



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103355630 B

(45) 授权公告日 2015. 11. 11

(21) 申请号 201310339546. 5

审查员 舒翔

(22) 申请日 2013. 08. 06

(73) 专利权人 成都新蜀九香食品有限公司

地址 611247 四川省崇州市桤泉镇灵通村 2 组

(72) 发明人 张继承

(74) 专利代理机构 北京超凡志成知识产权代理

事务所 (普通合伙) 11371

代理人 吴开磊

(51) Int. Cl.

A23L 1/226(2006. 01)

A23L 1/221(2006. 01)

(56) 对比文件

KR 916929 B1, 1991. 09. 14,

CN 1524445 A, 2004. 09. 01,

权利要求书2页 说明书5页

(54) 发明名称

无渣牛油火锅底料及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种无渣牛油火锅底料及其制备方法。无渣牛油火锅底料,包括:牛油底油包;牛油底油包包括以下一种或多种原料:以质量计,牛油 250-275 千克、河南子弹头辣椒 35-76 千克、朝天条子椒 4-12 千克、红花椒 5-8 千克、大葱 5-9 千克、老姜 5.5-8.5 千克。本发明所述的牛油底油包采用低温熬制工艺,熬制温度控制在 96-105℃ 之间,熬制时间控制在 90-100 分钟,经过两次过滤,一次沉淀,低温灌装、低温摊凉。采用上述工艺,达到无渣效果,从而提高了每份产品的均匀、一致,消除传统工艺料渣带来的粘附和不均匀的不足。

1. 一种无渣牛油火锅底料,其特征在于,包括:牛油底油包;

所述牛油底油包由以下原料制成:以质量计,牛油 250-275 千克、河南子弹头辣椒 35-76 千克、朝天条子椒 4-12 千克、红花椒 5-8 千克、大葱 5-9 千克、老姜 5.5-8.5 千克;

还包括香辛料包,所述香辛料包包括以下一种或多种原料:辣椒包、花椒包;所述香辛料包通过以下方法制成:制备辣椒包和制备花椒包;制备辣椒包包括:称取辣椒;剪切;烘干;包装;制备花椒包包括:称取花椒;剪切;烘干;包装;

所述牛油底油包通过以下方法制成:

称取牛油底油包的上述各种原料,将所述牛油在 60-70℃ 的情况下融化;

将所述河南子弹头辣椒、所述朝天条子椒预煮、破碎得到含水量为 60-70% 的熟辣椒;

将红花椒浸泡使得所述红花椒成为含水量为 30-40% 的熟花椒;

将融化后的所述牛油、所述熟辣椒、所述熟花椒、所述大葱、所述老姜在 110-120℃ 下料;

在 96-105℃ 熬制,熬制时间为 90-100 分钟;

过滤、沉淀;

抽滤;

低温灌装;

低温摊凉。

2. 根据权利要求 1 所述的无渣牛油火锅底料,其特征在于,

所述牛油底油包由以下原料制成:以质量计,所述牛油 260-270 千克、所述河南子弹头辣椒 50-60 千克、所述朝天条子椒 6-10 千克、所述红花椒 6.5-7 千克、所述大葱 7-8 千克、所述老姜 6.5-7.5 千克。

3. 根据权利要求 2 所述的无渣牛油火锅底料,其特征在于,还包括:调味包;

所述调味包包括以下一种或多种原料:以质量计,鸡精 33-35 千克、味精 19.5-20.5 千克、冰糖 2.2-2.4 千克、乙基麦芽酚 190-210 克、牛肉精粉 1.1-1.5 千克。

4. 根据权利要求 3 所述的无渣牛油火锅底料,其特征在于,还包括:芝麻调和油包;

所述芝麻调和油包由下原料制成:以质量计,食用玉米油 80-85 千克、芝麻油 15-20 千克。

5. 根据权利要求 4 所述的无渣牛油火锅底料,其特征在于,

灌装的温度为 45℃ -60℃ ;和 / 或,摊凉的温度为 10℃ 以下 ;和 / 或,

所述制备方法还包括:制备调味包;所述制备调味包包括:称取调味包中的各原料;粉碎;按照调味包中各原料的配比进行调配;混合;包装;

