



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103082268 A

(43) 申请公布日 2013.05.08

(21) 申请号 201310050955.3

(22) 申请日 2013.02.07

(71) 申请人 贵州神奇投资有限公司

地址 550004 贵州省贵阳市北京路1号

(72) 发明人 张芝庭 张涛涛

(74) 专利代理机构 北京路浩知识产权代理有限公司 11002

代理人 谷庆红

(51) Int. Cl.

A23L 1/24 (2006.01)

A23L 1/212 (2006.01)

A23L 1/29 (2006.01)

权利要求书1页 说明书6页

(54) 发明名称

一种具有消食散积作用的番茄辣酱及其制作方法

(57) 摘要

本发明涉及一种具有消食散积作用的番茄辣酱及其制作方法,按照重量计算,番茄辣酱是由辣椒240—360份,番茄酱400—600份,食用油560—840份,莱菔子10—20份,魔芋粉20—40份,肉末80—120份,大蒜80—120份,生姜4.8—7.2份,豆瓣3.2—4.8份,食盐0.8—1.2份,黄酒0.4—0.6份,花椒0.3—0.5份,味精0.1—0.3份制成;制作方法包括辣椒胶体磨绞制为糍粑辣椒后炒制,再加入药食同源的莱菔子、魔芋粉,然后加入番茄酱与各组分混合翻炒、灭菌等步骤。本发明得到的产品以纯正地道的酸辣为主,兼之具有肉末和大蒜的鲜香味,风味独特,口感好。

1. 一种具有消食散积作用的番茄辣酱,其特征在于,按照重量份计算,是由辣椒 240—360 份,番茄酱 400—600 份,食用油 560—840 份,菜菔子 10—20 份,魔芋粉 20—40 份,肉末 80—120 份,大蒜 80—120 份,生姜 4.8—7.2 份,豆瓣 3.2—4.8 份,食盐 0.8—1.2 份,黄酒 0.4—0.6 份,花椒 0.3—0.5 份,味精 0.1—0.3 份制成。

2. 如权利要求 1 所述的番茄辣酱,其特征在于,按照重量份计算,是由辣椒 300 份,番茄酱 500 份,食用油 700 份,菜菔子 15 份,魔芋粉 30 份,肉末 100 份,大蒜 100 份,生姜 6 份,豆瓣 4 份,食盐 1 份,黄酒 0.5 份,花椒 0.4 份,味精 0.2 份制成。

3. 如权利要求 1 所述的番茄辣酱,其特征在于,所述辣椒为干红辣椒或鲜红辣椒。

4. 如权利要求 3 所述的番茄辣酱,其特征在于,所述原材料辣椒、西红柿均来自新疆。

5. 一种具有消食散积作用的番茄辣酱的制作方法,其特征在于,由权利要求 1-4 任一所述的原材料和辅料按照如下方法制备:

1) 辣椒检验,剔除腐烂变质的部分和杂质,清洗后取处方量进行胶体磨绞制,得糍粑辣椒备用;菜菔子洗净,取处方量置预热炒锅内,用文火加热 10-30 分钟,炒至鼓起、外表色泽加深、内部黄色并有香气逸出时,取出晾凉,然后研磨成粉备用;魔芋粉末加入水,作成质地如胶的胶态形状,然后再加入消石灰,凝固后,制成 1-2mm 大小的碎粒,备用;

2) 肉末炒制:先将肉末用 0.2-0.4 份食盐、黄酒 0.4—0.6 份、生姜 4.8—7.2 份,腌制 0.5 小时;然后将 40% 重量份的食用油加入炒锅中,用中火加热至油温为 240℃ -250℃ 时,将腌制后的肉末顺锅边放入油中,迅速搅散,直至油面产生少量油泡,加入 30% 重量份的食盐、花椒粉和大蒜泥,立即搅拌,待油面出现大量油泡,即可起锅,倒入油盆并沥出清油;

3) 大火加热剩余食用油,油温控制在 100℃ -150℃ ;

