



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105685828 A

(43) 申请公布日 2016. 06. 22

(21) 申请号 201610122414. 0

(22) 申请日 2016. 03. 03

(71) 申请人 刘世东

地址 730060 甘肃省兰州市西固区西固中路
468 号 1 室

(72) 发明人 刘世东

(51) Int. Cl.

A23L 11/00(2016. 01)

A23L 33/00(2016. 01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种豆豉及其制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种豆豉及其制作方法, 该豆豉由豆豉主料和熬煮浓缩调料制成, 所述的豆豉主料由如下重量份的原料制成: 黑豆或黄豆 80 ~ 100 份、马铃薯生全粉 20 ~ 30 份、琼脂 15 ~ 22 份、食用油 3 ~ 10 份、杏仁 1 ~ 2 份、核桃仁 1 ~ 2 份、红枣粉 1 ~ 2 份、脱脂奶粉 1 ~ 2 份; 所述的熬煮浓缩调料由如下重量份的原料制作而成: 熬煮汤汁 100 份、生姜 0. 5 ~ 1 份、精盐 10 ~ 20 份、八角茴香 3 ~ 7 份、草果 3 ~ 5 份、辣椒 1 ~ 5 份、味精 1 ~ 1. 5 份。本发明的豆豉中含有丰富的蛋白质、脂肪和碳水化合物, 还含有多种矿物质和维生素等营养物质; 豆豉还能增加食欲, 促进吸收; 豆豉不仅能调味, 而且可以入药。

1. 一种豆豉,由豆豉主料和熬煮浓缩调料制成,其特征在于:所述的豆豉主料由如下重量份的原料制作而成:黑豆或黄豆80~100份、马铃薯生全粉20~30份、琼脂15~22份、食用油3~10份、杏仁1~2份、核桃仁1~2份、红枣粉1~2份、脱脂奶粉1~2份;所述的熬煮浓缩调料由如下重量份的原料制作而成:熬煮汤汁100份、生姜0.5~1份、精盐10~20份、八角茴香3~7份、草果3~5份、辣椒1~5份、味精1~1.5份。

2. 如权利要求1所述的一种豆豉,其特征在于:所述的豆豉主料由如下重量份的原料制作而成:黑豆或黄豆90份、马铃薯生全粉25份、琼脂18份、食用油7份、杏仁1.5份、核桃仁1.5份、红枣粉1.5份、脱脂奶粉1.5份;所述的熬煮浓缩调料由如下重量份的原料制作而成:熬煮汤汁100份、生姜0.8份、精盐15份、八角茴香5份、草果4份、辣椒3份、味精1.2份。

3. 如权利要求1或2所述的一种豆豉,其特征在于:所述的熬煮汤汁通过以下方法制备得到:将洗净劈开后牛骨、牛肉、牛脂肪与水按18~25:28~32:18~24:100的重量比入锅煮汤3~3.5小时,滤出汤汁,罐装备用;拣出牛肉切成肉段,晒干后备用。

4. 如权利要求1或2所述的一种豆豉,其特征在于:所述的熬煮浓缩调料的制备方法是:将备用的肉段放入汤汁中,加入生姜、精盐、八角茴香、草果、辣椒、味精后煮沸1~1.5小时后,浓缩得到熬煮浓缩调料。

5. 一种根据权利要求1或2所述的豆豉的制作方法,其特征在于:包括以下步骤:

1)选料:择成熟充分、颗粒饱满均匀、皮薄肉多、无虫蚀、无霉烂变质的新鲜黄豆或黑豆;

2)洗涤:用少量水多次洗去大豆中混有的砂粒和杂质;

3)浸泡:在温度为30~40℃的条件下,将清洗好的黑豆或黄豆放进清水中浸泡2~3小时,将黄豆或黑豆的豆粒吸收率控制在80~85%,豆粒体积膨胀率控制在120~130%;

4)蒸煮:用常压锅蒸煮3~4小时,停火焖豆3~4小时,待蒸煮豆含水量在40~55%时出锅冷却;

