



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105614824 A

(43) 申请公布日 2016.06.01

(21) 申请号 201510360243.0

(22) 申请日 2015.06.26

(71) 申请人 开平市水口镇卡摩商行

地址 529321 广东省江门市开平水口镇大福  
区永福路5号第4幢首层4号铺位

(72) 发明人 李盈学

(74) 专利代理机构 广州嘉权专利商标事务所有  
限公司 44205

代理人 江侧燕

(51) Int. Cl.

A23L 27/60(2016.01)

A23L 19/00(2016.01)

A23L 13/40(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种香肠肉粒意粉酱

(57) 摘要

本发明公开了一种香肠肉粒意粉酱,其包括先将胡萝卜、洋葱、青椒和芹菜切碎粒;再将初榨橄榄油下锅预热后加入胡萝卜、香肠肉粒、洋葱、青椒和芹菜直至炒熟,并且加入番茄汁和改性食用淀粉,熬制;然后加入调味添加物,翻搅煮酱混匀,再然后停止加热并依次加入香料、食盐、味精和白砂糖搅拌混合均匀;待油温下降时灭菌密封灌装。本产品的香味浓郁、味道鲜美,搭配意粉食用方便轻松,而且口感丰富、又有营养,更好地让人们享受食用意粉。

1. 一种香肠肉粒意粉酱,其特征在于包括步骤:a)按重量份比准备材料胡萝卜 40-60 份,初榨橄榄油 40-60 份,番茄汁 25-35 份,洋葱 2-8 份,香肠肉粒 8-12 份,改性食用淀粉 2-8 份,白砂糖 2-4 份,食盐 2-5 份,青椒 2-8 份,芹菜 10-15 份,香料 1-3 份,调味添加物 2-8 份,味精 2-5 份,将胡萝卜、洋葱、青椒和芹菜切碎粒;b)将初榨橄榄油下锅预热并控制在 120-130℃,加入胡萝卜、香肠肉粒、洋葱、青椒和芹菜直至炒熟,并且加入番茄汁和改性食用淀粉,熬制 10-15 分钟;c)控制油温在 100-110℃加入调味添加物,翻搅煮酱混匀,然后停止加热并依次加入香料、食盐、味精和白砂糖搅拌混合均匀;d)待油温下降至 65-75℃时灭菌密封灌装。

2. 根据权利要求 1 所述的一种香肠肉粒意粉酱,其特征在于:所述香料按重量份比包括桔皮 5-8 份、草果 6-10 份、木香 3-5 份、三奈 4-7 份、干姜 2-5 份。

3. 根据权利要求 1 所述的一种香肠肉粒意粉酱,其特征在于:所述调味添加物按重量份比包括黑胡椒 6-9 份和芝士粉 9-14 份。

## 一种香肠肉粒意粉酱

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种酱料,具体是一种香肠肉粒意粉酱。

### 背景技术

[0002] 随着现代全球贸易发展蓬勃,以及各国各区的粮食产出丰富,不同大陆、国家之间由此实现了食品的贸易进出口,而现在国内人们的饮食观念随着全球化发生了显著的变化,正在不断追求各个地区美味可口的食品,所以现在国内市场已经出现了许多外国地区进口的食品了;其中,意粉是西方比较常见的一种面食,以往我国很少有这些意粉,而现在国内许多地方都可以购买到意粉进行食用了,只是,意粉的煮制和食用方式均和我们平常的面食有所差异,这让人们一般煮食时不太方便,特别是意粉需要配合酱料的方式,所以,应该制作出一种可以方便搭配意粉食用的酱料,让人们更好地享受食用。

### 发明内容

[0003] 为了克服现有技术的不足,本发明提供一种使用方便且味道很好的香肠肉粒意粉酱。

[0004] 本发明解决其技术问题所采用的技术方案是:

