

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl<sup>7</sup>

A23L 1/221

A23L 1/01



# [12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 02128991.3

[43] 公开日 2004年3月3日

[11] 公开号 CN 1478417A

[22] 申请日 2002.8.26 [21] 申请号 02128991.3  
[71] 申请人 陈建国  
地址 100101 北京市朝阳区安慧里一区18号  
楼2102房  
[72] 发明人 陈建国

[74] 专利代理机构 北京中原华和知识产权代理有限  
责任公司  
代理人 寿宁

权利要求书3页 说明书3页

[54] 发明名称 火锅配料及其制造方法与应用

[57] 摘要

本发明涉及一种火锅配料，该火锅配料包括底料180~300克、老姜50~80克、冰糖10~50克、辣椒油400~800克、大蒜30~60克、料酒50~200ml、花椒20~40克、醪糟10~25克、鸡精10~30克、味精15~30克、豆豉2~10克、曲酒30~100克、色拉油150~180克、麻油3~5克、熟猪油50~150克、熟牛油10~50克、鲜汤1500~2000ml、白糖10~15克、熟菜油150~200克；其中底料包括色拉油400~600克、冰糖50克、郫县豆瓣200~400克、花椒20~40克、干红辣椒300~400克、老姜50~80克、熟菜油200~300克；所述鲜汤以4000克煲制(或称吊制)用水为准计，采用猪骨500~1000克、猪肉200~400克、鸡肉200~400克、牛肉200~300克和牛骨500~1000克。本发明还涉及所述火锅配料的制造方法及该火锅配料的应用。

知识产权出版社出版

ISSN 1008-4274

1. 一种火锅配料，其特征在于，该火锅配料包括底料 180~300 克、老姜 50~80 克、冰糖 10~50 克、辣椒油 400~800 克、大蒜 30~60 克、料酒 50~200 ml、花椒 20~40 克、醪糟 10~25、鸡精 10~30 克、味精 15~30 克、豆豉 2~10 克、曲酒 30~100 克、色拉油 150~180 克、麻油 3~5 克、熟猪油 50~150 克、熟牛油 10~50 克、鲜汤 1500~2000 ml、白糖 10~15 克、熟菜油 150~200 克；其中底料包括色拉油 400~600 克、冰糖 50 克、郫县豆瓣 200~400 克、花椒 20~40 克、干红辣椒 300~400 克、老姜 50~80 克、大蒜 50~70 克、熟菜油 200~300 克；所述鲜汤以 4000 克煲制用水为准计，采用猪骨 500~1000 克、猪肉 200~400 克、鸡肉 200~400 克、牛肉 200~300 克和牛骨 500~1000 克熬制而成。

2. 根据权利要求 1 所述的火锅配料，其特征在于，该火锅配料包括底料 180~200 克、老姜 60~80 克、冰糖 10~20 克、辣椒油 450~800 克、大蒜 50~60 克、料酒 50~200 ml、花椒 20~30 克、醪糟 10~15、鸡精 10~20 克、味精 15~20 克、豆豉 3~5 克、曲酒 30~50 克、色拉油 150~170 克、麻油 3~5 克、熟猪油 130~150 克、熟牛油 20~40 克、鲜汤 1600~2000 ml、白糖 10~15 克、熟菜油 150~200 克；其中底料包括色拉油 400~600 克、冰糖 50 克、郫县豆瓣 200~400 克、花椒 20~40 克、干红辣椒 300~400 克、老姜 50~80 克、大蒜 50~70 克、熟菜油 200~300 克；所述鲜汤以 4000 克煲制用水为准计，采用猪骨 500~1000 克、猪肉 200~400 克、鸡肉 200~400 克、牛肉 200~300 克、牛骨 500~1000 克熬制而成。

3. 根据权利要求 1 或 2 所述的火锅配料，其特征在于，该火锅配料包括底料 180 克、老姜 60 克、冰糖 15、辣椒油 450 克、大蒜 50 克、料酒 50 ml、花椒 30 克、醪糟 10 克、鸡精 10 克、味精 15、豆豉 3、曲酒 30 ml、色拉油 150 克、猪油 130 克、牛油 20 克、鲜汤 2000 ml、白糖 10 克、熟菜油 150；其中底料包括色拉油 400 克、白糖 30 克、郫县豆瓣 160 克、花椒 20 克、食盐 3、干红辣椒 200 克、老姜 50 克、大蒜 30 克、熟菜油 200；所述鲜汤以 4000 克煲制用水为准计，采用猪骨 500 克、猪肉 200 克、鸡肉 250 克、牛肉 200 克和牛骨 500 熬制而成。

4. 根据权利要求 1 或 2 所述的火锅配料，其特征在于，该火锅配料包括底料底料 200 克、老姜 80 克、冰糖 20 克、辣椒油 480 克、大蒜 60 克、料酒

