



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106616859 A

(43)申请公布日 2017.05.10

(21)申请号 201510705577.7

(22)申请日 2015.10.27

(71)申请人 李凤兰

地址 537726 广西壮族自治区玉林市陆川县滩面乡滩面村十八队35号

(72)发明人 李凤兰

(51)Int.Cl.

A23L 27/60(2016.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种自制辣酱配方及其制备方法

(57)摘要

本发明涉及一种自制辣酱配方及其制备方法,所述配方中包括花椒、花生油、盐、西红柿、八角、大蒜、老抽、陈醋。该配方的制备方法包括如下步骤:1)、将花椒洗净、去籽去蒂,西红柿洗净、去皮;2)、八角、大蒜洗干净、切碎、各打成泥;3)、将锅洗净,倒入花生油,花生油热后倒入西红柿汁,细火炒成西红柿酱;4)、加入盐、陈醋、老抽,炒制西红柿酱至粘稠,倒入花椒,小火炒制,倒入八角泥、蒜泥,搅拌均匀即可。本发明的辣酱营养丰富、味道鲜美可口,配方及其制备方法简单易于操作。

1. 一种自制辣酱配方,其特征在于:所述配方中包括花椒、花生油、盐、西红柿、八角、大蒜、老抽、陈醋。

2. 根据权利要求1所述的自制辣酱配方,其特征在于:所述配方由如下等重量份的原料制备而成:花椒 200 ~ 800、花生油 5 ~ 30、盐 2 ~ 20、西红柿 100 ~ 400、八角 10 ~ 50、大蒜 10 ~ 50、老抽 5 ~ 30、陈醋 2 ~ 20。

3. 根据权利要求2所述的自制辣酱配方,其特征在于:所述配方由如下等重量份的原料制备而成:花椒 500、花生油 15、盐 10、西红柿 200、八角 25、大蒜 25、老抽 15、陈醋 10。

4. 一种根据权利要求1所述的自制辣酱的制备方法,其特征在于:所述制备方法包括以下步骤:

1)、将花椒洗净、去籽去蒂,西红柿洗净、去皮;

2)、八角、大蒜洗干净、切碎、各打成泥;

3)、将锅洗净,倒入花生油,花生油热后倒入西红柿汁,细火炒成西红柿酱;

4)、加入盐、陈醋、老抽,炒制西红柿酱至粘稠,倒入花椒,小火炒制,倒入八角泥、蒜泥,搅拌均匀即可。

5. 根据权利要求4所述的自制辣酱的制备方法,其特征在于:所述的花椒为新鲜花椒。

6. 根据权利要求4所述的自制辣酱的制备方法,其特征在于:所述的花生油为植物花生油。

7. 根据权利要求4所述的自制辣酱的制备方法,其特征在于:所述的盐为精盐。

## 一种自制辣酱配方及其制备方法

### 【技术领域】

[0001] 本发明是属于食品加工领域,特别涉及一种自制辣酱配方及其制备方法。

### 【背景技术】

[0002] 辣椒是很多人的最爱,辣椒不仅是我们生活中的调味品还是一种食物和药材。吃辣椒是我们大部分人的习惯,很多的美食因为辣椒的作用而格外的好吃。吃辣椒是可以美容的,可以帮助我们调解身体的疾病等等。辣椒中含有丰富的营养成分,研究表明每百克辣椒维生素C含量高达198毫克,居蔬菜之首位。辣椒中维生素B、胡萝卜素及钙、铁等矿物质含量亦较丰富。辣椒能刺激口腔粘膜,引起胃的蠕动,促进唾液分泌,增强食欲,促进消化。西红柿甜酸适口,营养丰富,既可作水果生食,又可烹调成鲜美菜肴,堪称为菜中之果。

### 【发明内容】

[0003] 本发明的目的在于提供一种自制辣酱配方及其制备方法。

[0004] 本发明的技术方案如下:

[0005] 一种自制辣酱配方及其制备方法,其特征在于:所述配方中包括花椒、花生油、盐、西红柿、八角、大蒜、老抽、陈醋。

[0006] 进一步地,所述配方成分由如下等重量份的原料制备而成:花椒200~800、花生油5~30、盐2~20、西红柿100~400、八角10~50、大蒜10~50、老抽5~30、陈醋2~20。

[0007] 进一步地,所述配方成分由如下等重量份的原料制备而成:花椒500、花生油15、盐10、西红柿200、八角25、大蒜25、老抽15、陈醋10。

[0008] 该自制辣酱配方,制备步骤如下:

[0009] 1)、将花椒洗净、去籽去蒂,西红柿洗净、去皮;

[0010] 2)、八角、大蒜洗干净、切碎、各打成泥;

[0011] 3)、将锅洗净,倒入花生油,花生油热后倒入西红柿汁,细火炒成西红柿酱;

[0012] 4)、加入盐、陈醋、老抽,炒制西红柿酱至粘稠,倒入花椒,小火炒制,倒入八角泥、蒜泥,搅拌均匀即可。

[0013] 进一步地,所述该自制辣酱的配方及其制备方法在于:所述的花椒为新鲜花椒。

[0014] 进一步地,所述该自制辣酱的配方及其制备方法在于:所述的花生油为植物花生油。

[0015] 进一步地,所述该自制辣酱的配方及其制备方法在于:所述的盐为精盐。

[0016] 由于采用本发明的技术方案,使得本发明具有如下有益效果:

