



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 109222012 A

(43)申请公布日 2019.01.18

(21)申请号 201710561996.7

(22)申请日 2017.07.11

(71)申请人 罗华

地址 541800 广西壮族自治区桂林市永福
县向阳路40号

(72)发明人 罗华

(74)专利代理机构 桂林市华杰专利商标事务所
有限责任公司 45112

代理人 罗玉荣

(51) Int. Cl.

A23L 19/20(2016.01)

权利要求书1页 说明书1页

(54)发明名称

一种发酵的酸辣椒及其制作方法

(57)摘要

本发明提供了一种发酵的酸辣椒及其制作方法,是选用鲜红辣椒,洗净,晾干,剪果柄,用针在辣椒上扎几个孔;清洗干净可密封的容器;然后制备腌泡液;将腌料压紧在容器中,加入腌泡液淹没腌料;密封容器口3-5天,即可得到酸辣椒。本发明腌制方法速成,3-5天(根据天气气温)即可食用;腌制的酸辣椒香脆。

1. 一种发酵的酸辣椒的制作方法,包括如下步骤:

- (1) 制备腌料:选用鲜红辣椒,洗净,晾干;
- (2) 剪掉果柄,用针在辣椒上扎几个孔;
- (3) 清洗干净可密封的容器;
- (4) 制备腌泡液;
- (5) 将腌料压紧在容器中,加入腌泡液淹没腌料;
- (6) 密封容器口3-5天,即可得到酸辣椒。

2. 根据权利要求1所述的制作方法,其特征是:所述的腌泡液,其用料及用料重量份配比为:

淘米水或凉开水400-500g,乳酸菌0.5-1g,糖2-3g,9度的米醋1-2g,盐3-5g,制作时,先用少量水加糖和乳酸菌溶解,过15-20分钟后再加入米醋、盐和凉开水混匀。

3. 根据权利要求1所述的制作方法,其特征是,所述的腌泡液的用量以在密封容器中能淹没腌料为准。

4. 用权利要求1-3之一的方法制作的酸辣椒。

一种发酵的酸辣椒及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及辣椒,具体是一种发酵的酸辣椒及其制作方法。

背景技术

[0002] 酸菜是人们普遍喜欢吃的一种菜,它爽口、开胃下饭。酸菜的腌制方法很多,但传统的腌制方法所需腌制时间太长,所得酸品有的是色泽偏灰暗,有的是不脆不爽口,鲜辣椒一般炒食或做酱料碟。

发明内容

[0003] 本发明的目的是为克服现有技术的不足,而提供一种发酵的酸辣椒及其制作方法。

[0004] 实现本发明目的的技术方案是:

一种发酵的酸辣椒的制作方法,包括如下步骤:

- (1) 制备腌料:选用鲜红辣椒,洗净,晾干;
- (2) 剪掉果柄,用针在辣椒上扎几个孔;
- (3) 清洗干净可密封的容器;
- (4) 制备腌泡液;
- (5) 将腌料压紧在容器中,加入腌泡液淹没腌料;
- (6) 密封容器口3-5天,即可得到酸辣椒。

[0005] 所述的腌泡液,其用料及用料重量配比为:

淘米水或凉开水400-500g,酵母0.5-1g,糖2-3g,9度的米醋1-2g,盐3-5g。

[0006] 所述的腌泡液的用量以在密封容器中能淹没腌料为准。

[0007] 本发明的优点是:1. 速成,3-5天(根据天气气温)即可食用;2. 腌制的酸辣椒香脆。

具体实施方式

[0008] 一种发酵的酸辣椒的制作方法,具体步骤是:

1. 选用鲜红辣椒,洗净,晾干,剪果柄,用针在辣椒上扎几个孔;
2. 制备腌泡液:取1g酵母,3g糖,先用30g温开水将糖和酵母粉混溶在一起,过15-20分钟,再加入9度米醋1g,盐3g,淘米水或凉开水420g;
3. 将腌料压紧在一个可密封、清洗干净的容器中;
4. 将腌泡液倒入容器,使腌泡液淹没腌料;
5. 密封容器口,发酵4天即得到酸嫩可口的酸辣椒。