



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104000159 A

(43) 申请公布日 2014. 08. 27

(21) 申请号 201410270762. 3

(22) 申请日 2014. 06. 18

(71) 申请人 凯里学院

地址 556011 贵州省黔东南苗族侗族自治州  
凯里市开发区开远大道

(72) 发明人 石敏 袁玮 徐明亮 严红光

(74) 专利代理机构 贵阳中新专利商标事务所  
52100

代理人 程新敏

(51) Int. Cl.

A23L 1/221 (2006. 01)

A23L 1/212 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种酸汤火锅底料配方及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种酸汤火锅底料配方及其制备方法,该配方是按重量份数,它包括如下组份:产于贵州凯里的野生西红柿 10 份,盐 0.5 份,酒 0.5 份,生姜 3-5 份,竹笋 3-5 份,鲜红辣椒 1-2 份。其制备方法主要是将处理过的各种原料与配料在一个经过纯度酒灭菌处理的大瓷盆里混合均匀;再将混合均匀的各种原料和配料装入泡菜坛密封发酵,并加满坛沿水;在室温 22 ~ 28℃的环境下发酵 15 天形成酸汤火锅底料成品。本发明选用材料均是酸汤产地的原生态植物,使酸汤的酸味更加耐煮醇正,使辣味入口更为顺滑提味,能去除火锅其它添加鱼肉类的腥味,具有去湿开胃养胃之功效。

1. 一种酸汤火锅底料配方,其特征在于:按重量份数,它包括如下组份:产于贵州凯里的野生西红柿 10 份,盐 0.5 份,酒 0.5 份,生姜 3-5 份,竹笋 3-5 份,鲜红辣椒 1-2 份。

2. 根据权利要求 1 所述的酸汤火锅底料配方,其特征在于:所述酒为酒精度在 45° 以上的纯白酒,所述鲜红辣椒为肉质厚的牛角辣椒。

3. 一种如权利要求 1 所述的酸汤火锅底料的制备方法,其特征在于它包括如下步骤:

(1)、将选择好的原料野生西红柿、生姜、竹笋、鲜红辣椒清洗后沥干水分;

(2)、将沥干水分的野生西红柿切成大小为 2-3cm 长宽的块,用盐快速炒制后放干净瓷盆备用;将沥干水分的生姜用刀拍烂后切成碎粒后放干净瓷盆备用;将沥干水分的竹笋用刀拍烂,用手将其撕成细条后放干净瓷盆备用;将沥干水分的鲜红辣椒用粉碎机制成辣椒酱后放干净瓷盆备用;

(3)、按照配方要求将各种原料与配料在一个经过纯度酒灭菌处理的大瓷盆里混合均匀;

(4)、将混合均匀的各种原料和配料装入泡菜坛密封发酵,并加满坛沿水;在室温 22 ~ 28℃ 的环境下发酵 15 天形成酸汤火锅底料成品,根据喜好取成品与酸汤共煮火锅再放入其它食物成为酸辣可口的酸汤火锅。

4. 根据权利要求 3 所述的酸汤火锅底料的制备方法,其特征在于:所用的所有瓷盆在使用前必须清洗干净并擦干后用酒涂抹瓷盆内部。

5. 根据权利要求 3 所述的酸汤火锅底料的制备方法,其特征在于:在用粉碎机粉碎鲜红辣椒前要彻底清洗粉碎机并用纯度酒对粉碎机内部进行灭菌处理。

6. 根据权利要求 3 所述的酸汤火锅底料的制备方法,其特征在于:在原料与配料装入泡菜坛密封发酵之前,先用纯度酒将泡菜坛内部进行涂抹。

## 一种酸汤火锅底料配方及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种火锅底料及其制备方法,具体说来涉及一种具有贵州苗家风味的酸汤火锅底料配方及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 火锅是大众十分喜爱的美食,尤其以四川重庆贵州一带的火锅最为出名,根据风味的不同主要有麻辣火锅、清汤火锅、酸汤火锅、鸳鸯锅等。贵州的火锅形式多样,与川味火锅相比自成体系,其代表品种有“花江狗肉火锅”、“鼎罐鸡火锅”、“凯里酸汤鱼火锅”、“酸菜蹄膀火锅”等等,其中其酸汤火锅留传较广,其特色为汤色红艳,香味醇厚,食之提神爽口,具有开胃健脾、醒酒解腻的作用。目前的酸汤火锅配方主要是传统的配方,风味比较单一,酸汤中的酸味也不够醇正,越来越难以满足现代社会人们对于美食的持续追求。

