



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 105852079 A

(43)申请公布日 2016.08.17

(21)申请号 201610275325.X

(22)申请日 2016.04.29

(71)申请人 河南省鑫龙农副产品有限公司

地址 467100 河南省平顶山市郟县长桥镇
郑桥村

(72)发明人 郭帅龙

(74)专利代理机构 洛阳公信知识产权事务所

(普通合伙) 41120

代理人 王学鹏

(51) Int. Cl.

A23L 31/00(2016.01)

A23L 27/00(2016.01)

A23L 27/10(2016.01)

A23L 27/22(2016.01)

权利要求书1页 说明书6页

(54)发明名称

一种风味金针菇的制备方法

(57)摘要

一种风味金针菇的制备方法,选择金针菇放入淡盐水中煮沸3min使金针菇软化;晾干于20℃的温度下,风干至含水量为15%,取出后备用;将风干后的金针菇与香辛料按照质量比30:1的比例一同放入滚揉机内,抽真空至-0.05MPa,每滚揉20min,暂停5min,再重复三次,共需滚揉80min,滚揉完成后取出备用;将滚揉过的金针菇、红油和白酒按照质量比50:5:3的比例混合,放置在4℃下冷藏6h;将冷藏的金针菇分装、杀菌并抽真空密封,即得一种风味金针菇。本发明所述的风味金针菇的制备方法中所述配料常见易得,制备方法简单易学,制作出的金针菇口味独特,别具风味。

1. 一种风味金针菇的制备方法,其特征在于:包括以下步骤:

步骤一、选择无霉变、无根的金针菇,流水下洗净泥沙,放入淡盐水中煮沸3min,使金针菇软化;

步骤二、将软化的金针菇捞出摊平,晾于20℃的温度下,风干至含水量为15%,取出后备用;

步骤三、将风干后的金针菇与香辛料按照质量比30:1的比例一同放入滚揉机内,抽真空至-0.05MPa,每滚揉20min,暂停5min,再重复三次,共需滚揉80min,滚揉完成后取出备用;

步骤四、将滚揉过的金针菇、红油和白酒按照质量比50:5:3的比例混合,放置在4℃下冷藏6h;

步骤五、将冷藏的金针菇分装、杀菌并抽真空密封,即得一种风味金针菇;

所述淡盐水是含盐量在3%的食用盐水溶液;

所述香辛料的原料按照重量比,由5-10份牛肉粉、2-5份丁香、2-5份肉桂、2-4份陈皮、2-5份茴香、7份花椒、2-5份胡椒、10-15份辣椒、40-60份食用精盐、2-5份蒜粉、0.5-0.8份肌苷酸二钠、3-8份草果、3-8份酵母、5-8份水解植物蛋白、2-4份白芷、5-10份黄芪、3-8份当归、0.25-0.5份乌苷酸钠、10-25份白砂糖、2-5份生姜组成。

2. 如权利要求1所述的一种风味金针菇的制备方法,其特征在于:所述香辛料的制备过程包括以下步骤:

步骤一、按比例选取丁香、肉桂、陈皮、茴香、花椒、胡椒、辣椒、草果、酵母、白芷、黄芪和当归打成细粉a;

步骤二、将食用精盐放入烧热的铁锅内进行翻炒,中火翻炒2h,取出冷却待用;

步骤三、将细粉a、炒过的食用精盐、牛肉粉、蒜粉、肌苷酸二钠、水解植物蛋白、乌苷酸钠、白砂糖和生姜放入搅拌罐内搅拌均匀并干燥,即得香辛料。

3. 如权利要求1所述的一种风味金针菇的制备方法,其特征在于:所述白酒为46°的酱香型白酒。

4. 如权利要求1所述的一种风味金针菇的制备方法,其特征在于:所述红油的制备方法为将100g市售干红辣椒洗净晾干后放入冷锅中小火翻炒至辣椒表面微焦,去蒂后放入粉碎机内粉碎10min 将辣椒打成辣椒粉,锅内倒入500g花生油烧滚,放入3g八角、5g桂皮、1g花椒、0.5g香叶和3g生姜,炸至花椒变黑,将八角、桂皮、花椒、香叶和生姜捞出,将油盛出放置在洁净容器内,当油温降至七成时放入40g辣椒粉,待油温降至五成时放入30g辣椒粉,待油温降至三成时放入30g辣椒粉,三次放入辣椒粉时都需边放边搅拌,静置油与辣椒粉的混合物至室温,上层红色的油即为红油。

