



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 108576557 A

(43)申请公布日 2018.09.28

(21)申请号 201810667106.5

(22)申请日 2018.06.26

(71)申请人 六枝特区朝华农业科技有限公司  
地址 553400 贵州省六盘水市六枝特区地  
宗矿(地宗洗煤厂)

(72)发明人 陈朝华

(74)专利代理机构 贵阳贵知知识产权代理事务  
所(普通合伙) 52115  
代理人 施冬兰 蒋琳琳

(51) Int. Cl.

A23L 3/3472(2006.01)

A23L 11/00(2016.01)

A23L 27/00(2016.01)

权利要求书1页 说明书5页

(54)发明名称

一种茶叶水豆豉及其制作方法

(57)摘要

本发明涉及一种茶叶水豆豉及其制作方法,属于食品加工技术领域。该茶叶水豆豉包括下列重量份的原料食材:黄豆8~12份、茶叶0.5~1.5份、生姜2~3份、盐2~3份、醪糟液1~3份、水适量。其制作方法如下:1)原料筛选;2)洗涤;3)浸泡;4)蒸制;5)冷却、发酵;6)茶叶浸提;7)生姜处理;8)腌制;9)泡制;10)开封。本发明制作出的茶叶水豆豉颜色嫩黄发亮、鲜美可口、营养丰富、香味浓郁、风味独特、不易变色变味和发霉,其可保存时间长。

1. 一种茶叶水豆豉,其特征在於,包括下列重量份的原料食材:黄豆8~12份、茶叶0.5~1.5份、生姜2~3份、盐2~3份、醪糟液1~3份、水适量。

2. 如权利要求1所述的茶叶水豆豉,其特征在於,包括下列重量份的原料食材:黄豆10份、茶叶1份、生姜2.5份、盐2.5份、醪糟液2份、水适量。

3. 如权利要求1或2所述的茶叶水豆豉,其特征在於,其制作方法如下:

1) 原料筛选:择成熟充分、颗粒饱满均匀、皮薄肉多、无虫蚀、无霉烂变质的黄豆作为主料;

2) 洗涤:用清水次淘洗,将黄豆清洗干净,使黄豆无粉尘、无砂粒杂质;

3) 浸泡:采用常温水对黄豆浸泡12~24h,使黄豆的含水量为83%~85%,体积膨胀率为130%~135%,用指甲轻轻掐试有疏松感后停止浸泡,并将水分沥干;

4) 蒸制:采用蒸锅或木甑子在常压下对浸泡沥干的黄豆进行蒸制,蒸制温度为90~120℃,蒸制时间为2~6h;

5) 冷却、发酵:将蒸制后的熟黄豆在无菌条件下摊凉,使其彻底冷却;然后将冷却后的熟黄豆放置于密封容器内,在熟黄豆表面采用保鲜膜进行密封,然后使用新鲜艾叶覆盖在保鲜膜表面,艾叶覆盖厚度为3~5cm,自然条件下发酵3~7天,待黄豆发出浓烈豆豉香味、颜色发黄、粘丝较浓较多时,将其倒出发酵容器,其为新鲜豆豉;

6) 茶叶浸提:将水烧开,冷却到70~90℃,对茶叶浸提3~5次,合并茶滤液,备用;

7) 生姜处理:将生姜刮皮,清洗干净后切成厚度为1~3mm的薄片,备用;

8) 腌制:将醪糟液与食盐混合,待食盐全部溶化后再与新鲜豆豉搅拌均匀,密封腌制2~5h;将备用姜片进行灭菌处理;

9) 泡制:将腌制后的新鲜豆豉先放置于陶瓷器皿中,然后依次放入灭菌后的姜片,再倒入备用茶滤液,最后将陶瓷器皿进行密封;