4) 加入糍粑辣椒于炒锅中,迅速将已制好的热油淋于辣椒上,并不停搅拌辣椒使其受热均匀,辣椒开始呈黄色为止,再加入魔芋粒,与辣椒炒制;

5) 将番茄酱加入 4) 制成的辣椒酱中,加入制好的肉末,菜菔子粉,再将其余辅料加入,混合炒制,搅拌均匀;

6) 将酱体分装入所要求包装容器中,100℃ 温度下灭菌 15 分钟,即得。

6. 如权利要求 5 所述的制备方法,其特征在于,步骤 3) 中食用油为葵花籽油、橄榄油、苏子油、沙棘子油中的一种或几种。

7. 如权利要求 8 所述的制备方法,其特征在于,所述食用油为葵花籽油。

8. 如权利要求 5 所述的制备方法,其特征在于,步骤 4)、5) 中搅拌杆速度为 20-40 转 / 分钟,搅拌 5-15 分钟。

一种具有消食散积作用的番茄辣酱及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种番茄辣酱及其制作方法,尤其涉及具有消食散积作用的番茄辣酱及其制作方法,属于食品技术领域。

背景技术

[0002] 辣椒中含有丰富的维生素 C、维生素 B、 β -胡萝卜素、叶酸、镁、钾及微量元素硒,其中维生素 C 的含量在蔬菜中居第一位。辣椒属辛辣食物,还能改善心脏功能,促进血液循环。常食辣椒可开胃消食,暖胃驱寒,促进血液循环,美容肌肤以及降低血脂、血糖,减少血栓形成,对心血管疾病有一定预防作用。番茄又名西红柿,果实营养丰富,具特殊风味,富含维生素 A、维生素 C、维生素 B1、维生素 B2 以及胡萝卜素和钙、磷、钾、镁、铁、锌、铜、硒和碘等多种元素,还含有蛋白质、糖类、有机酸、纤维素。其中对心血管具有保护作用的维生素和矿物质元素,能减少心脏病的发作;番茄红素具有独特的抗氧化能力,能清除自由基,保护细胞,使脱氧核酸及基因免遭破坏,能阻止癌变进程;番茄中的维 C,有生津止渴,健胃消食,凉血平肝,清热解毒,降低血压之功效,对高血压、肾脏病人有良好的辅助治疗作用。据营养学家研究测定:每人每天食用 50 克—100 克鲜番茄,即可满足人体对几种维生素和矿物质的需要。

[0003] 近几年来,硒元素对人体的重要生理功能越来越为各国科学家所重视,硒能提高人体免疫,促进淋巴细胞的增殖及抗体和免疫球蛋白的合成;对结肠癌、皮肤癌、肝癌、乳腺癌等多种癌症具有明显的抑制和防护的作用,其在机体内的中间代谢产物甲基烯醇具有较强的抗癌活性;硒与维生素 E、大蒜素、亚油酸、锗、锌等营养素具有协同抗氧化的功效,增加抗氧化活性;同时,硒具有减轻和缓解重金属毒性的作用。人体缺硒会造成多种疾病,最典型的是我国黑龙江克山县地方病—克山病,大骨节病、癌症、心血管疾病、白内障、胞囊纤维变性、高血压、甲状腺肿大、免疫缺失、淋巴母细胞性贫血、视网膜斑点退化、肌营养不良、溃疡性结肠炎、关节炎以及人体的衰老都与人体缺硒有着直接的联系。目前各国根据本国自身的情况都制定了硒营养的推荐摄入量:美国推荐成年男女硒的每日摄入量(RDI)分别为 70 微克/天和 55 微克/天,而英国则为 75 微克/天和 60 微克/天,中国营养学会推荐的成年人摄入量为 50~200 微克/天。