一种风味金针菇的制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工领域,具体为一种风味金针菇的制备方法。

背景技术

[0002] 金针菇在自然界广为分布,中国、日本、俄罗斯、欧洲、北美洲、澳大利亚等地均有分布。在中国北起黑龙江,南至云南,东起江苏,西至新疆均适合金针菇的生长。金针菇不含叶绿素,不具有光合作用,不能制造碳水化合物,但完全可在黑暗环境中生长,必须从培养基中吸收现成的有机物质,如碳水化合物、蛋白质和脂肪的降解物,为腐生营养型,是一种异养生物,属担子菌类。金针菇是一种木材腐生菌,易生长在柳、榆、白杨树等阔叶树的枯树干及树桩上。江苏灌南、河北、安阳、林州等。河北石家庄灵寿大量种植白金针菇,每到十一二月份当量产销各地。据测定,金针菇氨基酸的含量非常丰富,高于一般菇类,尤其是赖氨酸的含量特别高,赖氨酸具有促进儿童智力发育的功能。金针菇干品中含蛋白质8.87%,碳水化合物60.2%,粗纤维达7.4%,经常食用可防治溃疡病。

[0003] 有研究又表明,金针菇内所含的一种物质具有很好的抗癌作用。金针菇既是一种美味食品,又是较好的保健食品,金针菇的国内外市场日益广阔。金针菇人工栽培技术并不复杂,只要能控制好环境条件,就容易获得稳定可靠的产量。

[0004] 由于金针菇在加工的过程中不容易入味,且本身带有一定的土腥味,因此在加工的时候需要使金针菇入味,在遮盖土腥味的同时要对金针菇原有的风味进行提鲜。

发明内容

[0005] 为了解决上述问题,本发明的目的是提出一种风味金针菇的制备方法,在加工金针菇的时候使用了能够更加入味的加工方法,在遮盖土腥味的同时对金针菇原有的风味进行提鲜。

[0006] 本发明为了解决上述问题所采取的技术方案为:

一种风味金针菇的制备方法,包括以下步骤:

步骤一、选择选择无霉变、无根的金针菇,流水下洗净泥沙,放入淡盐水中煮沸3min,使金针菇软化;

步骤二、将软化的金针菇捞出摊平,晾于20℃的温度下,风干至含水量为15%,取出后备用;

步骤三、将风干后的金针菇与香辛料按照质量比30:1的比例一同放入滚揉机内,抽真空至-0.05MPa,每滚揉20min,暂停5min,再重复三次,共需滚揉80min,滚揉完成后取出备用;

步骤四、将滚揉过的金针菇、红油和白酒按照质量比50:5:3的比例混合,放置在4℃下冷藏6h;

步骤五、将冷藏的金针菇分装、杀菌并抽真空密封,即得一种风味金针菇;

所述淡盐水是含盐量在3%的食用盐水溶液;

所述香辛料的原料按照重量比,由5-10份牛肉粉、2-5份丁香、2-5份肉桂、2-4份陈皮、2-5份茴香、7份花椒、2-5份胡椒、10-15份辣椒、40-60份食用精盐、2-5份蒜粉、0.5-0.8份肌苷酸二钠、3-8份草果、3-8份酵母、5-8份水解植物蛋白、2-4份白芷、5-10份黄芪、3-8份当归、0.25-0.5份鸟苷酸钠、10-25份白砂糖、2-5份生姜组成。

[0007] 所述香辛料的制备过程包括以下步骤:

步骤一、按比例选取丁香、肉桂、陈皮、茴香、花椒、胡椒、辣椒、草果、酵母、白芷、黄芪和当归打成细粉a;

步骤二、将食用精盐放入烧热的铁锅内进行翻炒,中火翻炒2h,取出冷却待用;