[0003] 随着人们对美食的进一步钻研,对于酸汤火锅,人们也开始了创新,如中国专利文献申请号为 201310380271. X、名称为“一种酸汤素火锅底料及其制备方法”就公开了一种技术方案,它包括以下配料:辣椒酱、番茄酱(番茄沙拉)、柠檬汁、木姜子油、胡椒、菠萝、苹果、香蕉、盐、味精、香茅草、精炼油。其制备方法:A、将菠萝、苹果、香蕉打碎,并与辣椒酱、番茄酱(番茄沙拉)、柠檬汁、木姜子油、胡椒、盐、味精、香茅草混合,备用;B、将精炼油倒入烧热的炒锅中,待油热温后倒入步骤 A 中混合好的配料,炒 2~3 分钟,加水大火煮开后,转用小火熬 2~2.5 小时,即制成酸汤素火锅底料。该火锅底料具有一定的特色和口味。

[0004] 虽然现有技术中有了一些类似的酸汤火锅底料,但酸汤火锅底料的研究,依然有较大的改进空间,以满足不同人的口味和需求。而且,大部分传统配方的酸汤火锅,通常只考虑了口味的问题,没有考虑到健康养生方面的需求,依然不够理想。

### 发明内容

[0005] 本发明的目的是针对现有酸汤火锅风味单一,酸味不够醇正等问题,提供一种酸汤火锅底料配方及其制备方法,以克服现有技术的不足。

[0006] 本发明是这样的:这种酸汤火锅底料配方是这样的:按重量份数,它包括如下组份:产于贵州凯里的野生西红柿 10 份,盐 0.5 份,酒 0.5 份,生姜 3-5 份,竹笋 3-5 份,鲜红辣椒 1-2 份。所说的产于贵州凯里的野生西红柿,俗称“毛辣果”,它与一般的西红柿味道不同,其酸味较大。所选的各种原料均为新鲜无病虫害且形状适宜的野生西红柿、生姜、竹笋、红辣椒。其配方中所用的酒为酒精度在 45° 以上的纯白酒,鲜红辣椒为肉质厚的牛角辣椒。

[0007] 本发明的这种酸汤火锅底料是这样制备的:

一、原料选择:新鲜无病虫害的野生西红柿、生姜、竹笋、红辣椒。选用当地产的形状适宜的野生西红柿为原料。

[0008] 二、容器的要求:选用瓷器泡菜坛作为容器。

[0009] 三、加工:

1、原料处理:将选择好的原料野生西红柿、生姜、鲜红辣椒仔细清洗后沥干水分;

2、将沥干水分的野生西红柿切成大小约为 2-3cm 长宽的块,用盐快速炒制,以除去水分和碘等物质后放干净瓷盆备用(瓷盆在使用前必须清洗干净并擦干后用酒涂抹瓷盆内部);

3、将沥干水分的生姜:用刀拍烂后切成碎粒后放干净瓷盆备用(瓷盆在使用前必须清洗干净并擦干后用酒涂抹瓷盆内部)。

[0010] 4、将沥干水分的竹笋用刀拍烂,用手将其撕成细条后放干净瓷盆备用(瓷盆在使用前必须清洗干净并擦干后用酒涂抹瓷盆内部)。

[0011] 5、将沥干水分的鲜红辣椒:用粉碎机制成成辣椒酱后放干净瓷盆备用(瓷盆在使用前必须清洗干净并擦干后用酒涂抹瓷盆内部),同时也要注意在粉碎鲜红辣椒前要彻底清洗粉碎机并对粉碎机内部进行纯度酒的灭菌处理。

[0012] 6、在原料入坛之前,必须先用纯度酒将泡菜坛内部进行彻底涂抹杀菌。

[0013] 7、配制:按照配方要求将各种原料与配料在一个大的经过纯度酒灭菌处理的大瓷盆里混合均匀。将混合均匀的各种原料和配料装入泡菜坛密封发酵,并加满坛沿水。

[0014] 8、发酵时间:在室温 25° 左右的环境下发酵 15 天形成成品——一种酸汤火锅底料。

[0015] 9、根据喜好取成品适量与酸汤共煮火锅再放入其它食物成为酸辣可口的酸汤火锅。

[0016] 注意事项:注意保持泡菜坛沿水常有以更好隔绝空气

本发明的成品特点:选用材料均是酸汤产地的原生态植物,使酸汤的酸味更加耐煮醇正,使辣味入口更为顺滑提味,能去除火锅其它添加鱼肉类的腥味,具有去湿开胃养胃之功效,易保存,更能提升酸汤火锅的自然醇正酸味,香气刺激食欲,是难得的汤火锅底料。

[0017] 与背景技术中提到的申请号为 201310380271.X、名称为“一种酸汤素火锅底料及其制备方法”的公开资料相比,本发明具有较大区别:首先加工的方法不同,该公开资料是通过加热混合,本发明是经过完善发酵。举个例来说,水和米发酵可以酿造成酒也可以酿造成醋,显然酒和醋是完全不同的物质。而且,该公开资料的配方中由于加入了较多水果,所体现的是芳香味,本发明由于用了野生西红柿即毛辣果,所体现的是酸汤所特有的浓郁的酸汤味。