[0004] 用番茄和辣椒制成的菜肴香辣、酸甜、可口,色泽鲜艳,能增强人的食欲和健胃消食,还能预防心脑血管等疾病,是西南地区、湖南、湖北等地家庭中常备的食物,深受人们的喜爱和欢迎。本申请人在专利申请 CN201210434796.2 中公开了一种加有番茄的辣椒酱及其制备方法,所述番茄辣椒酱主要是由新疆西红柿、辣椒、生姜等原材料经过胶体磨绞制、辣椒热油炒制、番茄酱浓缩发酵,然后共同混合翻炒制成;该技术将辣椒与番茄分开进行加工,番茄加入酵母发酵后再与辣椒共同炒制,增加了产品的风味,保留了原材料中所含维生素等有机营养成分,高效保持了食材中有效成分的利用以及产品的风味,效果较好。但本发明人员通过对现有番茄辣酱的保健作用进行进一步的研究,发现在此基础上加入特定的药食两用药材,使普通的番茄辣酱具有一定的保健功能,得到的产品不仅酸辣可口,且与现有

技术相比较,产品的营养性及保健性功能提高了很多。

发明内容

[0005] 本发明的目的在于提供一种番茄辣酱及其制作方法。具体技术方案为:按照重量份计算,是由辣椒 240—360 份,番茄酱 400—600 份,食用油 560—840 份,菜菔子 10—20 份,魔芋粉 20—40 份,肉末 80—120 份,大蒜 80—120 份,生姜 4.8—7.2 份,豆瓣 3.2—4.8 份,食盐 0.8—1.2 份,黄酒 0.4—0.6 份,花椒 0.3—0.5 份,味精 0.1—0.3 份制成。

[0006] 优选地,按照重量份计算,是由由辣椒 300 份,番茄酱 500 份,食用油 700 份,菜菔子 15 份,魔芋粉 30 份,肉末 100 份,大蒜 100 份,生姜 6 份,豆瓣 4 份,食盐 1 份,黄酒 0.5 份,花椒 0.4 份,味精 0.2 份制成。

[0007] 本发明所述辣椒为干红辣椒或鲜红辣椒,优选的,辣椒和西红柿均来自新疆。

[0008] 新疆所产的西红柿和辣椒,产品中富含硒元素,且辣椒红素和番茄红素的含量高于普通地区种植的西红柿和番茄,其降脂降糖、抗氧化、促进血液循环、抗癌、健胃消食等保健作用明显。

[0009] 本发明番茄辣酱的制作方法,其步骤为:

[0010] 1) 辣椒检验,剔除腐烂变质的部分和杂质,清洗后取处方量进行胶体磨绞制,得糍粑辣椒备用;菜菔子洗净,取处方量置预热炒锅内,用文火加热 10—30 分钟,炒至鼓起、外表色泽加深、内部黄色并有香气逸出时,取出晾凉,然后研磨成粉备用;魔芋粉末加入水,作成质地如胶的胶态形状,然后再加入消石灰,凝固后,制成 1—2mm 大小的碎粒,备用;

[0011] 2) 肉末炒制:先将肉末用 0.2—0.4 份食盐、黄酒 0.4—0.6 份、生姜 4.8—7.2 份,腌制 0.5 小时;然后将 40% 重量份的食用油加入炒锅中,用中火加热至油温为 240℃—250℃ 时,将腌制后的肉末顺锅边放入油中,迅速搅散,直至油面产生少量油泡,加入 30% 重量份的食盐、花椒粉和大蒜泥,立即搅拌,待油面出现大量油泡,即可起锅,倒入油盆并沥出清油;

[0012] 3) 大火加热剩余食用油,油温控制在 100℃—150℃;

[0013] 4) 加入糍粑辣椒于炒锅中,迅速将已制好的热油淋于辣椒上,并不停搅拌辣椒使其受热均匀,辣椒开始呈黄色为止,再加入魔芋粒,与辣椒炒制;

[0014] 5) 将番茄酱加入 4) 制成的辣椒酱中,加入制好的肉末,菜菔子粉,再将其余辅料加入,混合炒制,搅拌均匀;