步骤三、将细粉a、炒过的食用精盐、牛肉粉、蒜粉、肌苷酸二钠、水解植物蛋白、鸟苷酸钠、白砂糖和生姜放入搅拌罐内搅拌均匀并干燥,即得香辛料。

[0008] 所述白酒为46°的酱香型白酒。

[0009] 所述红油的制备方法为将100g市售干红辣椒洗净晾干后放入冷锅中小火翻炒至辣椒表面微焦,去蒂后放入粉碎机内粉碎10min 将辣椒打成辣椒粉,锅内倒入500g花生油烧滚,放入3g八角、5g桂皮、1g花椒、0.5g香叶和3g生姜,炸至花椒变黑,将八角、桂皮、花椒、香叶和生姜捞出,将油盛出放置在洁净容器内,当油温降至七成时放入40g辣椒粉,待油温降至五成时放入30g辣椒粉,待油温降至三成时放入30g辣椒粉,三次放入辣椒粉时都需边放边搅拌,静置油与辣椒粉的混合物至室温,上层红色的油即为红油。

[0010] 本发明的有益效果:

本发明所述的一种风味金针菇的制备方法,使用滚揉机对金针菇入味之前先进行水煮,水煮再晾干进入滚揉机进行调味的时候就不会将金针菇搅碎,同时还能使的香辛料的香味快速浸入金针菇内部;所述的香辛料是由牛肉粉、丁香、肉桂、陈皮、茴香、花椒、胡椒、辣椒、食用精盐、蒜粉、肌苷酸二钠、草果、酵母、水解植物蛋白、白芷、黄芪、当归、鸟苷酸钠、白砂糖、生姜进行加工而成的,这些原料组合在一起,使之相互产生协同作用,从而达到麻辣鲜香的效果,其中牛肉粉是用新鲜优质牛肉和牛脂,采用高温高压烹饪工艺结合水相萃取汤中抽出技术、萃取滋味、喷雾干燥生产的天然调味料;食用精盐是人体正常生理活动不可缺少的物质,且具有杀菌消毒护齿美容的功能;未经的作用可增加食品的鲜味;白砂糖性味甘平,润肺生津,有治疗咳嗽、口干燥渴的功能;蒜粉可散寒止痛、杀虫;鸟苷酸钠为白总额或无色晶体粉末,含有4-7分子结晶水,无气味,溶于水不溶于乙醇等有机溶剂,作为调味品时比肌苷酸钠鲜美数倍,有蘑菇鲜味,在普通味精中掺上少量的鸟苷酸钠,二者发生“协同作用”,可比普通味精鲜美100多倍。肌苷酸二钠,是核苷酸类食物增鲜剂,具有海鲜滋味,具有增强食物滋味的特征,使用添加了肌苷酸二钠的调味料来烹调食品,可以提高食物原来的风味和增加香味,具有显著的协调功能,与谷氨酸味精混合使用,其呈味作用比单独用味精提高10倍;酵母菌同其它或的有机体一样需要相似的营养物质,像细菌一样它有一套细胞内和细胞外的酶循环系统,用以将大分子物质分解成细胞新陈代谢的小分子物质;植物水解蛋白为集体合成代谢提供必需的氨基酸,以维持体内氮的平衡,用于营养不良、因蛋白质消化吸收不良或过度消耗所致的蛋白质缺乏、严重胃肠炎及烫伤或外科手术后的蛋白质补充等;红油带有辣味且从视觉上能增进消费者的食欲,白酒能够进一步的祛除金针菇的土腥味,起到提味的作用。

[0011] 综上所述,本发明所述的风味金针菇的制备方法中所述配料常见易得,制备方法

简单易学,制作出的金针菇口味独特,别具风味。

具体实施方式

[0012] 结合以下具体实施例,对本发明作进一步的详细说明,本发明的保护范围不局限于以下实施例。实施本发明的过程、条件、试剂、实验方法等,除以下专门提及的内容之外,均为本领域的普遍知识和公知常识,本发明没有特别限制内容。

[0013] 实施例1

一种风味金针菇的制备方法,包括以下步骤:

步骤一、选择无霉变、无根的金针菇,流水下洗净泥沙,放入淡盐水中煮沸3min,使金针菇软化;

步骤二、将软化的金针菇捞出摊平,晾干于20℃的温度下,风干至含水量为15%,取出后备用;

步骤三、将风干后的金针菇与香辛料按照质量比30:1的比例一同放入滚揉机内,抽真空至-0.05MPa,每滚揉20min,暂停5min,再重复三次,共需滚揉80min,滚揉完成后取出备用;

步骤四、将滚揉过的金针菇、红油和白酒按照质量比50:5:3的比例混合,放置在4℃下冷藏6h;

步骤五、将冷藏的金针菇分装、杀菌并抽真空密封,即得一种风味金针菇;