和 / 或,

所述制备方法还包括:制备芝麻调和油包;所述制备芝麻调和油包包括:称取芝麻调和油包中的各原料;澄清;按照芝麻调和油包中各原料的配比进行调配;混合;包装。

6. 根据权利要求 5 所述的无渣牛油火锅底料,其特征在于,

按照质量份数,1500 份牛油底油包、150-170 份调味包、20-30 份辣椒包、25-40 份花椒包、适量芝麻调和油包调配微辣的所述无渣牛油火锅底料。

7. 根据权利要求 5 所述的无渣牛油火锅底料,其特征在于,

按照质量份数,1500 份牛油底油包、150-170 份调味包、40-60 份辣椒包、25-40 份花椒

包、适量芝麻调和油包调配中辣的所述无渣牛油火锅底料。

8. 根据权利要求 5 所述的无渣牛油火锅底料,其特征在于,

按照质量份数,1500 份牛油底油包、150-170 份调味包、80-120 份辣椒包、25-40 份花椒包、适量芝麻调和油包调配特辣的所述无渣牛油火锅底料。

无渣牛油火锅底料及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品领域,具体而言,涉及无渣牛油火锅底料及其制备方法。

背景技术

[0002] 火锅源于重庆长江边渔民汤食鱼类和蔬菜等的一种菜品食用方法,后经过不断变化形成了其独特的汤食方法和原料选取。

[0003] 现有火锅主要为有渣系列,在日常消费中香辛料、料渣等粘附严重,不但影响食欲,还造成因此类材料经反复高温熬煮出现的自身物质分解、变化等不利因素,甚至会出现不利人体健康的物质。有渣火锅在食用时,一般消费者不易掌握其最佳烫食方法,易出现上火、浑汤、风味异常等现象,不利于广泛人群的接受或消费。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于提供无渣牛油火锅底料及其制备方法,以解决上述的问题。

[0005] 在本发明的实施例中提供了一种无渣牛油火锅底料,包括:牛油底油包;

[0006] 所述牛油底油包包括以下一种或多种原料:以质量计,牛油 250-275 千克、河南子弹头辣椒 35-76 千克、朝天条子椒 4-12 千克、红花椒 5-8 千克、大葱 5-9 千克、老姜 5.5-8.5 千克。

[0007] 本发明一个实施例中提供了一种无渣牛油火锅底料的制备方法,包括:称取牛油底油包的各种原料,牛油、河南子弹头辣椒、朝天条子椒、红花椒、大葱、老姜;将所述牛油在 60-70℃ 的情况下融化;将所述河南子弹头辣椒、所述朝天条子椒预煮、破碎得到含水量为 60-70% 的熟辣椒;将红花椒浸泡使红花椒的含水量为 30-40% 的熟花椒;将融化后的所述牛油、所述熟辣椒、所述熟花椒、所述大葱、所述老姜在 110-120℃ 下料;在 96-105℃ 熬制,熬制时间为 90-100 分钟;过滤、沉淀;抽滤;低温灌装;低温摊凉。

[0008] 本发明的牛油底油包采用低温熬制工艺,熬制温度控制在 96-105℃ 之间,熬制时间控制在 90-100 分钟,经过两次过滤,一次沉淀,牛油底油包由前述各种原料在熬制过程中将辣椒、花椒等香辛料料渣全部过滤、沉淀、分解而成,此工艺保证香辛料在熬制过程中不粘附。低温(45℃-60℃)灌装,使产品中水份含量极低,避免酸败、变质。采用上述工艺,达到无渣效果,从而提高了每份产品的均匀、一致,消除传统工艺料渣带来的粘附和不均匀的不足。

具体实施方式

[0009] 下面通过具体的实施例子对本发明做进一步的详细描述。

[0010] 本发明一个实施例中提供了一种无渣牛油火锅底料,包括:牛油底油包;

[0011] 所述牛油底油包包括以下一种或多种原料:以质量计,牛油 250-275 千克、河南子弹头辣椒 35-76 千克、朝天条子椒 4-12 千克、红花椒 5-8 千克、大葱 5-9 千克、老姜 5.5-8.5 千克。

