

[19] 中华人民共和国国家知识产权局



[12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200710190360.2

[51] Int. Cl.

A23L 1/22 (2006.01)
A23L 1/221 (2006.01)
A23L 1/24 (2006.01)
A23L 1/33 (2006.01)

[43] 公开日 2009年5月27日

[11] 公开号 CN 101438808A

[22] 申请日 2007.11.19

[21] 申请号 200710190360.2

[71] 申请人 周同林

地址 224045 江苏省盐城市步凤工业园远洲
农贸养殖公司

[72] 发明人 周同林

权利要求书1页 说明书2页

[54] 发明名称

一种麻虾酱生产方法

[57] 摘要

本发明涉及是调味品技术领域，具体为一种麻虾酱生产方法。包括如下步骤：①清洗、去杂：将麻虾清洗干净，并去除杂物；②蒸煮，把洗涤、去杂的麻虾100份放入锅中蒸煮120分钟，加入相当于麻虾量5~10%重量份的食盐；③混合调味；④熬制：将上述混合料煮沸，即得成品；⑤包装：上述步骤后经灌装、灭菌处理和包装。本发明产品既具有麻虾特有的风味和营养成分，又有味道鲜美、独特、酱香浓郁，营养价值高，便于携带、可批量生产。

1. 一种麻虾酱生产方法，其特征在于：一种麻虾酱生产方法包括如下步骤：

①清洗、去杂：将麻虾清洗干净，并去除杂物；

②蒸煮，把洗涤、去杂的麻虾 100 份放入锅中蒸煮 120 分钟，加入相当于麻虾量 5~10%重量份的食盐；

③混合调味：将下列组份按一定重量配比：

甜面酱 40~60 份 植物油 10~20 份

变性淀粉 1~5 份 去腥剂 10~20 份

糖 1~5 份 黄酒 5~10 份

维生素 C 1 份 调味剂 1-10 份

④熬制：将上述混合料煮沸，即得成品。

⑤包装：上述步骤后经灌装、灭菌处理和包装。

2. 根据权利要求 1 所述的一种麻虾酱生产方法，其特征在于：去腥剂是生姜汁或鲜葱汁，或两者混合。

3. 根据权利要求 1 所述的一种麻虾酱生产方法，其特征在于：调味剂是白胡椒粉、干辣椒粉、花椒粉中的一种或几种。

一种麻虾酱生产方法

技术领域

本发明涉及是调味品技术领域，具体为一种麻虾酱生产方法。

背景技术

麻虾是一种生于江苏里下河地区的稀有淡水小虾，味道鲜美独特，富含蛋白质、钙、磷等人体必需的物质，自古以来。人们就有吃食麻虾的习惯，素有“小菜一桌，不抵麻虾一吮”之说，对麻虾的美味，也多有报导。传统的食用方式是将麻虾清洗、煮熟后直接食用。

现有的调味品品种很多，但未有以麻虾为主要成份的调味品。

发明内容

本发明的目的在于提供一种味鲜美、营养价值高的麻虾酱生产方法。

本发明的技术解决方案是：一种麻虾酱生产方法，包括如下步骤：

①清洗、去杂：将麻虾清洗干净，并去除杂物；

②蒸煮，把洗涤、去杂的麻虾 100 份放入锅中蒸煮 120 分钟，加入相当于麻虾量 5~10%重量份的食盐；

③混合调味：将下列组份按一定重量配比：

甜面酱 40~60 份 植物油 10~20 份

变性淀粉 1~5 份 去腥剂 10~20 份

糖 1~5 份 黄酒 5~10 份

维生素 C 1 份 调味剂 1-10 份

④熬制：将上述混合料煮沸，即得成品；

⑤包装：上述步骤后经灌装、灭菌处理和包装。

所述的去腥剂是生姜汁或鲜葱汁，或两者混合。

所述的调味剂是白胡椒粉、干辣椒粉、花椒粉中的一种或几种。

本发明产品既具有麻虾特有的风味和营养成分，味道鲜美、独特、酱香浓郁，营养价值高，便于携带、可批量生产。

具体实施方式

下面结合具体实施方式对本发明作进一步说明。

一种麻虾酱生产方法，包括如下步骤：

①清洗、去杂：将麻虾清洗干净，并去除杂物；

②蒸煮，把洗涤、去杂的麻虾 100 份放入锅中蒸煮 120 分钟，加入相当于麻虾量 5~10%重量份的食盐；

③混合调味：将下列组份按一定重量配比：

甜面酱	40~60 份	植物油	10~20 份
变性淀粉	1~5 份	去腥剂	10~20 份
糖	1~5 份	黄酒	5~10 份
维生素 C	1 份	调味剂	1-10 份

④熬制：将上述混合料煮沸，即得成品；

⑤包装：上述步骤后经灌装、灭菌处理和包装。

所述的去腥剂是生姜汁或鲜葱汁，或两者混合。

所述的调味剂是白胡椒粉、干辣椒粉、花椒粉中的一种或几种。