[0017] 1. 由于该材料配方简单,原材料种类少、来源广,从而获得原材料容易取得。

[0018] 2. 由于本发明中食材配方中的花椒中含有丰富的营养成分,西红柿甜酸适口,营养丰富,可烹调成鲜美菜肴,堪称为菜中之果。

[0019] 3. 由于本发明的配方及制备方法简单,满足人们对辣椒的鲜美吃法的追求。

**【具体实施方式】**

[0020] 下面的实施例可以帮助本领域的技术人员更全面的理解本发明。但不可以以任何方式限制本发明,本发明实施例中的份数可以根据实际的需要加以选择为克或公斤。

[0021] 实施例 1

[0022] 一种自制辣酱的配方,由以下组份按照重量分类组成(每份 1g):花椒 200、花生油 5、盐 2、西红柿 100、八角 10、大蒜 10、老抽 5、陈醋 2。按照以上重量分类组成后,按以下步骤制备而成:

[0023] 1)、将花椒洗净、去籽去蒂,西红柿洗净、去皮;

[0024] 2)、八角、大蒜洗干净、切碎、各打成泥;

[0025] 3)、将锅洗净,倒入花生油,花生油热后倒入西红柿汁,细火炒成西红柿酱;

[0026] 4)、加入盐、陈醋、老抽,炒制西红柿酱至粘稠,倒入花椒,小火炒制,倒入八角泥、蒜泥,搅拌均匀即可。

[0027] 实施例 2

[0028] 一种自制辣酱的配方,由以下组份按照重量分类组成(每份 1g):花椒 300、花生油 10、盐 4、西红柿 150、八角 20、大蒜 20、老抽 10、陈醋 4。按照以上重量分类组成后,按以下步骤制备而成:

[0029] 1)、将花椒洗净、去籽去蒂,西红柿洗净、去皮;

[0030] 2)、八角、大蒜洗干净、切碎、各打成泥;

[0031] 3)、将锅洗净,倒入花生油,花生油热后倒入西红柿汁,细火炒成西红柿酱;

[0032] 4)、加入盐、陈醋、老抽,炒制西红柿酱至粘稠,倒入花椒,小火炒制,倒入八角泥、蒜泥,搅拌均匀即可。

[0033] 实施例 3

[0034] 一种自制辣酱的配方,由以下组份按照重量分类组成(每份 1g):花椒 400、花生油 15、盐 10、西红柿 200、八角 30、大蒜 30、老抽 15、陈醋 6。按照以上重量分类组成后,按以下步骤制备而成:

[0035] 1)、将花椒洗净、去籽去蒂,西红柿洗净、去皮;

[0036] 2)、八角、大蒜洗干净、切碎、各打成泥;

[0037] 3)、将锅洗净,倒入花生油,花生油热后倒入西红柿汁,细火炒成西红柿酱;

[0038] 4)、加入盐、陈醋、老抽,炒制西红柿酱至粘稠,倒入花椒,小火炒制,倒入八角泥、蒜泥,搅拌均匀即可。

[0039] 实施例 4

[0040] 一种自制辣酱的配方,由以下组份按照重量分类组成(每份 1g):花椒 500、花生油 15、盐 10、西红柿 200、八角 25、大蒜 25、老抽 15、陈醋 10。按照以上重量分类组成后,按以下步骤制备而成:

[0041] 1)、将花椒洗净、去籽去蒂,西红柿洗净、去皮;

[0042] 2)、八角、大蒜洗干净、切碎、各打成泥;

[0043] 3)、将锅洗净,倒入花生油,花生油热后倒入西红柿汁,细火炒成西红柿酱;

[0044] 4)、加入盐、陈醋、老抽,炒制西红柿酱至粘稠,倒入花椒,小火炒制,倒入八角泥、

蒜泥,搅拌均匀即可。

[0045] 实施例 5

[0046] 一种自制辣酱的配方,由以下组份按照重量分类组成(每份 1g):花椒 800、花生油 30、盐 20、西红柿 400、八角 50、大蒜 50、老抽 30、陈醋 20。按照以上重量分类组成后,按以下步骤制备而成:

[0047] 1)、将花椒洗净、去籽去蒂,西红柿洗净、去皮;

[0048] 2)、八角、大蒜洗干净、切碎、各打成泥;

[0049] 3)、将锅洗净,倒入花生油,花生油热后倒入西红柿汁,细火炒成西红柿酱;

[0050] 4)、加入盐、陈醋、老抽,炒制西红柿酱至粘稠,倒入花椒,小火炒制,倒入八角泥、蒜泥,搅拌均匀即可。

[0051] 虽然,上文中已经用一般性说明及具体实施方案对本发明作了详尽的描述,但在本发明基础上,可以对之作一些修改或改进,这对本领域技术人员而言是显而易见的。因此,在不偏离本发明精神的基础上所做的这些修改或改进,均属于本发明要求保护的范围。