



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102258182 B

(45) 授权公告日 2012. 07. 25

(21) 申请号 201110231194. 2

(22) 申请日 2011. 08. 12

(73) 专利权人 四川南溪徽记食品有限公司

地址 644100 四川省宜宾市南溪县九龙工业
集中区

(72) 发明人 唐锐 钟威 唐成勤 唐鹏

(74) 专利代理机构 成都中亚专利代理有限公司

51126

代理人 陈亚石

(51) Int. Cl.

A23L 1/226 (2006. 01)

A23L 1/09 (2006. 01)

(56) 对比文件

CN 101536762 A, 2009. 09. 23,

CN 1398542 A, 2003. 02. 26,

两种传统豆制品的加工. 《农民致富之

友》. 2004, (第 04 期),

魏建明等. 香辛料及其在调味上的应用. 《中
国调味品》. 1989, (第 05 期),

审查员 刘佳

权利要求书 1 页 说明书 3 页

(54) 发明名称

一种豆制品卤水及其卤制方法

(57) 摘要

本发明公开了一种用于豆腐干、油炸豆腐、素肉制品等豆制品加工过程中的豆制品卤水及其卤制方法。该卤水由下述重量份配比的原料制成：清水 80~85 份、酱油 0.5~1.0 份、食盐 2~4 份、红糖水 1~3 份、色拉油 0.5~1.5 份、香料水 2~5 份、I+G0.03~0.1 份；本发明剔除了传统卤料中涉及的不在《天然香辛料分类》和《既是食品又是药品的物品名单》范围内的中药材，既保持了传统卤制食品的特色，又符合卤料中涉及香辛料的使用规定。豆制品经所述配方制得的卤汁，经定量定温定时卤制后，产品香气扑鼻、味道香浓、口感极好。卤制完成后加水煎熬后冷却，可重复利用。

1. 一种豆制品卤水卤制豆制品的方法,其特征在于,该方法包含以下步骤:

(1) 香料水制备:香料水由香料包加水熬煮至有药味即可,按重量份配比计,其中香料包由丁香 7~9 份、白胡椒 2~4 份、老姜 2~4 份、草果 9~12 份、桂皮 7~9 份、八角 10~15 份、花椒 11~14 份、三奈 10~15 份、小茴香 10~15 份、甘草 4~6 份、砂仁 7~9 份组成,加水量为香料包总量的 100 倍~300 倍;

(2) 红糖水制备:按重量份配比计,红糖水由 30~40 份的红糖和 60~70 份的清水熬制而得,先将红糖与清水总量的一半混合,待红糖全部溶解后加热炒制,炒至无甜味或略有苦味时加入另一半清水熬至沸腾,用滤网过滤后晾凉待用;

(3) 配制卤水:卤水由下述重量份配比的原料制成:清水 80~85 份、酱油 0.5-1.0 份、食盐 2~4 份、红糖水 1~3 份、色拉油 0.5~1.5 份、香料水 2~5 份、I+G 0.03-0.1 份;卤水熬煮至沸腾,控制卤水盐度为 9~12, Brix 为 5° ~7°, 波长设定为 420nm 时,吸光度为 0.150~0.250;

(4) 豆制品卤制:卤水熬制沸腾后,保沸熬煮 1h;将豆制品投放卤制锅中,卤制 30min,卤制温度控制在 70°C ~80°C ;豆制品卤至表面呈枣红或黑褐色,带有油亮光泽即可。

一种豆制品卤水及其卤制方法

技术领域

[0001] 本发明涉及豆制品卤料及豆制品卤制的加工方法,属于卤制及豆制品加工技术领域。

背景技术

[0002] 卤制食品是中国的传统食品,豆制品经卤制附香也是豆制品加工中的传统工艺。但传统卤水配方或部分关于卤制方面专利中都涉及有部分香辛料不在《GB/T 21725 天然香辛料 分类》和《既是食品又是药品的物品名单》中,即有部分材料属于中药材,限制用于食品加工中,或有部分材料只可用于保健食品中。如广合香属中药材,川芎只可用于保健食品中等。

发明内容

[0003] 鉴于上述不足之处,本发明提供了一种豆制品卤水,在保证传统卤水鲜香味浓的基础上,剔除了限制用于食品中的中药材。使其既保持了传统卤制食品的特色,又符合卤料中涉及香辛料的使用规定。

[0004] 本发明还提供了该豆制品卤水录制豆制品的方法。

[0005] 本发明的技术方案由下述步骤完成:

[0006] (1) 香料水制备:香料水由香料包加水熬煮至有药味即可,按重量份配比计,其中香料包由丁香 7~9 份、白胡椒 2~4 份、老姜 2~4 份、草果 9~12 份、桂皮 7~9 份、八角 10~15 份、花椒 11~14 份、三奈 10~15 份、小茴香 10~15 份、甘草 4~6 份、砂仁 7~9 份组成,加水量为香料包总量的 100 倍~300 倍。

[0007] (2) 红糖水制备:按重量份配比计,红糖水由 30~40 份的红糖和 60~70 份的清水熬制而得。先将红糖与清水总量的一半混合,待红糖全部溶解后加热炒制,炒至无甜味或略有苦味时加入另一半清水熬至沸腾,用滤网过滤后晾凉待用。