10) 开封:泡制20~40天后,即可开封进行食用。

4. 如权利要求3所述的茶叶水豆豉,其特征在於:步骤3)中:采用常温水对黄豆浸泡18h,使黄豆的含水量为84%,体积膨胀率为134%。

5. 如权利要求3所述的茶叶水豆豉,其特征在於:步骤4)中:采用木甑子在常压下对浸泡沥干的黄豆进行蒸制,蒸制温度为105℃,蒸制时间为4h。

6. 如权利要求3所述的茶叶水豆豉,其特征在於:步骤5)中,自然条件下发酵5天。

7. 如权利要求3所述的茶叶水豆豉,其特征在於:步骤6)中:将水烧开,冷却到80℃,对茶叶浸提4次,合并茶滤液,备用。

8. 如权利要求3所述的茶叶水豆豉,其特征在於:步骤7)中:将生姜刮皮,清洗干净后切成厚度为2mm的薄片。

9. 如权利要求3所述的茶叶水豆豉,其特征在於:步骤8)中,密封腌制3.5h。

10. 如权利要求3所述的茶叶水豆豉,其特征在於:步骤10)中,泡制30天后,即可开封进行食用。

## 一种茶叶水豆豉及其制作方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种茶叶水豆豉及其制作方法,属于食品加工技术领域。

### 背景技术

[0002] 豆豉是中国传统特色发酵豆制品调味料。豆豉以黑豆或黄豆为主要原料,利用毛霉、曲霉或者细菌蛋白酶的作用,分解大豆蛋白质,达到一定程度时,加盐、加酒、干燥等方法,抑制酶的活力,延缓发酵过程而制成。古人不但把豆豉用于调味,而且用于入药,对它极为看重。

[0003] 豆豉鲜美可口、香气独特、富含蛋白质、多种氨基酸、乳酸、磷、镁、钙及多种维生素,具有一定的保健作用,深受中国老百姓及东南亚地区人民的喜爱,是一道经久不衰的美味佳肴。豆豉按是否含有汤液分为干豆豉和水豆豉。干豆豉常用作食材或用作调味品在炒菜时进行调味,水豆豉多用作蘸水调料、凉拌菜调料等,水豆豉由于其香味和口感独特,其食用较为普遍。然而,干豆豉由于水分含量少,其容易保存而不变质,而水豆豉由于豆豉与汤液并存,若配料及加工工艺、保存方法不合理,制作出的豆豉颜色不够纯正、香气不够浓郁、而且香气容易散失、颜色容易发黑、气味容易发臭甚至霉变不能食用而造成浪费。

### 发明内容

[0004] 为了克服现有技术中存在的不足,本发明的目的在于提供一种茶叶水豆豉及其制作方法,该方法制作出的茶叶水豆豉颜色嫩黄发亮、鲜美可口、营养丰富、香味浓郁、风味独特、不易变色变味和发霉,其可保存时间长。

[0005] 为了实现上述目的,本发明采用以下技术方案:一种茶叶水豆豉,包括下列重量份的原料食材:黄豆8~12份、茶叶0.5~1.5份、生姜2~3份、盐2~3份、醪糟液1~3份、水适量。

[0006] 上述技术方案中,优选黄豆10份、茶叶1份、生姜2.5份、盐2.5份、醪糟液2份、水适量。

[0007] 本发明所述的茶叶水豆豉,其制作方法如下:

[0008] 1) 原料筛选:择成熟充分、颗粒饱满均匀、皮薄肉多、无虫蚀、无霉烂变质的黄豆作为主料;

[0009] 2) 洗涤:用清水次淘洗,将黄豆清洗干净,使黄豆无粉尘、无砂粒杂质;

[0010] 3) 浸泡:采用常温水对黄豆浸泡12~24h,使黄豆的含水量为83%~85%,体积膨胀率为130%~135%,用指甲轻轻掐试有疏松感后停止浸泡,并将水分沥干;

[0011] 4) 蒸制:采用蒸锅或木甑子在常压下对浸泡沥干的黄豆进行蒸制,蒸制温度为90~120℃,蒸制时间为2~6h;

[0012] 5) 冷却、发酵:将蒸制后的熟黄豆在无菌条件下摊凉,使其彻底冷却;然后将冷却后的熟黄豆放置于密封容器内,在熟黄豆表面采用保鲜膜进行密封,然后使用新鲜艾叶覆盖在保鲜膜表面,艾叶覆盖厚度为3~5cm,自然条件下发酵3~7天,待黄豆发出浓烈豆豉香

味、颜色发黄、粘丝较浓较多时,将其倒出发酵容器,其为新鲜豆豉;

[0013] 6) 茶叶浸提:将水烧开,冷却到70~90℃,对茶叶浸提3~5次,合并茶滤液,备用;

[0014] 7) 生姜处理:将生姜刮皮,清洗干净后切成厚度为1~3mm的薄片,备用;