一种香肠肉粒意粉酱,包括步骤:a)按重量份比准备材料胡萝卜 40-60 份,初榨橄榄油 40-60 份,番茄汁 25-35 份,洋葱 2-8 份,香肠肉粒 8-12 份,改性食用淀粉 2-8 份,白砂糖 2-4 份,食盐 2-5 份,青椒 2-8 份,芹菜 10-15 份,香料 1-3 份,调味添加物 2-8 份,味精 2-5 份,将胡萝卜、洋葱、青椒和芹菜切碎粒;b)将初榨橄榄油下锅预热并控制在 120-130℃,加入胡萝卜、香肠肉粒、洋葱、青椒和芹菜直至炒熟,并且加入番茄汁和改性食用淀粉,熬制 10-15 分钟;c)控制油温在 100-110℃加入调味添加物,翻搅煮酱混匀,然后停止加热并依次加入香料、食盐、味精和白砂糖搅拌混合均匀;d)待油温下降至 65-75℃时灭菌密封灌装。

[0005] 作为上述技术方案的改进,所述香料按重量份比包括桔皮 5-8 份、草果 6-10 份、木香 3-5 份、三奈 4-7 份、干姜 2-5 份。

[0006] 作为上述技术方案的进一步改进,所述调味添加物按重量份比包括黑胡椒 6-9 份和芝士粉 9-14 份。

[0007] 本发明的有益效果是:本产品的香味浓郁、味道鲜美,搭配意粉食用方便轻松,而且口感丰富、又有营养,更好地让人们享受食用意粉。

### 具体实施方式

[0008] 本发明的一种香肠肉粒意粉酱,实施例 1

a)按重量份比准备材料胡萝卜 50 份,初榨橄榄油 55 份,番茄汁 25 份,洋葱 5 份,香肠肉粒 8 份,改性食用淀粉 6 份,白砂糖 3 份,食盐 4 份,青椒 6 份,芹菜 11 份,香料 2 份,调味添加物 3 份,味精 5 份,将胡萝卜、洋葱、青椒和芹菜切碎粒;

b)将初榨橄榄油下锅预热并控制在 120℃,加入胡萝卜、香肠肉粒、洋葱、青椒和芹菜直

至炒熟,并且加入番茄汁和改性食用淀粉,熬制 15 分钟;

c) 控制油温在 105℃加入调味添加物,翻搅煮酱混匀,然后停止加热并依次加入香料、食盐、味精和白砂糖搅拌混合均匀;

d) 待油温下降至 65℃时灭菌密封灌装。

[0009] 所述香料按重量份比包括桔皮 5 份、草果 6 份、木香 3 份、三奈 4 份、干姜 2 份。

[0010] 所述调味添加物按重量份比包括黑胡椒 6 份和芝士粉 9 份。

[0011] 实施例 2

a) 按重量份比准备材料胡萝卜 60 份,初榨橄榄油 60 份,番茄汁 35 份,洋葱 7 份,香肠肉粒 12 份,改性食用淀粉 6 份,白砂糖 4 份,食盐 3 份,青椒 8 份,芹菜 15 份,香料 3 份,调味添加物 8 份,味精 5 份,将胡萝卜、洋葱、青椒和芹菜切碎粒;

b) 将初榨橄榄油下锅预热并控制在 130℃,加入胡萝卜、香肠肉粒、洋葱、青椒和芹菜直至炒熟,并且加入番茄汁和改性食用淀粉,熬制 10 分钟;

c) 控制油温在 110℃加入调味添加物,翻搅煮酱混匀,然后停止加热并依次加入香料、食盐、味精和白砂糖搅拌混合均匀;

d) 待油温下降至 75℃时灭菌密封灌装。

[0012] 所述香料按重量份比包括桔皮 5 份、草果 6 份、木香 3 份、三奈 4 份、干姜 2 份。

[0013] 所述调味添加物按重量份比包括黑胡椒 9 份和芝士粉 9 份。

[0014] 以上所述,只是本发明的较佳实施方式而已,但本发明并不限于上述实施例,只要其以任何相同或相似手段达到本发明的技术效果,都应落入本发明的保护范围之内。