



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104222974 A

(43) 申请公布日 2014. 12. 24

(21) 申请号 201410327344. 3

(22) 申请日 2014. 07. 10

(71) 申请人 郭玉

地址 233010 安徽省蚌埠市高新区长青南路
200 号

(72) 发明人 郭玉

(74) 专利代理机构 安徽省蚌埠博源专利商标事
务所 34113

代理人 朱恒兰

(51) Int. Cl.

A23L 1/223 (2006. 01)

A23L 1/228 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书1页

(54) 发明名称

一种红烧龙虾调料

(57) 摘要

一种红烧龙虾调料,其特征在于是按照以下重量配比的原料制成:大料 10-20、八角 10-20、丁香 10-20、桂皮 10-20、香叶 10-20、辣椒粉 5-15、孜然粉 5-15、花椒 5-10、糖 5-10、盐 5-15、味精 5-10。本红烧龙虾调料采用多种调味料与香料相结合配制而成,烧制出来的龙虾在味道、口感上十分的好,同时在成本上也相当低廉,配制制作过程也十分简单。

1. 一种红烧龙虾调料,其特征在于是按照以下重量配比的原料制成:大料 10-20、八角 10-20、丁香 10-20、桂皮 10-20、香叶 10-20、辣椒粉 5-15、孜然粉 5-15、花椒 5-10、糖 5-10、盐 5-15、味精 5-10。

2. 根据权利要求 1 所述的一种红烧龙虾调料,其特征在于所述的红烧龙虾调料其中各个原料的用量为:大料 10、八角 10、丁香 10、桂皮 15、香叶 15、辣椒粉 12、孜然粉 8、花椒 10、糖 8、盐 12、味精 8。

3. 根据权利要求 1 所述的一种红烧龙虾调料,其特征在于所述的红烧龙虾调料还可以加入枸杞、人参。

4. 根据权利要求 1 所述的一种红烧龙虾调料,其特征在于所述的红烧龙虾调料可以作为烹饪鸡、鸭、鱼的调料。

一种红烧龙虾调料

[0001] 技术领域：

本发明涉及食品调料领域，特别涉一种红烧龙虾调料。

[0002] 背景技术：

在炎炎的夏日，大红虾俗称“龙虾”是我们大众非常喜欢吃的一道菜肴。然而，市场上所卖红烧龙虾的味道大都不太好，龙虾味道的好坏取决于有没有配制得当的调料，红烧龙虾的调料是十分有讲究的。

[0003] 发明的内容：

本发明的目的就是为了解决现有的红烧龙虾调料配制不得当的缺陷而提供的一种红烧龙虾调料。

[0004] 本发明采用的技术方案如下：

一种红烧龙虾调料，其特征在于是按照以下重量配比的原料制成：大料 10-20、八角 10-20、丁香 10-20、桂皮 10-20、香叶 10-20、辣椒粉 5-15、孜然粉 5-15、花椒 5-10、糖 5-10、盐 5-15、味精 5-10；

在上述方案的基础上，可以有以下进一步技术方案：其特征在于所述的一种红烧龙虾调料其中各个原料的用量为：大料 10、八角 10、丁香 10、桂皮 15、香叶 15、辣椒粉 12、孜然粉 8、花椒 10、糖 8、盐 12、味精 8；

所述的红烧龙虾调料还可以枸杞、人参；

所述的红烧龙虾调料可以作为烹饪鸡、鸭、鱼的调料。

[0005] 本红烧龙虾调料采用多种调味料与香料相结合配制而成，烧制出来的龙虾在味道、口感上十分的好，同时在成本上也相当低廉，配制制作过程也十分简单。

[0006] 具体实施方式一：

一种红烧龙虾调料，其特征在于是按照以下重量配比的原料制成：大料 10-20 克、八角 10-20 克、丁香 10-20 克、桂皮 10-20 克、香叶 10-20 克、辣椒粉 5-15 克、孜然粉 5-15 克、花椒 5-10 克、糖 5-10 克、盐 5-15 克、味精 5-10 克；

红烧龙虾调料的制作过程分为以下几个步骤：

一、将大料、丁香、辣椒粉、孜然粉、花椒、糖、盐 5-15 克、味精，备好；

二、将八角切成小块状、桂皮切成细条状、香叶一分为二，备好；

三、将备好的原材料包装入调料包装袋中即可。

[0007] 在使用时，按照正常烹饪龙虾的下料过程，将我们制作的红烧龙虾调料放入锅中烧制，烧制 30 分钟后红烧龙虾即可入味。

[0008] 采用本红烧龙虾调料烹饪出来的龙虾，具有味道鲜美、鲜香可口、而且本红烧龙虾调料制作简单、成本也十分廉价。