5)培曲:待蒸煮豆冷却至25~30℃时,接种米曲霉菌种后再进行搅拌均匀,再送入培曲室进行培养,培曲温度控制在22~29℃,待豆粒出现嫩黄绿色时,即得豆曲;

6)发酵:将豆曲、马铃薯生全粉、琼脂、食用油、杏仁、核桃仁、红枣粉、脱脂奶粉及熬煮浓缩调料放入发酵池进行混合搅匀后静放待发酵,发酵时长为18~24小时;

7)烘干:待豆豉表面乌黑发亮后,将豆豉烘干至含水分35%以下;

8)检验:将烘干后的豆豉进行抽样检验,检验标准为豆豉含水分量在35%以下;

9)包装:将检验合格的豆豉用灌装瓶子装好,并进行密封。

一种豆豉及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域,特别是一种豆豉及其制作方法。

背景技术

[0002] 豆豉是以黑豆或黄豆为主要原料,经微生物发酵制成的传统调味副食品,以豉香诱人、风味独特而深受消费者喜爱。豆豉不仅是我国传统调味品,而且古代医籍早有豆豉防治疾病的记载,据中国药典记载:豆豉具有开胃增食、消积化滞、驱风散寒以及预防心血管疾病等功效。近年来,医学研究发现豆豉中存在溶栓酶,该酶具有较高纤溶活性及良好的抗凝、溶栓作用,不溶解血细胞,不引起内出血,体内半衰期长,而且可通过消化道直接吸收。另外,该酶来源于传统食品,安全可靠,无毒,并可用细菌或霉菌发酵,进行大量生产。因此,豆豉具有很高的药用价值,有望被开发成为新一代溶栓、防栓药物,其市场应用前景良好。

[0003] 随着人们生活水平的提高,人们对食物调味剂愈来愈重视。现在的食品不仅要求能够饱腹且要美味,更要求营养、健康,有益于人们的身体健康。鉴于此,专利CN 102919805A公开了一种豆豉及其制作方法,披露了“由如下重量百分比的黑豆或黄豆40~60%、马铃薯15~35%、琼脂10~25%、食用油1~15%、辣椒0~10%、盐1~10%、味精1~5%、山梨酸钾0.01~0.06%”制成而成的豆豉,该豆豉通过黑豆或黄豆、马铃薯、琼脂、混合以及添加食用油、辣椒、盐、味精和山梨酸钾等制成,以其特有的香气,使人增加食欲,促进吸收,还提供人体需要的多种矿物质和维生素等营养物质。然而,该豆豉中由于加入山梨酸钾,使得豆豉有淡淡臭味,部分消费者难以接受,并且该成分为化学添加剂,食品安全级别受到影响。

发明内容

[0004] 本发明提供了一种豆豉及其制作方法,通过黑豆或黄豆、马铃薯、琼脂、混合以及精选熬煮浓缩调料,使得豆豉香气浓郁,食用口感好,还能促进人体吸收,增加食欲。

[0005] 本发明通过以下技术方案予以实现:

[0006] 一种豆豉,由豆豉主料和熬煮浓缩调料制成,其特征在于:所述的豆豉主料由如下重量份的原料制作而成:黑豆或黄豆80~100份、马铃薯生全粉20~30份、琼脂15~22份、食用油3~10份、杏仁1~2份、核桃仁1~2份、红枣粉1~2份、脱脂奶粉1~2份;所述的熬煮浓缩调料由如下重量份的原料制作而成:熬煮汤汁100份、生姜0.5~1份、精盐10~20份、八角茴香3~7份、草果3~5份、辣椒1~5份、味精1~1.5份。

[0007] 作为优选,所述的一种豆豉,由豆豉主料和熬煮浓缩调料制成,其特征在于:所述的豆豉主料由如下重量份的原料制作而成:黑豆或黄豆90份、马铃薯生全粉25份、琼脂18份、食用油7份、杏仁1.5份、核桃仁1.5份、红枣粉1.5份、脱脂奶粉1.5份;所述的熬煮浓缩调料由如下重量份的原料制作而成:熬煮汤汁100份、生姜0.8份、精盐15份、八角茴香5份、草果4份、辣椒3份、味精1.2份。