所述淡盐水是含盐量在3%的食用盐水溶液;

所述香辛料的原料按照重量比,由5份牛肉粉、2份丁香、2份肉桂、2份陈皮、2份茴香、7份花椒、2份胡椒、10份辣椒、40份食用精盐、2份蒜粉、0.5份肌苷酸二钠、3份草果、3份酵母、5份水解植物蛋白、2份白芷、5份黄芪、3份当归、0.25份鸟苷酸钠、10份白砂糖、2份生姜组成。

[0014] 所述香辛料的制备过程包括以下步骤:

步骤一、按比例选取丁香、肉桂、陈皮、茴香、花椒、胡椒、辣椒、草果、酵母、白芷、黄芪和当归打成细粉a;

步骤二、将食用精盐放入烧热的铁锅内进行翻炒,中火翻炒2h,取出冷却待用;

步骤三、将细粉a、炒过的食用精盐、牛肉粉、蒜粉、肌苷酸二钠、水解植物蛋白、鸟苷酸钠、白砂糖和生姜放入搅拌罐内搅拌均匀并干燥,即得香辛料。

[0015] 所述白酒为46°的酱香型白酒。

[0016] 所述红油的制备方法为将100g市售干红辣椒洗净晾干后放入冷锅中小火翻炒至辣椒表面微焦,去蒂后放入粉碎机内粉碎10min 将辣椒打成辣椒粉,锅内倒入500g花生油烧滚,放入3g八角、5g桂皮、1g花椒、0.5g香叶和3g生姜,炸至花椒变黑,将八角、桂皮、花椒、香叶和生姜捞出,将油盛出放置在洁净容器内,当油温降至七成时放入40g辣椒粉,待油温降至五成时放入30g辣椒粉,待油温降至三成时放入30g辣椒粉,三次放入辣椒粉时都需边放边搅拌,静置油与辣椒粉的混合物至室温,上层红色的油即为红油。

[0017] 实施例2

一种风味金针菇的制备方法,包括以下步骤:

步骤一、选择无霉变、无根的金针菇,流水下洗净泥沙,放入淡盐水中煮沸3min,使金针

菇软化；

步骤二、将软化的金针菇捞出摊平，晾干于20℃的温度下，风干至含水量为15%，取出后备用；

步骤三、将风干后的金针菇与香辛料按照质量比30:1的比例一同放入滚揉机内，抽真空至-0.05MPa，每滚揉20min，暂停5min，再重复三次，共需滚揉80min，滚揉完成后取出备用；

步骤四、将滚揉过的金针菇、红油和白酒按照质量比50:5:3的比例混合，放置在4℃下冷藏6h；

步骤五、将冷藏的金针菇分装、杀菌并抽真空密封，即得一种风味金针菇；

所述淡盐水是含盐量在3%的食用盐水溶液；

所述香辛料的原料按照重量比，由6份牛肉粉、2.5份丁香、2.5份肉桂、2.5份陈皮、2.5份茴香、7份花椒、2.5份胡椒、11份辣椒、45份食用精盐、2.5份蒜粉、0.6份肌苷酸二钠、4份草果、4份酵母、6份水解植物蛋白、2.5份白芷、6份黄芪、4份当归、0.3份乌苷酸钠、12份白砂糖、2.5份生姜组成。

[0018] 所述香辛料的制备过程包括以下步骤：

步骤一、按比例选取丁香、肉桂、陈皮、茴香、花椒、胡椒、辣椒、草果、酵母、白芷、黄芪和当归打成细粉a；

步骤二、将食用精盐放入烧热的铁锅内进行翻炒，中火翻炒2h，取出冷却待用；

步骤三、将细粉a、炒过的食用精盐、牛肉粉、蒜粉、肌苷酸二钠、水解植物蛋白、乌苷酸钠、白砂糖和生姜放入搅拌罐内搅拌均匀并干燥，即得香辛料。

[0019] 所述白酒为46°的酱香型白酒。

[0020] 所述红油的制备方法为将100g市售干红辣椒洗净晾干后放入冷锅中小火翻炒至辣椒表面微焦，去蒂后放入粉碎机内粉碎10min 将辣椒打成辣椒粉，锅内倒入500g花生油烧滚，放入3g八角、5g桂皮、1g花椒、0.5g香叶和3g生姜，炸至花椒变黑，将八角、桂皮、花椒、香叶和生姜捞出，将油盛出放置在洁净容器内，当油温降至七成时放入40g辣椒粉，待油温降至五成时放入30g辣椒粉，待油温降至三成时放入30g辣椒粉，三次放入辣椒粉时都需边放边搅拌，静置油与辣椒粉的混合物至室温，上层红色的油即为红油。