[0015] 8) 腌制:将醪糟液与食盐混合,待食盐全部溶化后再与新鲜豆豉搅拌均匀,密封腌制2~5h;将备用姜片进行灭菌处理;

[0016] 9) 泡制:将腌制后的新鲜豆豉先放置于陶瓷器皿中,然后依次放入灭菌后的姜片,再倒入备用茶滤液,最后将陶瓷器皿进行密封;

[0017] 10) 开封:泡制20~40天后,即可开封进行食用。

[0018] 上述制作方法,优选地,步骤3)中:采用常温水对黄豆浸泡18h,使黄豆的含水量为84%,体积膨胀率为134%。

[0019] 上述制作方法,优选地,步骤4)中:采用木甑子在常压下对浸泡沥干的黄豆进行蒸制,蒸制温度为105℃,蒸制时间为4h。

[0020] 上述制作方法,优选地,步骤5)中,自然条件下发酵5天。

[0021] 上述制作方法,优选地,步骤6)中:将水烧开,冷却到80℃,对茶叶浸提4次,合并茶滤液,备用。

[0022] 上述制作方法,优选地,步骤7)中:将生姜刮皮,清洗干净后切成厚度为2mm的薄片。

[0023] 上述制作方法,优选地,步骤8)中,密封腌制3.5h。

[0024] 上述制作方法,优选地,步骤10)中,泡制30天后,即可开封进行食用。

[0025] 与现有技术相比较,本发明由于采用了上述技术方案,具有以下有益效果:本发明配方及工艺独特,采用茶叶醪糟液与食盐对新鲜豆豉进行腌制、加上采用浸提后的茶滤液作为汤液进行泡制,其能有效的使新鲜豆豉里的酶失活,防止新鲜豆豉继续发酵,不但增加了豆豉的风味、丰富了豆豉的营养、改善了豆豉的口感,而且其泡制出的水豆豉颜色更加发黄发亮、由于茶叶成分与醪糟液的共同作用,使水豆豉不易起花、变色、变质和发霉,其大大的延长了水豆豉的保存期限;该方法制作出的水豆豉颜色嫩黄发亮、营养丰富、香味浓郁持久、味道鲜美、口感软糯、独特风味、不易变色变味和发霉。

## 具体实施方式

[0026] 下面结合具体实施例对本发明作进一步的说明:

[0027] 实施例1

[0028] 一种茶叶水豆豉,包括下列重量份的原料食材:黄豆8份、茶叶0.5份、生姜2份、盐2份、醪糟液1份、水适量;其制作方法如下:

[0029] 1) 原料筛选:择成熟充分、颗粒饱满均匀、皮薄肉多、无虫蚀、无霉烂变质的黄豆作为主料;

[0030] 2) 洗涤:用清水次淘洗,将黄豆清洗干净,使黄豆无粉尘、无砂粒杂质;

[0031] 3) 浸泡:采用常温水对黄豆浸泡12h,使黄豆的含水量为83%体积膨胀率为130%,用指甲轻轻掐试有疏松感后停止浸泡,并将水分沥干;

[0032] 4) 蒸制:采用蒸锅在常压下对浸泡沥干的黄豆进行蒸制,蒸制温度为90℃,蒸制时间为6h;

[0033] 5) 冷却、发酵:将蒸制后的熟黄豆在无菌条件下摊凉,使其彻底冷却;然后将冷却后的熟黄豆放置于密封容器内,在熟黄豆表面采用保鲜膜进行密封,然后使用新鲜艾叶覆盖在保鲜膜表面,艾叶覆盖厚度为5cm,自然条件下发酵3天,待黄豆发出浓烈豆豉香味、颜色发黄、粘丝较浓较多时,将其倒出发酵容器,其为新鲜豆豉;

[0034] 6) 茶叶浸提:将水烧开,冷却到70℃,对茶叶浸提5次,合并茶滤液,备用;

[0035] 7) 生姜处理:将生姜刮皮,清洗干净后切成厚度为1~3mm的薄片,备用;

[0036] 8) 腌制:将醪糟液与食盐混合,待食盐全部溶化后再与新鲜豆豉搅拌均匀,密封腌制2h;将备用姜片进行灭菌处理;

[0037] 9) 泡制:将腌制后的新鲜豆豉先放置于陶瓷器皿中,然后依次放入灭菌后的姜片,再倒入备用茶滤液,最后将陶瓷器皿进行密封;