[0008] 进一步,所述的熬煮汤汁通过以下方法制备得到:将洗净劈开后牛骨、牛肉、牛脂

肪与水按18~25:28~32:18~24:100的重量比入锅煮汤3~3.5小时,滤出汤汁,罐装备用;拣出牛肉切成肉段,晒干后备用。

[0009] 一种豆豉的制作方法,包括以下步骤:

[0010] 1)选料:择成熟充分、颗粒饱满均匀、皮薄肉多、无虫蚀、无霉烂变质的新鲜黄豆或黑豆;

[0011] 2)洗涤:用少量水多次洗去大豆中混有的砂粒和杂质;

[0012] 3)浸泡:在温度为30~40℃的条件下,将清洗好的黑豆或黄豆放进清水中浸泡2~3小时,将黄豆或黑豆的豆粒吸收率控制在80~85%,豆粒体积膨胀率控制在120~130%;

[0013] 4)蒸煮:用常压锅蒸煮3~4小时,停火焖豆3~4小时,待蒸煮豆含水量在40~55%时出锅冷却;

[0014] 5)培曲:待蒸煮豆冷却至25~30℃时,接种米曲霉菌种后再进行搅拌均匀,再送入培曲室进行培养,培曲温度控制在22~29℃,待豆粒出现嫩黄绿色时,即得豆曲;

[0015] 6)发酵:将豆曲、马铃薯生全粉、琼脂、食用油、杏仁、核桃仁、红枣粉、脱脂奶粉及熬煮浓缩调料放入发酵池进行混合搅匀后静放待发酵,发酵时长为18~24小时;

[0016] 7)烘干:待豆豉表面乌黑发亮后,将豆豉烘干至含水分35%以下;

[0017] 8)检验:将烘干后的豆豉进行抽样检验,检验标准为豆豉含水分量在35%以下;

[0018] 9)包装:将检验合格的豆豉用灌装瓶子装好,并进行密封。

[0019] 进一步,所述的熬煮浓缩调料的制备方法是:将备用的肉段放入汤汁中,加入生姜、精盐、八角茴香、草果、辣椒、味精后煮沸1~1.5小时后,浓缩得到熬煮浓缩调料。

[0020] 优选的是,所述的发酵池温度控制在:前期50~55℃,后期35~45℃。

[0021] 与现有技术相比,本发明的有益效果在于:

[0022] 1)本发明豆豉无添加剂加入,食用安全放心,同时主料中加入琼脂和马铃薯生全粉作为辅料,琼脂能在肠道中吸收水分,使肠内容物膨胀,增加大便量;还富含矿物质和多种维生素,其中的褐藻酸盐类物质有降压作用,淀粉类硫酸脂有降脂功能,对高血压、高血脂有一定的防治作用;还具有清肺化痰,清热祛湿,滋阴降火,凉血止血等作用;马铃薯生全粉既提高和丰富豆豉营养,改善食用口感,又作为调节和发酵辅料,加快发酵速度。

[0023] 2)本发明豆豉中还加入杏仁、核桃仁、红枣粉、脱脂奶粉,不仅优化豆豉营养,还增加保健功效,改善睡眠质量,提高记忆力。

[0024] 3)本发明豆豉制作方法简单,发酵时间短,可大规模生产。

[0025] 4)本发明的豆豉中含有丰富的蛋白质、脂肪和碳水化合物,还含有多种矿物质和维生素等营养物质;豆豉还以其特有的香气,使人增加食欲,促进吸收;豆豉不仅能调味,而且可以入药。

具体实施方式

[0026] 下面结合实施例对本发明作进一步详细的描述,但本发明的实施方式并不局限于实施例表示的范围。

[0027] 实施例1

[0028] 一种豆豉,由豆豉主料和熬煮浓缩调料制成,所述的豆豉主料由如下重量份的原料制作而成:黑豆或黄豆90份、马铃薯生全粉25份、琼脂18份、食用油7份、杏仁1.5份、核桃

