  
菜籽油 55 ~ 65 份,臭豆豉 25 ~ 35 份,糟辣椒 25 ~ 28 份,糊辣椒面 15 ~ 18 份,姜 3 ~ 6 份,蒜 5 ~ 8 份,酱油 12 ~ 14 份,食盐 3 ~ 6 份,味精 2 ~ 4 份。
3. 根据权利要求 1 所述的水豆豉调料,其特征在于:所用原料重量份数是:  
菜籽油 60 份,臭豆豉 30 份,糟辣椒 27 份,糊辣椒面 16 份,姜 5 份,蒜 8 份,酱油 13 份,食盐 4.8 份,味精 3 份。
4. 根据权利要求 1-3 任一所述的水豆豉调料的制作方法,其特征在于:主要包括以下步骤:
  - (1) 将黄豆煮熟,进行发酵制成臭豆豉备用;
  - (2) 按配方中的重量份称取菜籽油、糟辣椒、糊辣椒面、姜、蒜、酱油、食盐、味精以及步骤(1)所得的臭豆豉备用;
  - (3) 在菜籽油中加入其他原料共同熬制;
  - (4) 待熬制温度达到 100℃以上时,搅拌均匀,冷却后包装即可。

## 一种水豆豉调料及其制作方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种水豆豉调料及其制作方法。

### 背景技术

[0002] 水豆豉是地方调味食品,口味鲜美,主要靠黄豆发酵制成。目前市场上比较出名的水豆豉有贵州的老干妈水豆豉、老干爹水豆豉等。水豆豉的蛋白质含量高,而且含有多种维生素和矿物质,尤其是维生素E的含量十分丰富。水豆豉不仅营养价值高,还有一定的食疗作用,如中医认为,豆豉具有解表清热、透疹解毒的功效,可治风热头痛、胸闷烦呕、痰多虚烦等。水豆豉的一般制作方法是先将黄豆浸泡一夜,然后将黄豆煮熟,分离豆和水,并在煮豆的水中加盐将其保留,接着把黄豆放在温暖的地方发酵3天左右,等豆子之间有了粘粘的液体即可,把发酵好的黄豆加盐、剁椒、辣椒面、花椒粉和姜末拌匀,并将煮豆的水倒入,并点一些白酒,最后装入保鲜盒中,放入冰箱内冷藏7-10天即可。用一般方法制作出来的水豆豉采用黄豆和普通的辣椒作原料,使得风味略显不足;采用加盐的煮豆水,使得水豆豉不易长期保存。

### 发明内容

[0003] 本发明提供了一种水豆豉调料,解决了现有技术中水豆豉调料的营养和风味不足以及不易长期保存的问题。

[0004] 本发明的另一个目的在于提供这种水豆豉调料的制作方法。

[0005] 本发明的目的是通过以下技术方案实现的:

[0006] 一种水豆豉调料,主要包括以下重量份的原料:

[0007] 菜籽油50~70份,臭豆豉20~40份,糟辣椒20~30份,糊辣椒面10~20份,姜1~10份,蒜1~10份,酱油10~15份,食盐1~10份,味精1~5份。

[0008] 进一步的,该水豆豉调料所用原料重量份数可以采用为:

[0009] 菜籽油55~65份,臭豆豉25~35份,糟辣椒25~28份,糊辣椒面15~18份,姜3~6份,蒜5~8份,酱油12~14份,食盐3~6份,味精2~4份。

[0010] 更进一步的,该水豆豉调料所用原料重量份数可以采用为:

[0011] 菜籽油60份,臭豆豉30份,糟辣椒27份,糊辣椒面16份,姜5份,蒜8份,酱油13份,食盐4.8份,味精3份。

[0012] 本发明中水豆豉调料的制作方法主要包括以下步骤:

[0013] (1) 将黄豆煮熟,进行发酵制成臭豆豉备用;

[0014] (2) 按配方中的重量份称取菜籽油、糟辣椒、糊辣椒面、姜、蒜、酱油、食盐、味精以及步骤(1)所得的臭豆豉备用;

[0015] (3) 在菜籽油中加入其他原料共同熬制;