[0018] 另外,本发明的制作时间较长,需要经过 15 天的充分发酵才能呈现酸汤火锅底料所特有的酸味,也才能更加充分地呈现其去腥除腻的功效。本发明与酸汤一样是发酵产品,而非简单的混合产品。因此,与现有技术及背景技术中提到的公开资料相比,本发明具有突出的实质性特点和显著的进步。

[0019] 本发明的这种酸汤火锅底料产品中含有丰富茄红素,而且经过发酵过程其能够更多地被食用者吸收,茄红素主要功能是补气生血,健脾益胃,强心提神。茄红素也是一种天然抗氧化剂,可改善老年性黄斑变性。人体血浆中茄红素的含量越高,癌症、冠心病的发病率就越低。同时它还具有抗癌和抑制肿瘤的作用,对于治疗前列腺炎有特殊疗效,同时本品含有有益有机酸——乳酸(有天然乳酸菌自然发酵而成)和维生素 C 等有机物,还富含有人体所必须的钙、磷、铁等多种矿物质,它对保持人体神经、肌肉的兴奋性以及维持肌体的酸碱平衡和增强食欲具有其他食物不可替代的重要作用。

## 具体实施方式

[0020] 下面结合实施例对本发明作进一步的详细说明。

[0021] 实施例 1：

该实施例中酸汤火锅底料配方包括：产于贵州凯里的野生西红柿 10 份，盐 0.5 份，酒 0.5 份，生姜 4 份，竹笋 4 份，鲜红辣椒 3 份。

[0022] 该火锅底料口味偏辣，其制备方法为：

(1)、将选择好的原料野生西红柿、生姜、竹笋、鲜红辣椒清洗后沥干水分；

(2)、将沥干水分的野生西红柿切成大小为 2-3cm 长宽的块，用盐快速炒制后放干净瓷盆备用；将沥干水分的生姜用刀拍烂后切成碎粒后放干净瓷盆备用；将沥干水分的竹笋用刀拍烂，用手将其撕成细条后放干净瓷盆备用；将沥干水分的鲜红辣椒用粉碎机制成辣椒酱后放干净瓷盆备用；

(3)、按照配方要求将各种原料与配料在一个经过纯度酒灭菌处理的大瓷盆里混合均匀；

(4)、将混合均匀的各种原料和配料装入泡菜坛密封发酵，并加满坛沿水；在室温 22 ~ 28℃ 的环境下发酵 15 天形成酸汤火锅底料成品，根据喜好取成品与酸汤共煮火锅再放入其它食物成为酸辣可口的酸汤火锅。

[0023] 注意事项：所用的所有瓷盆在使用前必须清洗干净并擦干后用酒涂抹瓷盆内部。在用粉碎机粉碎鲜红辣椒前要彻底清洗粉碎机并用纯度酒对粉碎机内部进行灭菌处理。在原料与配料装入泡菜坛密封发酵之前，先用纯度酒将泡菜坛内部进行涂抹。

[0024] 实施例 2：

该实施例中酸汤火锅底料配方包括：产于贵州凯里的野生西红柿 12 份，盐 0.5 份，酒 0.5 份，生姜 5 份，竹笋 5 份，鲜红辣椒 1 份。

[0025] 该火锅底料口味偏酸，其制备方法与实施例 1 相同。

[0026] 实施例 3：

该实施例中酸汤火锅底料配方包括：产于贵州凯里的野生西红柿 10 份，盐 0.5 份，酒 0.5 份，生姜 4 份，竹笋 4 份，鲜红辣椒 2 份。

[0027] 该火锅底料口味偏酸，其制备方法与实施例 1 相同。

[0028] 实施例 4：

该实施例中酸汤火锅底料配方包括：产于贵州凯里的野生西红柿 8 份，盐 0.3 份，酒 0.3 份，生姜 4 份，竹笋 4 份，鲜红辣椒 0.5 份。

[0029] 该火锅底料口味较淡，适合口味清淡的人士享用，其制备方法与实施例 1 相同。

[0030] 实施例 5：

该实施例中酸汤火锅底料配方包括：产于贵州凯里的野生西红柿 15 份，盐 0.5 份，酒 0.5 份，生姜 3 份，竹笋 3 份，鲜红辣椒 3 份。

[0031] 该火锅底料口味酸辣味均较重，适合喜爱酸辣的人士享用，其制备方法与实施例 1 相同。

[0032] 当然，以上只是本发明的具体应用范例，本发明还有其他的实施方式，凡采用等同替换或等效变换形成的技术方案，均落在本发明所要求的保护范围之内。