80 ml、花椒 20 克、醪糟 15、鸡精 20 克、味精 20 克、豆豉 5、曲酒 50 ml、色拉油 170 克、猪油 150 克、牛油 40 克、鲜汤 1600 ml、白糖 15、熟菜油 200；所述底料包括色拉油 450 克、白糖 40 克、郫县豆瓣 180 克、花椒 30 克、食盐 5 克、干红辣椒 300 克、老姜 60 克、大蒜 50 克、熟菜油 250；所述鲜汤以  
5 4000 克煲制用水为准计，采用猪骨 800 克、猪肉 250 克、鸡肉 200 克、牛骨 600 克和牛肉 250 熬制而成。

5. 根据权利要求 1 至 4 中任何一项所述火锅配料的制作方法，其特征在于，该方法所包括的步骤为：

1) 底料制作：备齐各种应用调辅料，将老姜、大蒜洗净改刀；取生铁锅  
10 一个置于炉火上，下色拉油、菜油烧至约 120~150℃时，下干红辣椒翻炒，约 1~2 分钟后再下冰糖，同时捞起所下干红辣椒，待冰糖炒至呈金黄色泡沫并浮于油面时，下郫县豆瓣翻炒约 10~15 分钟，此时应适当降低油温，切忌将豆瓣炒糊。最后加老姜、大蒜、花椒、盐少许，至炒出香味后（约 3 分钟）准备起锅，起锅前加曲酒，底料即成；

15 2) 鲜汤（火锅原汤）制作：先将所备用料洗净、改刀，牛肉及牛骨入沸水余 10 分钟去腥、臊，余时加少许老姜大蒜、花椒，捞起后用清水漂洗干净，放入锅中，加水约 4000 克，放入猪骨、猪肉、鸡肉，用大火烧沸，除去水面浮沫，改用小火慢吊至出味，捞去汤中骨、肉等物，得火锅原汤；

20 3) 辣椒油制作：精选贵州上等辣椒及/或重庆上等三峡辣椒，各切成三段，去籽，用 80℃热水浸泡 3 分钟，捞起，沥干水分，碎成 1 cm 见方的小块；取生铁锅置于炉火上，下菜油、色拉油，烧至 2 成油温时，再下所碎之辣椒，翻炒约 20 分钟，去尽水分，锅中辣椒呈微白色时即起锅，即得火锅配料所需之辣椒油；

25 4) 将按上述 1、2 和 3 步骤制得的底料、鲜汤和辣椒油分别依次置于汤锅中煮沸。

6. 根据权利要求 1 至 4 中任何一项所述火锅配料用于涮食各种食品的应用。

7. 根据权利要求 1 至 4 中任何一项所述火锅配料用于烹调淡水鱼的应用，其特征在于，取 1000 克左右的鲤鱼或草鱼，去鳞、去腮、洗净后，切成长约 8 cm、宽约 2 cm 的鱼块，厚度为鱼的自然厚度；将切好的鱼块放入已调  
30 制好的料汤中，用勺子转圈搅拌，然后上炉，中火烧制 10~25 分钟后熄火，

加上长约 1 寸的小葱段即可食用。

## 火锅配料及其制造方法与应用

技术领域本发明涉及一种火锅配料及其制造方法与应用。

### 背景技术

目前市场上，现有重庆火锅配料的主要成分包括底料、大蒜、老姜、干红辣椒、花椒、熟菜油、味精、猪油、曲酒、料酒等。这种配料，性燥辣、汤色欠佳（不够红）且多渣。

### 发明内容

#### 所要解决的技术问题

因此，本发明所要解决的技术问题是，克服上述现有技术的不足之处，提供一种味道更加鲜美、能美容瘦身、能让味觉等器官感受到强烈刺激的新品种火锅配料。

#### 技术方案

本发明的上述所要解决的技术问题通过本发明所提供的一种火锅配料得以解决，该火锅配料包括底料 180~300 克、老姜 50~80 克、冰糖 10~50 克、辣椒油 400~800 克、大蒜 30~60 克、料酒 50~200 ml、花椒 20~40 克、醪糟 10~25、鸡精 10~30 克、味精 15~30 克、豆豉 2~10 克、曲酒 30~100 克、色拉油 150~180 克、麻油 3~5 克、熟猪油 50~150 克、熟牛油 10~50 克、鲜汤 1500~2000 ml、白糖 10~15 克、熟菜油 150~200 克；其中底料包括色拉油 400~600 克、冰糖 50 克、郫县豆瓣 200~400 克、花椒 20~40 克、干红辣椒 300~400 克、老姜 50~80 克、熟菜油 200~300 克；所述鲜汤以 4000 克煲制（或称吊制）用水为准计，采用猪骨 500~1000 克、猪肉 200~400 克、鸡肉 200~400 克、牛肉 200~300 克和牛骨 500~1000 克熬制而成。

按照本发明，优选的火锅配方包括底料 180~200 克、老姜 60~80 克、冰糖 10~20 克、辣椒油 450~800 克、大蒜 50~60 克、料酒 50~200 ml、花椒 20~30 克、醪糟 10~15、鸡精 10~20 克、味精 15~20 克、豆豉 3~5 克、曲酒 30~50 克、色拉油 150~170 克、麻油 3~5 克、熟猪油 130~150 克、熟牛油 20~40 克、鲜汤 1600~2000 ml、白糖 10~15 克、熟菜油 150~200 克；其中底料包括色拉油 400~600 克、冰糖 50 克、郫县豆瓣 200~400 克、花椒 20~40 克、干红辣椒 300~400 克、老姜 50~80 克、大蒜 50~70 克、