仁1.5份、红枣粉1.5份、脱脂奶粉1.5份；所述的熬煮浓缩调料由如下重量份的原料制作而成：熬煮汤汁100份、生姜0.8份、精盐15份、八角茴香5份、草果4份、辣椒3份、味精1.2份。

[0029] 所述的熬煮汤汁通过以下方法制备得到：将洗净劈开后牛骨、牛肉、牛脂肪与水按18~25:28~32:18~24:100的重量比入锅煮汤3~3.5小时，滤出汤汁，罐装备用；拣出牛肉切成肉段，晒干后备用。

[0030] 所述的熬煮浓缩调料的制备方法是：将备用的肉段放入汤汁中，加入生姜、精盐、八角茴香、草果、辣椒、味精后煮沸1~1.5小时后，浓缩得到熬煮浓缩调料。

[0031] 一种豆豉的制作方法，包括以下步骤：

[0032] 1)选料：择成熟充分、颗粒饱满均匀、皮薄肉多、无虫蚀、无霉烂变质的新鲜黄豆或黑豆；

[0033] 2)洗涤：用少量水多次洗去大豆中混有的砂粒和杂质；

[0034] 3)浸泡：在温度为30~40℃的条件下，将清洗好的黑豆或黄豆放进清水中浸泡2~3小时，将黄豆或黑豆的豆粒吸收率控制在80~85%，豆粒体积膨胀率控制在120~130%；

[0035] 4)蒸煮：用常压锅蒸煮3~4小时，停火焖豆3~4小时，待蒸煮豆含水量在40~55%时出锅冷却；

[0036] 5)培曲：待蒸煮豆冷却至25~30℃时，接种米曲霉菌种后再进行搅拌均匀，再送入培曲室进行培养，培曲温度控制在22~29℃，待豆粒出现嫩黄绿色时，即得豆曲；

[0037] 6)发酵：将豆曲、马铃薯生全粉、琼脂、食用油、杏仁、核桃仁、红枣粉、脱脂奶粉及熬煮浓缩调料放入发酵池进行混合搅匀后静放待发酵，发酵时长为18~24小时；

[0038] 7)烘干：待豆豉表面乌黑发亮后，将豆豉烘干至含水分35%以下；

[0039] 8)检验：将烘干后的豆豉进行抽样检验，检验标准为含水分量在35%以下；

[0040] 9)包装：将检验合格的豆豉用灌装瓶子装好，并进行密封。

[0041] 实施例2

[0042] 一种豆豉，由豆豉主料和熬煮浓缩调料制成，所述的豆豉主料由如下重量份的原料制作而成：黑豆或黄豆80份、马铃薯生全粉20份、琼脂15份、食用油3份、杏仁1份、核桃仁1份、红枣粉1份、脱脂奶粉1份；所述的熬煮浓缩调料由如下重量份的原料制作而成：熬煮汤汁100份、生姜1份、精盐20份、八角茴香7份、草果5份、辣椒5份、味精1.5份。

[0043] 所述的熬煮汤汁通过以下方法制备得到：将洗净劈开后牛骨、牛肉、牛脂肪与水按18~25:28~32:18~24:100的重量比入锅煮汤3~3.5小时，滤出汤汁，罐装备用；拣出牛肉切成肉段，晒干后备用。

[0044] 所述的熬煮浓缩调料的制备方法是：将备用的肉段放入汤汁中，加入生姜、精盐、八角茴香、草果、辣椒、味精后煮沸1~1.5小时后，浓缩得到熬煮浓缩调料。

[0045] 一种豆豉的制作方法，包括以下步骤：

[0046] 1)选料：择成熟充分、颗粒饱满均匀、皮薄肉多、无虫蚀、无霉烂变质的新鲜黄豆或黑豆；

[0047] 2)洗涤：用少量水多次洗去大豆中混有的砂粒和杂质；

[0048] 3)浸泡：在温度为30~40℃的条件下，将清洗好的黑豆或黄豆放进清水中浸泡2~3小时，将黄豆或黑豆的豆粒吸收率控制在80~85%，豆粒体积膨胀率控制在120~130%；