[0038] 10) 开封:泡制20天后,即可开封进行食用。

#### [0039] 实施例2

[0040] 一种茶叶水豆豉,包括下列重量份的原料食材:黄豆10份、茶叶1份、生姜2.5份、盐2.5份、醪糟液2份、水适量;其制作方法如下:

[0041] 1) 原料筛选:择成熟充分、颗粒饱满均匀、皮薄肉多、无虫蚀、无霉烂变质的黄豆作为主料;

[0042] 2) 洗涤:用清水次淘洗,将黄豆清洗干净,使黄豆无粉尘、无砂粒杂质;

[0043] 3) 浸泡:采用常温水对黄豆浸泡18h,使黄豆的含水量为84%,体积膨胀率为134%,用指甲轻轻掐试有疏松感后停止浸泡,并将水分沥干;

[0044] 4) 蒸制:采用木甑子在常压下对浸泡沥干的黄豆进行蒸制,蒸制温度为105℃,蒸制时间为4h;

[0045] 5) 冷却、发酵:将蒸制后的熟黄豆在无菌条件下摊凉,使其彻底冷却;然后将冷却后的熟黄豆放置于密封容器内,在熟黄豆表面采用保鲜膜进行密封,然后使用新鲜艾叶覆盖在保鲜膜表面,艾叶覆盖厚度为3~5cm,自然条件下发酵5天,待黄豆发出浓烈豆豉香味、颜色发黄、粘丝较浓较多时,将其倒出发酵容器,其为新鲜豆豉;

[0046] 6) 茶叶浸提:将水烧开,冷却到80℃,对茶叶浸提4次,合并茶滤液,备用;

[0047] 7) 生姜处理:将生姜刮皮,清洗干净后切成厚度为2mm的薄片,备用;

[0048] 8) 腌制:将醪糟液与食盐混合,待食盐全部溶化后再与新鲜豆豉搅拌均匀,密封腌制3.5h;将备用姜片进行灭菌处理;

[0049] 9) 泡制:将腌制后的新鲜豆豉先放置于陶瓷器皿中,然后依次放入灭菌后的姜片,再倒入备用茶滤液,最后将陶瓷器皿进行密封;

[0050] 10) 开封:泡制30天后,即可开封进行食用。

#### [0051] 实施例3

[0052] 一种茶叶水豆豉,包括下列重量份的原料食材:黄豆12份、茶叶1.5份、生姜3份、盐3份、醪糟液3份、水适量;其制作方法如下:

[0053] 1) 原料筛选:择成熟充分、颗粒饱满均匀、皮薄肉多、无虫蚀、无霉烂变质的黄豆作为主料;

[0054] 2) 洗涤:用清水次淘洗,将黄豆清洗干净,使黄豆无粉尘、无砂粒杂质;

[0055] 3) 浸泡:采用常温水对黄豆浸泡24h,使黄豆的含水量为85%,体积膨胀率为

135%，用指甲轻轻掐试有疏松感后停止浸泡，并将水分沥干；

[0056] 4) 蒸制：采用蒸锅或木甑子在常压下对浸泡沥干的黄豆进行蒸制，蒸制温度为120℃，蒸制时间为2h；

[0057] 5) 冷却、发酵：将蒸制后的熟黄豆在无菌条件下摊凉，使其彻底冷却；然后将冷却后的熟黄豆放置于密封容器内，在熟黄豆表面采用保鲜膜进行密封，然后使用新鲜艾叶覆盖在保鲜膜表面，艾叶覆盖厚度为3cm，自然条件下发酵7天，待黄豆发出浓烈豆豉香味、颜色发黄、粘丝较浓较多时，将其倒出发酵容器，其为新鲜豆豉；