[0012] 本发明一个实施例中提供了一种无渣牛油火锅底料的制备方法,包括:称取牛油底油包的各种原料,牛油、河南子弹头辣椒、朝天条子椒、红花椒、大葱、老姜;将所述牛油在60-70℃的情况下熔化;将河南子弹头辣椒、朝天条子椒预煮、破碎得到含水量为60-70%的熟辣椒;将红花椒浸泡使红花椒的含水量为30-40%的熟花椒;将熔化后的所述牛油、所述熟辣椒、所述熟花椒、所述大葱、所述老姜在110-120℃下料;在96-105℃熬制,熬制时间为90-100分钟;过滤、沉淀;抽滤;低温灌装;低温摊凉。

[0013] 本发明的牛油底油包采用低温熬制工艺,熬制温度控制在96-105℃之间,熬制时间控制在90-100分钟,经过两次过滤,一次沉淀,牛油底油包由前述各种原料在熬制过程中将河南子弹头辣椒、朝天条子椒、红花椒等香辛料料渣全部过滤、沉淀、分解而成,此工艺保证香辛料在熬制过程中不粘附。低温(45℃-60℃)灌装,使产品中水份含量极低,避免酸败、变质。采用上述工艺,达到无渣效果,从而提高了每份产品的均匀、一致,消除传统工艺料渣带来的粘附和不均匀的不足。

[0014] 接下来,本发明将通过一些具体实施例来详细描述该无渣牛油火锅底料:

[0015] 该无渣牛油火锅底料包括:牛油底油包、香辛料包、调味包、芝麻调和油包;其中,

[0016] 牛油底油包的原料包括:以质量计,

[0017] 牛油250-275千克,在一些实施例中可以选用260千克、262千克、265千克、268千克、270千克或其他值;

[0018] 牛油(动物性奶油)奶油俗称牛油,意为从牛奶中提取的油脂,此指butter fat而言。而从牛脂肪层提炼出的油脂也称牛油。牛油是饮食中一种最健康的食物。

[0019] 河南子弹头辣椒35-76千克,在一些实施例中可以选用50千克、55千克、60千克或其他值。

[0020] 朝天条子椒4-12千克,在一些实施例中可以选用6千克、8克、10千克或其他值。

[0021] 红花椒5-8千克,大红袍花椒,在一些实施例中可以选用6.5千克、6.8千克、7千克或其他值;性味辛、温,有小毒,麻。成分果含挥发油(为柠檬烯、桔醇、香叶醇等)、淄醇,不饱和有机酸,能散寒解毒、消食健胃。

[0022] 大葱5-9千克,在一些实施例中可以选用7千克、7.1千克、7.5千克、8千克或其他数值;能解毒调味,尤其是东北大葱。

[0023] 老姜5.5-8.5千克,即黄姜,在一些实施例中可以选用6.5千克、6.8千克、7.5千克或其他数值。

[0024] 该牛油底油包的制备方法为:

[0025] 称取牛油底油包的各种原料;

[0026] 在60-70℃的情况下将牛油熔化;

[0027] 将河南子弹头辣椒、朝天条子椒预煮、破碎得到含水量为60-70%的熟辣椒;

[0028] 将红花椒浸泡使红花椒的含水量为30-40%的熟花椒;

[0029] 将融化的所述牛油、所述熟辣椒、所述熟花椒、大葱、老姜在110-120℃下料;

[0030] 在96-105℃熬制,熬制时间为90-100分钟;

[0031] 起锅;

[0032] 过滤、沉淀;

[0033] 抽滤;