熟菜油 200~300 克；上述鲜汤包括猪骨 500~1000 克、猪肉 200~400 克、鸡肉 200~400 克、牛肉 200~300 克、牛骨 500~1000 克。

本发明还提供一种上述火锅配料的制作方法，该方法包括的步骤为：

1) 底料制作：备齐各种应用调辅料，将老姜、大蒜洗净改刀；取生铁锅一个置于炉火上，下色拉油、菜油烧至约 120~150℃时，下干红辣椒翻炒，约 1~2 分钟后再下冰糖，同时捞起所下干红辣椒，待冰糖炒至呈金黄色泡沫并浮于油面时，下郫县豆瓣翻炒约 10~15 分钟，此时应适当降低油温，切忌将豆瓣炒糊。最后加老姜、大蒜、花椒、盐少许，至炒出香味后（约 3 分钟）准备起锅，起锅前加曲酒，底料即成；

2) 鲜汤（火锅原汤）制作：先将所备用料洗净、改刀，牛肉及牛骨入沸水氽 10 分钟去腥、臊，氽时加少许老姜大蒜、花椒，捞起后用清水漂洗干净，放入锅中，加水约 4000 克，放入猪骨、猪肉、鸡肉，用大火烧沸，除去水面浮沫，改用小火慢吊至出味，捞去汤中骨、肉等物，得火锅原汤；

3) 辣椒油制作：精选贵州上等辣椒及/或重庆上等三峡辣椒，各切成三段，去籽，用 80℃热水浸泡 3 分钟，捞起，沥干水分，碎成 1 cm 见方的小块；取生铁锅置于炉火上，下菜油、色拉油，烧至 2 成油温时，再下所碎之辣椒，翻炒约 20 分钟，去尽水分，待锅中辣椒呈微白色时起锅，即得火锅配料所需之辣椒油；

4) 将按上述 1、2 和 3 步骤制得的底料、鲜汤和辣椒油分别依次置于汤锅中煮沸。

本发明火锅配料适用于涮食各种食品，因此本发明也涉及以本发明火锅配料涮食各种食品的应用。

本发明还涉及本发明火锅配料用于烹调淡水鱼的应用，其特征在于，取 1000 克左右的鲤鱼或草鱼，去鳞、去腮、洗净后，切成长约 8 cm、宽约 2 cm 的鱼块，厚度为鱼的自然厚度；将切好的鱼块放入已调制好的料汤中，用勺子转圈搅拌，然后上炉，中火烧制 10~25 分钟后熄火，起锅时，加上长约 1 寸的小葱段即可食用。

### 有益效果

本发明火锅配料适于涮食除海鲜之外的各类菜肴，尤其适于烹调淡水鱼类，例如鲤鱼、草鱼。食用完鱼后，该汤料仍可涮食各种食品，且味道更加浓郁，鲜美无比。用本发明火锅配料烹制的火锅汤料色泽鲜红、麻味适度、

辣而不燥、油而不腻、鲜嫩回甜、健脾养胃、美容瘦身、回味绵长。

### 具体实施方式

下列具体实施方式仅用来进一步阐明本发明，并不用来限制其保护范围。

#### 实施例 1

5 本实施例提供一种火锅配料，其中包括底料 180 克、老姜 60 克、冰糖 15、  
辣椒油 450 克、大蒜 50 克、料酒 50 ml、花椒 30 克、醪糟 10 克、鸡精 10 克、  
味精 15、豆豉 3、曲酒 30 ml、色拉油 150 克、猪油 130 克、牛油 20 克、鲜  
汤 2000 ml、白糖 10 克、熟菜油 150；其中底料包括色拉油 400 克、白糖 30  
10 克、郫县豆瓣 160 克、花椒 20 克、食盐 3、干红辣椒 200 克、老姜 50 克、大  
蒜 30 克、熟菜油 200；所述鲜汤以 4000 克煲制用水为准计，采用猪骨 500 克、  
猪肉 200 克、鸡肉 250 克、牛肉 200 克和牛骨 500 熬制而成。

#### 实施例 2

本实施例提供另一种火锅配料，其中包括底料底料 200 克、老姜 80 克、  
冰糖 20 克、辣椒油 480 克、大蒜 60 克、料酒 80 ml、花椒 20 克、醪糟 15、  
15 鸡精 20 克、味精 20 克、豆豉 5、曲酒 50 ml、色拉油 170 克、猪油 150 克、  
牛油 40 克、鲜汤 1600 ml、白糖 15、熟菜油 200；所述底料包括色拉油 450  
克、白糖 40 克、郫县豆瓣 180 克、花椒 30 克、食盐 5 克、干红辣椒 300 克、  
老姜 60 克、大蒜 50 克、熟菜油 250；所述鲜汤以 4000 克煲制用水为准计，  
20 采用猪骨 800 克、猪肉 250 克、鸡肉 200 克、牛骨 600 克和牛肉 250 熬制而  
成。