[0015] 6) 将酱体分装入所要求包装容器中,100℃ 温度下灭菌 15 分钟,即得。

[0016] 其中所述步骤 3) 中食用油为葵花籽油、橄榄油、苏子油、沙棘子油中的一种或几种,优选加入葵花籽油。

[0017] 步骤 4)、5) 中搅拌杆速度为 20—40 转/分钟,搅拌 5—15 分钟。

[0018] 通过该方法制得的产品具有以下有益效果:

[0019] 首先,本发明产品中加入了菜菔子,具有消食除胀,降气化痰的功效,常用于饮食停滞、脘腹胀痛、大便秘结、积滞泻痢、痰壅喘咳等;魔芋,具有润肠通便、散积排毒的作用,能够减少对脂肪的吸收,二者合用,增强了番茄辣酱健胃、消食、除胀的作用。

[0020] 其次,本发明产品采用食用油高温炒制,产品香味浓郁,比简单混合蒸煮产品更能促进食欲,且油制品中番茄红素的生物利用度更高;尤其采用加入葵花籽油,由于其含有丰

富的亚油酸和丰富的维护人体健康的营养物质,更增强了成品的保健作用。

[0021] 第三,本发明所制得的番茄辣酱色泽透彻,以纯正地道的酸辣为主,兼之具有肉末和大蒜的鲜香味,风味独特,口感好,适合饭店烹调、风味烘烤食品调味料及作为佐餐食用。

[0022] 因此,本发明番茄辣酱与现有产品相比较,在生产、食用、保健等方面,均有很强的优势。

[0023] 以下采用效果实验来进一步阐述本发明所述番茄辣酱的有益效果:

[0024] 试验 1 辣椒、西红柿有效成分检测

[0025] 选择不同产地的新鲜西红柿、辣椒,以辣椒红素、番茄红素、硒元素含量为指标,比较不同产地产品的有效成分含量。结果如表 1:

	地区	新疆	贵州	福建	河北	广东
[0026]	含量					
	辣椒红素 (%)	0.281	0.274	0.262	0.266	0.257
	番茄红素 ($\mu\text{g}/\text{g}$)	40.3	31.5	29.4	33.2	26.9
	硒元素 (mg/kg)	8.21	6.67	5.38	5.25	5.16

[0027] 试验 2 配方及稳定性研究

[0028] 选择不同处方配比(分别按照本发明实施例 1、6、7 制得的样品 1、2 和 3),以组织状态,滋味与口感,色泽,辣椒红素、番茄红素、硒元素、芥子碱和魔芋多糖含量为指标,在第 0、1、3、6 个月末进行检测,评价配方合理性及产品的稳定性。结果见表 2。

[0029]

检测项目	辣椒红素 (%)	番茄红素 ($\mu\text{g}/\text{g}$)	硒元素 (mg/kg)	芥子碱 (%)	魔芋多糖 (%)	组织状态	滋味与口感	色泽	
0 个月	样品 1	0.282	124	8.23	0.62	0.56	油酱状,颗粒均匀	口感细腻,香气浓郁,酸辣可口,无油哈败异味	鲜红色,鲜亮有光泽
	样品 2	0.246	104	7.15	0.48	0.36	油酱状	辣味稍重,油味稍重	红色,有光泽
	样品 3	0.287	144	8.29	0.67	0.66	油酱状	酸味稍重,菜菔子味较重	红色,有光泽
1 个月	样品 1	0.281	123	8.22	0.63	0.57	油酱状,颗粒均匀	口感细腻,香气浓郁,酸辣可口,无油哈败异味	鲜红色,鲜亮有光泽
	样品 2	0.242	103	7.11	0.45	0.33	油酱状	辣味稍重,油味稍重	红色,有光泽
	样品 3	0.284	134	8.22	0.66	0.64	油酱状	酸味稍重,水分较多,菜菔子味较重	红色,有光泽
3 个月	样品 1	0.280	123	8.22	0.60	0.56	油酱状,颗粒均匀	口感细腻,香气浓郁,酸辣可口,无	鲜红色,鲜亮有