[0021] 实施例3

一种风味金针菇的制备方法，包括以下步骤：

步骤一、选择无霉变、无根的金针菇，流水下洗净泥沙，放入淡盐水中煮沸3min，使金针菇软化；

步骤二、将软化的金针菇捞出摊平，晾干于20℃的温度下，风干至含水量为15%，取出后备用；

步骤三、将风干后的金针菇与香辛料按照质量比30:1的比例一同放入滚揉机内，抽真空至-0.05MPa，每滚揉20min，暂停5min，再重复三次，共需滚揉80min，滚揉完成后取出备用；

步骤四、将滚揉过的金针菇、红油和白酒按照质量比50:5:3的比例混合，放置在4℃下冷藏6h；

步骤五、将冷藏的金针菇分装、杀菌并抽真空密封，即得一种风味金针菇；

所述淡盐水是含盐量在3%的食用盐水溶液；

所述香辛料的原料按照重量比，由7份牛肉粉、3.5份丁香、3.5份肉桂、3份陈皮、3.5份茴香、7份花椒、3.5份胡椒、12份辣椒、50份食用精盐、3.5份蒜粉、0.7份肌苷酸二钠、5份草果、6份酵母、6份水解植物蛋白、3份白芷、7份黄芪、6份当归、0.35份乌苷酸钠、17份白砂糖、3.5份生姜组成。

[0022] 所述香辛料的制备过程包括以下步骤：

步骤一、按比例选取丁香、肉桂、陈皮、茴香、花椒、胡椒、辣椒、草果、酵母、白芷、黄芪和当归打成细粉a；

步骤二、将食用精盐放入烧热的铁锅内进行翻炒，中火翻炒2h，取出冷却待用；

步骤三、将细粉a、炒过的食用精盐、牛肉粉、蒜粉、肌苷酸二钠、水解植物蛋白、乌苷酸钠、白砂糖和生姜放入搅拌罐内搅拌均匀并干燥，即得香辛料。

[0023] 所述白酒为46°的酱香型白酒。

[0024] 所述红油的制备方法为将100g市售干红辣椒洗净晾干后放入冷锅中小火翻炒至辣椒表面微焦，去蒂后放入粉碎机内粉碎10min 将辣椒打成辣椒粉，锅内倒入500g花生油烧滚，放入3g八角、5g桂皮、1g花椒、0.5g香叶和3g生姜，炸至花椒变黑，将八角、桂皮、花椒、香叶和生姜捞出，将油盛出放置在洁净容器内，当油温降至七成时放入40g辣椒粉，待油温降至五成时放入30g辣椒粉，待油温降至三成时放入30g辣椒粉，三次放入辣椒粉时都需边放边搅拌，静置油与辣椒粉的混合物至室温，上层红色的油即为红油。

[0025] 实施例4

一种风味金针菇的制备方法，包括以下步骤：

步骤一、选择无霉变、无根的金针菇，流水下洗净泥沙，放入淡盐水中煮沸3min，使金针菇软化；

步骤二、将软化的金针菇捞出摊平，晾干于20℃的温度下，风干至含水量为15%，取出后备用；

步骤三、将风干后的金针菇与香辛料按照质量比30:1的比例一同放入滚揉机内，抽真空至-0.05MPa，每滚揉20min，暂停5min，再重复三次，共需滚揉80min，滚揉完成后取出备用；

步骤四、将滚揉过的金针菇、红油和白酒按照质量比50:5:3的比例混合，放置在4℃下冷藏6h；

步骤五、将冷藏的金针菇分装、杀菌并抽真空密封，即得一种风味金针菇；

所述淡盐水是含盐量在3%的食用盐水溶液；

所述香辛料的原料按照重量比，由9份牛肉粉、4.5份丁香、4.5份肉桂、3.5份陈皮、4.5份茴香、7份花椒、4.5份胡椒、14份辣椒、55份食用精盐、4.5份蒜粉、0.7份肌苷酸二钠、7份草果、7份酵母、7份水解植物蛋白、4.5份白芷、9份黄芪、7份当归、0.45份乌苷酸钠、22份白砂糖、4.5份生姜组成。