[0008] (3) 配制卤水:卤水由下述重量份配比的原料制成:清水 80~85 份、酱油 0.5-1.0 份、食盐 2~4 份、红糖水 1~3 份、色拉油 0.5~1.5 份、香料水 2~5 份、I+G 0.03-0.1 份;卤水熬煮至沸腾,控制卤水盐度为 9~12, Brix 为 5°~7°, 波长设定为 420nm 时,吸光度为 0.150~0.250。

[0009] (4) 豆制品卤制:卤水熬制沸腾后,保沸熬煮 1h;将豆制品投放卤制锅中,卤制 30min,卤制温度控制在 70°C~80°C;豆制品卤至表面呈枣红或黑褐色,带有油亮光泽即可。

[0010] 本发明制得的卤水卤制出的豆制品表面色泽呈枣红或黑褐色,带有油亮光泽。豆制品卤制后卤香味扑鼻、味道香浓、口感极好。本发明所述卤水可重复利用,但在重复利用前需将卤水烧开晾凉,并将卤水内的浮沫和豆制品下脚料撇尽。

具体实施方式

[0011] 下面我们将结合具体实施例对本发明做进一步的说明：

[0012] 实施例 1

[0013] 制备香料水：将丁香 70g、白胡椒 20g、老姜 20g、草果 90g、桂皮 70g、八角 100g、花椒 110g、三奈 100g、小茴香 100g、甘草 40g、砂仁 70g 制成香料包，然后将香料包加水熬煮至有药味即得香料水，其加水量为 80kg。

[0014] 制备红糖水：称取 300g 红糖和 600g 清水，先将红糖与清水总量的一半混合，待红糖全部溶解后加热炒制，炒至无甜味或略有苦味时加入另一半清水熬至沸腾，用滤网过滤后晾凉得红糖水备用。

[0015] 熬制卤水：将清水 8000g、酱油 50g、食盐 200g、红糖水 100g、色拉油 50g、香料水 200g、I+G 3g 熬煮至沸腾，控制卤水盐度为 9~12，Brix 为 5°~7°，波长设定为 420nm 时，吸光度为 0.150~0.250。

[0016] 豆制品卤制

[0017] 卤水熬制沸腾后，保沸熬煮 1h；将豆制品投放卤水中，卤制 30min，卤制温度控制在 70℃~80℃；豆制品卤至表面呈枣红或黑褐色，带有油亮光泽即得成品。

[0018] 经上述方法制得的卤水卤制豆制品表面色泽呈枣红或黑褐色，带有油亮光泽。豆制品卤制后咸淡适口、入口醇香、回味悠长，质地细腻有弹性。

[0019] 在上述方法制得的卤水基础上，在卤制过程中，通过增加或减少酱油和红糖水的用量，延长或缩短卤制时间，可改善豆制品的卤制色泽，卤制颜色可在微黄色、金黄色、枣红色、褐色、黑褐色之间变化。

[0020] 经上述方法制得的卤水在卤制后烧开晾凉，并将卤水内的浮沫和豆制品下脚料撇尽，可重复利用。

[0021] 实施例 2

[0022] 制备香料水：将丁香 80g、白胡椒 30g、老姜 30g、草果 100g、桂皮 80g、八角 130g、花椒 130g、三奈 120g、小茴香 120g、甘草 50g、砂仁 80g 制成香料包，然后将香料包加水熬煮至有药味即得香料水，其加水量为 140kg。

[0023] 制备红糖水：称取 350g 红糖和 650g 清水，先将红糖与清水总量的一半混合，待红糖全部溶解后加热炒制，炒至无甜味或略有苦味时加入另一半清水熬至沸腾，用滤网过滤后晾凉得红糖水备用。

[0024] 熬制卤水：将清水 8200g、酱油 75g、食盐 300g、红糖水 200g、色拉油 100g、香料水 350g、I+G 7g 熬煮至沸腾，控制卤水盐度为 9~12，Brix 为 5°~7°，波长设定为 420nm 时，吸光度为 0.150~0.250。

[0025] 豆制品卤制按实施例 1 卤制方法进行。

[0026] 实施例 3

[0027] 制备香料水：将丁香 90g、白胡椒 40g、老姜 40g、草果 120g、桂皮 90g、八角 150g、花椒 140g、三奈 150g、小茴香 150g、甘草 60g、砂仁 90g 制成香料包，然后将香料包加水熬煮至有药味即得香料水，其加水量为 230kg。

[0028] 制备红糖水：称取 400g 红糖和 700g 清水，先将红糖与清水总量的一半混合，待红糖全部溶解后加热炒制，炒至无甜味或略有苦味时加入另一半清水熬至沸腾，用滤网过滤后晾凉得红糖水备用。

[0029] 熬制卤水：将清水 8500g、酱油 100g、食盐 400g、红糖水 300g、色拉油 150g、香料水 500g、I+G 10g 熬煮至沸腾，控制卤水盐度为 9~12，Brix 为 5° ~7°，波长设定为 420nm 时，吸光度为 0.150~0.250。

[0030] 豆制品卤制按实施例 1 卤制方法进行。