[0030]

月								油哈败异味	光泽
	样品 2	0.259	108	7.19	0.46	0.42	油与酱体略分层	略有油哈败异味	红色, 无光泽
	样品 3	0.284	145	8.26	0.65	0.65	油酱状	菜蓼子味、酸味略重	红色
6 个月	样品 1	0.280	123	8.23	0.61	0.56	油酱状, 颗粒均匀	口感细腻, 香气浓郁, 酸辣可口, 无油哈败异味	鲜红色, 鲜亮有光泽
	样品 2	0.261	102	7.18	0.44	0.36	油与酱体分层	有油哈败异味	无光泽
	样品 3	0.280	135	8.22	0.66	0.69	油酱状	菜蓼子味、酸味重	无光泽

[0031] 试验 3 产品对比研究

[0032] 方法 1: 本发明实施例 1 的方法制得的番茄辣酱 A;

[0033] 方法 2: 专利申请 CN201210434796.2 实施例 1 的方法制得的番茄辣酱 B;

[0034] 本试验通过对上述不同配方制得的番茄辣酱进行检测, 以组织状态, 滋味与口感, 色泽, 辣椒红素、番茄红素、硒元素含量、魔芋多糖含量为指标, 考察产品效果。结果如表 3:

[0035]

样品	辣椒红素 (%)	番茄红素 (μg/g)	硒元素 (mg/kg)	芥子碱 (%)	魔芋多糖 (%)	组织状态	滋味与口感	色泽
番茄辣酱 A	0.282	125	8.23	0.61	0.56	油酱状, 颗粒均匀	口感细腻, 香气浓郁, 酸辣可口, 无油哈败异味	鲜红色, 鲜亮有光泽
番茄辣酱 B	0.257	95	6.48	—	—	油酱状, 颗粒均匀	酸辣可口, 兼有甜味	红色, 有光泽

[0036] 上述实验结果可以看出, 试验 1 表明, 采用新疆产地的辣椒和西红柿作为主要材料, 主要有效成分含量高于普通产地的产品。试验 2 表明, 采用本发明所述的配方和制作方法制得的产品, 具备消食散积的保健作用且用量合理, 含量过高则有益作用不会增强, 含量过低则起不到作用; 另外低配方含量中番茄红素、辣椒红素等含量不理想, 高含量配方中有效成分并没有明显增加; 稳定性试验说明本发明制得的产品经过长期保存后稳定性强, 无油哈败异味, 口感风味保持良好, 高处方量和低处方量产品稳定性稍差, 口感不佳。试验 3 表明, 采用本发明所述的配方和制作方法, 大大提高了产品在消食散积方面的效果, 采用葵花籽油进行制备, 提高了番茄红素、辣椒红素的含量和生物利用度, 且辣椒红素、硒元素等含量稳定, 同时有效降低了维生素 C 及其他有效成分的流失, 使得本发明产品高效的保留了保健成分, 制作工艺简单可行, 保健作用提高。

具体实施方式

[0037] 下面结合实施例进一步解释本发明, 但本发明内容不局限于以下所述。

[0038] 实施例 1

[0039] 处方: 辣椒 300KG, 番茄酱 500KG, 食用油 700KG, 菜蓼子 15KG, 魔芋粉 30KG, 肉末 100KG, 大蒜 100KG, 生姜 6KG, 豆瓣 4KG, 食盐 1KG, 黄酒 0.5KG, 花椒 0.4KG, 味精 0.2KG

[0040] 制法:

[0041] 1) 辣椒检验,剔除腐烂变质的部分和杂质,清洗后取处方量进行胶体磨绞制,得糍粑辣椒备用;菜菔子洗净,取处方量置预热炒锅内,用文火加热 20 分钟,炒至鼓起、外表色泽加深、内部黄色并有香气逸出时,取出晾凉,然后研磨成粉备用;魔芋粉末加入水,作成质地如胶的胶态形状,然后再加入消石灰,凝固后,制成 1-2mm 大小的碎粒,备用;