[0026] 所述香辛料的制备过程包括以下步骤：

步骤一、按比例选取丁香、肉桂、陈皮、茴香、花椒、胡椒、辣椒、草果、酵母、白芷、黄芪和当归打成细粉a；

步骤二、将食用精盐放入烧热的铁锅内进行翻炒，中火翻炒2h，取出冷却待用；

步骤三、将细粉a、炒过的食用精盐、牛肉粉、蒜粉、肌苷酸二钠、水解植物蛋白、乌苷酸钠、白砂糖和生姜放入搅拌罐内搅拌均匀并干燥,即得香辛料。

[0027] 所述白酒为46°的酱香型白酒。

[0028] 所述红油的制备方法为将100g市售干红辣椒洗净晾干后放入冷锅中小火翻炒至辣椒表面微焦,去蒂后放入粉碎机内粉碎10min 将辣椒打成辣椒粉,锅内倒入500g花生油烧滚,放入3g八角、5g桂皮、1g花椒、0.5g香叶和3g生姜,炸至花椒变黑,将八角、桂皮、花椒、香叶和生姜捞出,将油盛出放置在洁净容器内,当油温降至七成时放入40g辣椒粉,待油温降至五成时放入30g辣椒粉,待油温降至三成时放入30g辣椒粉,三次放入辣椒粉时都需边放边搅拌,静置油与辣椒粉的混合物至室温,上层红色的油即为红油。

[0029] 实施例5

一种风味金针菇的制备方法,包括以下步骤:

步骤一、选择无霉变、无根的金针菇,流水下洗净泥沙,放入淡盐水中煮沸3min,使金针菇软化;

步骤二、将软化的金针菇捞出摊平,晾于20℃的温度下,风干至含水量为15%,取出后备用;

步骤三、将风干后的金针菇与香辛料按照质量比30:1的比例一同放入滚揉机内,抽真空至-0.05MPa,每滚揉20min,暂停5min,再重复三次,共需滚揉80min,滚揉完成后取出备用;

步骤四、将滚揉过的金针菇、红油和白酒按照质量比50:5:3的比例混合,放置在4℃下冷藏6h;

步骤五、将冷藏的金针菇分装、杀菌并抽真空密封,即得一种风味金针菇;

所述淡盐水是含盐量在3%的食用盐水溶液;

所述香辛料的原料按照重量比,由10份牛肉粉、5份丁香、5份肉桂、4份陈皮、5份茴香、7份花椒、5份胡椒、15份辣椒、60份食用精盐、5份蒜粉、0.8份肌苷酸二钠、8份草果、8份酵母、8份水解植物蛋白、4份白芷、10份黄芪、8份当归、0.5份乌苷酸钠、25份白砂糖、5份生姜组成。

[0030] 所述香辛料的制备过程包括以下步骤:

步骤一、按比例选取丁香、肉桂、陈皮、茴香、花椒、胡椒、辣椒、草果、酵母、白芷、黄芪和当归打成细粉a;

步骤二、将食用精盐放入烧热的铁锅内进行翻炒,中火翻炒2h,取出冷却待用;

步骤三、将细粉a、炒过的食用精盐、牛肉粉、蒜粉、肌苷酸二钠、水解植物蛋白、乌苷酸钠、白砂糖和生姜放入搅拌罐内搅拌均匀并干燥,即得香辛料。

[0031] 所述白酒为46°的酱香型白酒。

[0032] 所述红油的制备方法为将100g市售干红辣椒洗净晾干后放入冷锅中小火翻炒至辣椒表面微焦,去蒂后放入粉碎机内粉碎10min 将辣椒打成辣椒粉,锅内倒入500g花生油烧滚,放入3g八角、5g桂皮、1g花椒、0.5g香叶和3g生姜,炸至花椒变黑,将八角、桂皮、花椒、香叶和生姜捞出,将油盛出放置在洁净容器内,当油温降至七成时放入40g辣椒粉,待油温降至五成时放入30g辣椒粉,待油温降至三成时放入30g辣椒粉,三次放入辣椒粉时都需边放边搅拌,静置油与辣椒粉的混合物至室温,上层红色的油即为红油。