[0058] 6) 茶叶浸提：将水烧开，冷却到90℃，对茶叶浸提3次，合并茶滤液，备用；

[0059] 7) 生姜处理：将生姜刮皮，清洗干净后切成厚度为3mm的薄片，备用；

[0060] 8) 腌制：将醪糟液与食盐混合，待食盐全部溶化后再与新鲜豆豉搅拌均匀，密封腌制5h；将备用姜片进行灭菌处理；

[0061] 9) 泡制：将腌制后的新鲜豆豉先放置于陶瓷器皿中，然后依次放入灭菌后的姜片，再倒入备用茶滤液，最后将陶瓷器皿进行密封；

[0062] 10) 开封：泡制40天后，即可开封进行食用。

[0063] 实施例4

[0064] 一种茶叶水豆豉，包括下列重量份的原料食材：黄豆8份、茶叶1.5份、生姜2份、盐3份、醪糟液1份、水适量；其制作方法如下：

[0065] 1) 原料筛选：择成熟充分、颗粒饱满均匀、皮薄肉多、无虫蚀、无霉烂变质的黄豆作为主料；

[0066] 2) 洗涤：用清水次淘洗，将黄豆清洗干净，使黄豆无粉尘、无砂粒杂质；

[0067] 3) 浸泡：采用常温水对黄豆浸泡15h，使黄豆的含水量为83%，体积膨胀率为135%，用指甲轻轻掐试有疏松感后停止浸泡，并将水分沥干；

[0068] 4) 蒸制：采用蒸锅或木甑子在常压下对浸泡沥干的黄豆进行蒸制，蒸制温度为100℃，蒸制时间为3h；

[0069] 5) 冷却、发酵：将蒸制后的熟黄豆在无菌条件下摊凉，使其彻底冷却；然后将冷却后的熟黄豆放置于密封容器内，在熟黄豆表面采用保鲜膜进行密封，然后使用新鲜艾叶覆盖在保鲜膜表面，艾叶覆盖厚度为3.5cm，自然条件下发酵4天，待黄豆发出浓烈豆豉香味、颜色发黄、粘丝较浓较多时，将其倒出发酵容器，其为新鲜豆豉；

[0070] 6) 茶叶浸提：将水烧开，冷却到75℃，对茶叶浸提3次，合并茶滤液，备用；

[0071] 7) 生姜处理：将生姜刮皮，清洗干净后切成厚度为1mm的薄片，备用；

[0072] 8) 腌制：将醪糟液与食盐混合，待食盐全部溶化后再与新鲜豆豉搅拌均匀，密封腌制3h；将备用姜片进行灭菌处理；

[0073] 9) 泡制：将腌制后的新鲜豆豉先放置于陶瓷器皿中，然后依次放入灭菌后的姜片，再倒入备用茶滤液，最后将陶瓷器皿进行密封；

[0074] 10) 开封：泡制25天后，即可开封进行食用。

[0075] 实施例5

[0076] 一种茶叶水豆豉，包括下列重量份的原料食材：黄豆12份、茶叶0.5份、生姜3份、盐2份、醪糟液3份、水适量；其制作方法如下：

[0077] 1) 原料筛选：择成熟充分、颗粒饱满均匀、皮薄肉多、无虫蚀、无霉烂变质的黄豆作

为主料；

[0078] 2) 洗涤:用清水次淘洗,将黄豆清洗干净,使黄豆无粉尘、无砂粒杂质;

[0079] 3) 浸泡:采用常温水对黄豆浸泡22h,使黄豆的含水量为85%,体积膨胀率为134%,用指甲轻轻掐试有疏松感后停止浸泡,并将水分沥干;

[0080] 4) 蒸制:采用蒸锅或木甑子在常压下对浸泡沥干的黄豆进行蒸制,蒸制温度为110℃,蒸制时间为5h;

[0081] 5) 冷却、发酵:将蒸制后的熟黄豆在无菌条件下摊凉,使其彻底冷却;然后将冷却后的熟黄豆放置于密封容器内,在熟黄豆表面采用保鲜膜进行密封,然后使用新鲜艾叶覆盖在保鲜膜表面,艾叶覆盖厚度为5cm,自然条件下发酵6天,待黄豆发出浓烈豆豉香味、颜色发黄、粘丝较浓较多时,将其倒出发酵容器,其为新鲜豆豉;

[0082] 6) 茶叶浸提:将水烧开,冷却到85℃,对茶叶浸提4次,合并茶滤液,备用;

[0083] 7) 生姜处理:将生姜刮皮,清洗干净后切成厚度为2mm的薄片,备用;

[0084] 8) 腌制:将醪糟液与食盐混合,待食盐全部溶化后再与新鲜豆豉搅拌均匀,密封腌制4h;将备用姜片进行灭菌处理;

[0085] 9) 泡制:将腌制后的新鲜豆豉先放置于陶瓷器皿中,然后依次放入灭菌后的姜片,再倒入备用茶滤液,最后将陶瓷器皿进行密封;

[0086] 10) 开封:泡制38天后,即可开封进行食用。