[0049] 4)蒸煮：用常压锅蒸煮3~4小时，停火焖豆3~4小时，待蒸煮豆含水量在40~55%

时出锅冷却；

[0050] 5) 培曲：待蒸煮豆冷却至25~30℃时，接种米曲霉菌种后再进行搅拌均匀，再送入培曲室进行培养，培曲温度控制在22~29℃，待豆粒出现嫩黄绿色时，即得豆曲；

[0051] 6) 发酵：将豆曲、马铃薯生全粉、琼脂、食用油、杏仁、核桃仁、红枣粉、脱脂奶粉及熬煮浓缩调料放入发酵池进行混合搅匀后静放待发酵，发酵时长为18~24小时；

[0052] 7) 烘干：待豆豉表面乌黑发亮后，将豆豉烘干至含水分35%以下；

[0053] 8) 检验：将烘干后的豆豉进行抽样检验，检验标准为含水分量在35%以下；

[0054] 9) 包装：将检验合格的豆豉用灌装瓶子装好，并进行封密。

[0055] 实施例3

[0056] 一种豆豉，由豆豉主料和熬煮浓缩调料制成，所述的豆豉主料由如下重量份的原料制作而成：黑豆或黄豆100份、马铃薯生全粉30份、琼脂22份、食用油10份、杏仁2份、核桃仁2份、红枣粉2份、脱脂奶粉2份；所述的熬煮浓缩调料由如下重量份的原料制作而成：熬煮汤汁100份、生姜1份、精盐20份、八角茴香7份、草果5份、辣椒5份、味精1.5份。

[0057] 所述的熬煮汤汁通过以下方法制备得到：将洗净劈开后牛骨、牛肉、牛脂肪与水按18~25:28~32:18~24:100的重量比入锅煮汤3~3.5小时，滤出汤汁，罐装备用；拣出牛肉切成肉段，晒干后备用。

[0058] 所述的熬煮浓缩调料的制备方法是：将备用的肉段放入汤汁中，加入生姜、精盐、八角茴香、草果、辣椒、味精后煮沸1~1.5小时后，浓缩得到熬煮浓缩调料。

[0059] 一种豆豉的制作方法，包括以下步骤：

[0060] 1) 选料：择成熟充分、颗粒饱满均匀、皮薄肉多、无虫蚀、无霉烂变质的新鲜黄豆或黑豆；

[0061] 2) 洗涤：用少量水多次洗去大豆中混有的砂粒和杂质；

[0062] 3) 浸泡：在温度为30~40℃的条件下，将清洗好的黑豆或黄豆放进清水中浸泡2~3小时，将黄豆或黑豆的豆粒吸收率控制在80~85%，豆粒体积膨胀率控制在120~130%；

[0063] 4) 蒸煮：用常压锅蒸煮3~4小时，停火焖豆3~4小时，待蒸煮豆含水量在40~55%时出锅冷却；

[0064] 5) 培曲：待蒸煮豆冷却至25~30℃时，接种米曲霉菌种后再进行搅拌均匀，再送入培曲室进行培养，培曲温度控制在22~29℃，待豆粒出现嫩黄绿色时，即得豆曲；

[0065] 6) 发酵：将豆曲、马铃薯生全粉、琼脂、食用油、杏仁、核桃仁、红枣粉、脱脂奶粉及熬煮浓缩调料放入发酵池进行混合搅匀后静放待发酵，发酵时长为18~24小时；

[0066] 7) 烘干：待豆豉表面乌黑发亮后，将豆豉烘干至含水分35%以下；

[0067] 8) 检验：将烘干后的豆豉进行抽样检验，检验标准为含水分量在35%以下；

[0068] 9) 包装：将检验合格的豆豉用灌装瓶子装好，并进行封密。