[0016] (4) 待熬制温度达到100℃以上时,搅拌均匀,冷却后包装即可。

[0017] 本发明的有益效果:采用发酵制成的臭豆豉,营养丰富,风味独特回香;以糟辣椒

和糊辣椒面为原料,使水豆豉调料的味道更香辣纯正;添加酱油使入汤后的味道更加浓香;制作方法简单方便,生产过程易控制,生产率高,制作出的水豆豉调料可长期存放。

### 具体实施方式

[0018] 为了加深对本发明理解,下面结合实施例对本发明作进一步详细的描述,该实施例仅用于解释本发明,并不构成对本发明保护范围的限定。

#### [0019] 实施例 1

[0020] 取菜籽油 50kg,臭豆豉 20kg,糟辣椒 20kg,糊辣椒面 10kg,姜 1kg,蒜 1kg,酱油 10kg,食盐 1kg,味精 1kg。

[0021] 将黄豆煮熟,进行发酵制成臭豆豉备用;按配方中的重量份称取菜籽油、糟辣椒、糊辣椒面、姜、蒜、酱油、食盐、味精以及步骤(1)所得的臭豆豉备用;在菜籽油中加入其他原料共同熬制;待熬制温度达到 100℃ 以上时,搅拌均匀,冷却后包装即可。

#### [0022] 实施例 2

[0023] 取菜籽油 70kg,臭豆豉 40kg,糟辣椒 30kg,糊辣椒面 20kg,姜 10kg,蒜 10kg,酱油 15kg,食盐 10kg,味精 5kg。

[0024] 将黄豆煮熟,进行发酵制成臭豆豉备用;按配方中的重量份称取菜籽油、糟辣椒、糊辣椒面、姜、蒜、酱油、食盐、味精以及步骤(1)所得的臭豆豉备用;在菜籽油中加入其他原料共同熬制;待熬制温度达到 100℃ 以上时,搅拌均匀,冷却后包装即可。

#### [0025] 实施例 3

[0026] 取菜籽油 55kg,臭豆豉 25kg,糟辣椒 25kg,糊辣椒面 15kg,姜 3kg,蒜 5kg,酱油 12kg,食盐 3kg,味精 2kg。

[0027] 将黄豆煮熟,进行发酵制成臭豆豉备用;按配方中的重量份称取菜籽油、糟辣椒、糊辣椒面、姜、蒜、酱油、食盐、味精以及步骤(1)所得的臭豆豉备用;在菜籽油中加入其他原料共同熬制;待熬制温度达到 100℃ 以上时,搅拌均匀,冷却后包装即可。

#### [0028] 实施例 4

[0029] 取菜籽油 65kg,臭豆豉 35kg,糟辣椒 28kg,糊辣椒面 18kg,姜 6kg,蒜 8kg,酱油 14kg,食盐 6kg,味精 4kg。

[0030] 将黄豆煮熟,进行发酵制成臭豆豉备用;按配方中的重量份称取菜籽油、糟辣椒、糊辣椒面、姜、蒜、酱油、食盐、味精以及步骤(1)所得的臭豆豉备用;在菜籽油中加入其他原料共同熬制;待熬制温度达到 100℃ 以上时,搅拌均匀,冷却后包装即可。

#### [0031] 实施例 5

[0032] 取菜籽油 60kg,臭豆豉 30kg,糟辣椒 27kg,糊辣椒面 16kg,姜 5kg,蒜 8kg,酱油 13kg,食盐 4.8kg,味精 3kg。

[0033] 将黄豆煮熟,进行发酵制成臭豆豉备用;按配方中的重量份称取菜籽油、糟辣椒、糊辣椒面、姜、蒜、酱油、食盐、味精以及步骤(1)所得的臭豆豉备用;在菜籽油中加入其他原料共同熬制;待熬制温度达到 100℃ 以上时,搅拌均匀,冷却后包装即可。

#### [0034] 实施例 6

[0035] 取菜籽油 60kg,臭豆豉 30kg,糟辣椒 27kg,糊辣椒面 16kg,姜 5kg,蒜 8kg,酱油 13kg,食盐 4.8kg,味精 3kg。

[0036] 将黄豆煮熟,进行发酵制成臭豆豉备用;按配方中的重量份称取菜籽油、糟辣椒、糊辣椒面、姜、蒜、酱油、食盐、味精以及步骤(1)所得的臭豆豉备用;在菜籽油中加入其他原料共同熬制;待熬制温度达到 100℃ 以上时,搅拌均匀,冷却后包装即可。