[0042] 2) 肉末炒制:先将肉末用食盐 0.3KG、黄酒 0.5KG、生姜末 6KG,腌制 0.5 小时;然后将 40% 重量份的食用油加入炒锅中,用中火加热至油温为 240℃ -250℃ 时,将腌制后的肉末顺锅边放入油中,迅速搅散,直至油面产生少量油泡,加入 30% 重量份的食盐、花椒粉和大蒜泥,立即搅拌,待油面出现大量油泡,即可起锅,倒入油盆并沥出清油;

[0043] 3) 大火加热葵花籽油,油温控制在 100℃ -150℃ ;

[0044] 4) 加入糍粑辣椒于炒锅中,迅速将已制好的热油淋于辣椒上,并不停搅拌辣椒使其受热均匀,辣椒开始呈黄色为止,再加入魔芋粒,与辣椒炒制,其中搅拌杆速度为 30 转/分钟,搅拌 10 分钟;

[0045] 5) 将番茄酱加入 4) 制成的辣椒酱中,加入制好的肉末,菜菔子粉,再将其余辅料加入,混合炒制,搅拌均匀,其中搅拌杆速度为 30 转/分钟,搅拌 10 分钟;

[0046] 6) 将酱体分装入所要求包装容器中,100℃ 温度下灭菌 15 分钟,即得。

[0047] 实施例 2

[0048] 处方:干红辣椒 360KG,番茄酱 600KG,食用油 840KG,菜菔子 20KG,魔芋粉 40KG,肉末 120KG,大蒜 120KG,生姜 7.2KG,豆瓣 4.8KG,食盐 1.2KG,黄酒 0.6KG,花椒 0.5KG,味精 0.3KG

[0049] 制法:

[0050] 1) 辣椒检验,剔除腐烂变质的部分和杂质,清洗后取处方量进行胶体磨绞制,得糍粑辣椒备用;菜菔子洗净,取处方量置预热炒锅内,用文火加热 30 分钟,炒至鼓起、外表色泽加深、内部黄色并有香气逸出时,取出晾凉,然后研磨成粉备用;魔芋粉末加入水,作成质地如胶的胶态形状,然后再加入消石灰,凝固后,制成 1-2mm 大小的碎粒,备用;

[0051] 2) 肉末炒制:先将肉末用食盐 0.4G、黄酒 0.6KG、生姜末 7.2KG,腌制 0.5 小时;然后将 40% 重量份的食用油加入炒锅中,用中火加热至油温为 240℃ -250℃ 时,将腌制后的肉末顺锅边放入油中,迅速搅散,直至油面产生少量油泡,加入 30% 重量份的食盐、花椒粉和大蒜泥,立即搅拌,待油面出现大量油泡,即可起锅,倒入油盆并沥出清油;

[0052] 3) 大火加热混合食用油,油温控制在 100℃ -150℃,其中混合油比例为苏子油:橄榄油 =1:1;

[0053] 4) 加入糍粑辣椒于炒锅中,迅速将已制好的热油淋于辣椒上,并不停搅拌辣椒使其受热均匀,辣椒开始呈黄色为止,再加入魔芋粒,与辣椒炒制,其中搅拌杆速度为 20 转/分钟,搅拌 15 分钟;

[0054] 5) 将番茄酱加入 4) 制成的辣椒酱中,加入制好的肉末,菜菔子粉,再将其余辅料加入,混合炒制,搅拌均匀,其中搅拌杆速度为 20 转/分钟,搅拌 15 分钟;

[0055] 6) 将酱体分装入所要求包装容器中,100℃ 温度下灭菌 15 分钟,即得。

[0056] 实施例 3

[0057] 处方:鲜红辣椒 240KG,番茄酱 400KG,食用油 560KG,菜菔子 10KG,魔芋粉 20KG,肉末 80KG,大蒜 80KG,生姜 4.8KG,豆瓣 3.2KG,食盐 0.8KG,黄酒 0.4KG,花椒 0.3KG,味精 0.1KG

