

[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 200610049981.4

[51] Int. Cl.

A23L 1/39 (2006.01)

A23L 1/20 (2006.01)

A23L 1/238 (2006.01)

A23L 1/237 (2006.01)

A23L 1/221 (2006.01)

[43] 公开日 2007年9月26日

[11] 公开号 CN 101040720A

[22] 申请日 2006.3.24

[21] 申请号 200610049981.4

[71] 申请人 沈华立

地址 315300 浙江省宁波市慈溪市城东新村
74幢501室

[72] 发明人 沈华立

权利要求书1页 说明书1页

[54] 发明名称

一种豆腐干的五香麻辣卤汤液

[57] 摘要

本发明公开了一种用于豆腐干加工过程中的五香麻辣卤汤液及配制方法,其特征在于该配料由下述重量配比的原料制成:水40%—50%、酱油40%—45%、食盐2%—3%、豆蔻0.05%—0.1%、葱姜蒜末1%—2%、桂皮0.05%—0.2%、小茴香0.05%—2%、八角0.05%—0.2%、花椒3%—4%、辣椒5%—8%、胡椒0.5%—0.8%、枸杞2%—4%。按照上述配方的五香麻辣卤汤液原汁原味、香气扑鼻,具有五香麻辣的特点,而且味道香浓、口感极好。具有成本低,方便的特点。配料完成后加水煎熬后冷却,即可将成型的豆腐干放入汤液中进行卤制。

-
1. 一种豆腐干的五香麻辣卤汤液的配方，其特征在于该配料由下述重量配比的原料制成：水 40%-50%、酱油 40%-45%、食盐 2%-3%、豆蔻 0.05%-0.1%、葱姜蒜末 1%-2%、桂皮 0.05%-0.2%、小茴香 0.05%-2%、八角 0.05%-0.2%、花椒 3%-4%、辣椒 5%-8%、胡椒 0.5%-0.8%、枸杞 2%-4%。
 2. 根据权利要求 1 所述的五香麻辣卤汤液的配方，其特征在于按所述的配方加水煎熬，煮沸 40 分钟后使配料成分充分溶出，用于卤制豆腐干。

一种豆腐干的五香麻辣卤汤液

一、技术领域：

本发明涉及一种豆制品生产中的卤制汤液，特别涉及一种五香麻辣豆腐干汤液的配方。

二、背景技术

有人公开了一种五香豆腐干的制备方法（专利号 CN97106115.7），它包括选料、清洗、浸泡，将浸泡的黄豆进行粉碎打浆、分离豆渣，通过卤水将煮沸的豆浆点成豆腐脑，再将其放入模具内进行过滤压闸后即为豆腐干，将成型的豆腐干放入内含有适量配料的汤中进行卤制，卤制的豆腐干经真空包装、高温或紫外线灭菌后即为成品。随着人们生活水平的提高，人们对食物越来越重视美味及营养保健的追求，现有豆腐干制作方法中配料的配方及用料未能满足人们的要求。

发明内容

本发明主要是解决了现有技术中豆腐干制作方法中配料配方不能做到美味、营养保健同时具备问题，旨在提供一种即美味，又有独特口味，并且具有中药调配功能的豆腐干卤汤。

本发明的上述目的是通过如下配方来实现的：水 80%-90%、酱油 10%-20%、食盐 2%-3%、豆蔻 0.05%-0.1%、葱姜蒜末 1%-2%、桂皮 0.05%-0.2%、小茴香 0.05%-2%、八角 0.05%-0.2%、花椒 3%-4%、辣椒 5%-8%、胡椒 0.5%-0.8%、枸杞 2%-4%。

上述配方的配料完成后加水煎熬后冷却，即可将成型的豆腐干放入汤液中进行卤制。

三、附图说明（无）

四、具体实施例：

水 800 克、酱油 100 克、食盐 10 克、豆蔻 0.5 克、葱姜蒜末 10 克、桂皮 0.5 克、小茴香 1 克、八角 0.8 克、花椒 30 克、辣椒 50 克、胡椒 5 克、枸杞 20 克。上述配料煎熬后冷却，即可将成型的豆腐干放入卤制两小时后晾干即可。