[0058] 制法：

[0059] 1) 辣椒检验, 剔除腐烂变质的部分和杂质, 清洗后取处方量进行胶体磨绞制, 得糍粑辣椒备用; 菜菔子洗净, 取处方量置预热炒锅内, 用文火加热 10 分钟, 炒至鼓起、外表色泽加深、内部黄色并有香气逸出时, 取出晾凉, 然后研磨成粉备用; 魔芋粉末加入水, 作成质地如胶的胶态形状, 然后再加入消石灰, 凝固后, 制成 1-2mm 大小的碎粒, 备用;

[0060] 2) 肉末炒制: 先将肉末用食盐 0.3KG、黄酒 0.5KG、生姜末 6KG, 腌制 0.5 小时; 然后将 40% 重量份的食用油加入炒锅中, 用中火加热至油温为 240℃ -250℃ 时, 将腌制后的肉末顺锅边放入油中, 迅速搅散, 直至油面产生少量油泡, 加入 30% 重量份的食盐、花椒粉和大蒜泥, 立即搅拌, 待油面出现大量油泡, 即可起锅, 倒入油盆并沥出清油;

[0061] 3) 大火加热混合食用油, 油温控制在 100℃ -150℃, 其中混合油比例为苏子油: 橄榄油 =1:2;

[0062] 4) 加入糍粑辣椒于炒锅中, 迅速将已制好的热油淋于辣椒上, 并不停搅拌辣椒使其受热均匀, 辣椒开始呈黄色为止, 再加入魔芋粒, 与辣椒炒制, 其中搅拌杆速度为 40 转/分钟, 搅拌 5 分钟;

[0063] 5) 将番茄酱加入 4) 制成的辣椒酱中, 加入制好的肉末, 菜菔子粉, 再将其余辅料加入, 混合炒制, 搅拌均匀, 其中搅拌杆速度为 40 转/分钟, 搅拌 5 分钟;

[0064] 6) 将酱体分装入所要求包装容器中, 100℃ 温度下灭菌 15 分钟, 即得。

[0065] 实施例 4

[0066] 处方: 辣椒 250KG, 番茄酱 400KG, 食用油 650KG, 菜菔子 10KG, 魔芋粉 40KG, 肉末 100KG, 大蒜 100KG, 生姜 6KG, 豆瓣 4KG, 食盐 1KG, 黄酒 0.5KG, 花椒 0.4KG, 味精 0.2KG

[0067] 制法: 按照实施例 1 的方法制备, 其中食用油为沙棘子油。

[0068] 实施例 5

[0069] 辣椒 360KG, 番茄酱 600KG, 食用油 560KG, 菜菔子 20KG, 魔芋粉 20KG, 肉末 80KG, 大蒜 120KG, 生姜 4.8KG, 豆瓣 4.8KG, 食盐 0.8KG, 黄酒 0.6KG, 花椒 0.3KG, 味精 0.3KG

[0070] 制法: 按照实施例 1 的方法制备, 其中食用油比例为苏子油: 橄榄油 =1:3。

[0071] 实施例 6

[0072] 处方: 辣椒 200KG, 番茄酱 350KG, 食用油 500KG, 菜菔子 8KG, 魔芋粉 15KG, 肉末 100KG, 大蒜 100KG, 生姜 6KG, 豆瓣 4KG, 食盐 1KG, 黄酒 0.5KG, 花椒 0.4KG, 味精 0.2KG

[0073] 制法: 按照实施例 1 的方法制备。

[0074] 实施例 7

[0075] 辣椒 400KG, 番茄酱 650KG, 食用油 900KG, 菜菔子 30KG, 魔芋粉 50KG, 肉末 100KG, 大蒜 100KG, 生姜 6KG, 豆瓣 4KG, 食盐 1KG, 黄酒 0.5KG, 花椒 0.4KG, 味精 0.2KG

[0076] 制法: 按照实施例 1 的方法制备。