- [0034] 灌装,温度 45℃ --60℃ ;
- [0035] 摊凉,室温 10℃ 以下 ;
- [0036] 包装。
- [0037] 该无渣牛油火锅底料还包括香辛料包 ;其包括单独包装的辣椒包和花椒包。
- [0038] 香辛料包的制备方法包括 :
- [0039] 称取原料 ;
- [0040] 挑选 ;按照常规挑选质量优质、无虫、形状大且色泽红亮的辣椒和花椒 ;此处辣椒取自各种品种的辣椒,尤其是河南子弹头辣椒、朝天条子椒 ;花椒取自各种品种的花椒,尤其是红花椒。
- [0041] 剪切 ;剪切长度按照需要而定,建议尺寸越小越好,方便后续的烘干和包装 ;
- [0042] 烘干 ;烘干是为了去除花椒、辣椒的水份。
- [0043] 包装,采用现有技术,需要说明的是将烘干的花椒、辣椒分别包装,独立成袋成辣椒包、花椒包。
- [0044] 该无渣牛油火锅底料还包括调味包,其包括 :
- [0045] 鸡精 33-35 千克,选优质鸡精,在一些实施例其添加量为 33 千克、34 千克、35 千克或其他值,鸡精是以新鲜鸡肉、鸡骨、鸡蛋为原料制成的复合增鲜、增香的调味料。适量加入菜肴、汤羹、面食中均能达到效果。鸡精中除含有谷氨酸钠外,更含有多种氨基酸。它是既能增加人们的食欲,又能提供一定营养的家常调味品。鸡精产品更加注重鲜味。
- [0046] 味精 19.5-20.5 千克,选优质味精,在一些实施例,其添加量为 19.5 千克、19.8 千克、20.2 千克、20.5 千克或其他值,味精是调味料的一种,主要成分为谷氨酸钠。味精的主要作用是增加食品的鲜味,在中国菜里用的最多,也可用于汤和调味汁。
- [0047] 冰糖 2.2-2.4 千克,市面上的各种冰糖 ;在一些实施例,其添加量为 :2.2 千克、2.3 千克、2.4 千克或其他值,冰糖可以增加甜度,中和多余的酸度。并且有去火的功效,它还是和菊花、枸杞、山楂、红枣等配合的极好调味料,是入肝和肺经的优良产品。
- [0048] 乙基麦芽酚 190-210 克,在一些实施例,其添加量为 :190 克、195 克、200 克、210 克或其他值,对食品的香味改善和增强具有显著效果,对甜食起着增甜作用,且能延长食品储存期。
- [0049] 牛肉精粉 1.1-1.5 千克,在一些实施例,其添加量为 :1.1 千克、1.3 千克、1.5 千克或其他值,对食品的香味改善和增强具有显著效果,对产品起着增强牛肉风味的作用。
- [0050] 该调味包的制备方法为 :
- [0051] 称取原料 ;
- [0052] 粉碎,采用常用的食物粉碎设备操作,粉碎粒度根据需要而定,建议越小越好,利于后续加工、包装,以及在使用过程中尽快溶解,发挥调味作用。
- [0053] 配比 ;按照上述比例调配即可。
- [0054] 混合,由于物质均为固态,优选进行搅拌,促进混合的均匀性。
- [0055] 包装。
- [0056] 该无渣牛油火锅底料,还包括芝麻调和油包 ;该芝麻调和油包也是一种调味配料,其包括 :
- [0057] 食用玉米油,80-85 千克,在一些实施例其添加量为 80 千克、82 千克、85 千克或

其他值。植物油是从植物种子、果肉及其它部分提取所得的脂肪脂，是由脂肪酸和甘油化合而成的天然高分子化合物。

[0058] 芝麻油，即香油，15-20 千克，在一些实施例中其添加量为 15 千克、18 千克、20 千克或其他值，其制备包括有普通芝麻油、小磨香油和机榨芝麻油三种生产工艺。它们都是以芝麻为原料所制取的油品。从芝麻中提取出的油脂，无论是芝麻油还是小磨香油，其脂肪酸大体含油酸 35.0-49.4%，亚油酸 37.7-48.4%，花生酸 0.4-1.2%。芝麻油的消化吸收率达 98%。芝麻油中不含对人体有害的成分，而含有特别丰富的维生素 E 和比较丰富的亚油酸。

[0059] 该芝麻调和油包的制备方法为：

[0060] 称取原料；

[0061] 澄清，采用现有的食用油的澄清方式操作；

[0062] 配比 - 调和；由于是液相混合，因此需要充分调和；

[0063] 包装。

[0064] 由上牛油底油包、香辛料包、调味包、芝麻调和油包的制备方法可知，均采用单独包装，最大限度的保持了风味独特，又能最大限度的满足人们不同口味的需要。

[0065] 在整体制备该无渣牛油火锅底料时，可以分为如下九个实施例来操作：

[0066]

		牛油底油包	调味包	辣椒包	花椒包	芝麻调和油包
实施例一	微辣型	1.5 千克	150 克	20 克	25 克	适量
实施例二	微辣型	1.5 千克	160 克	25 克	38 克	5 克
实施例三	微辣型	1.5 千克	170 克	30 克	40 克	10 克
实施例四	中辣型	1.5 千克	150 克	40 克	25 克	适量
实施例五	中辣型	1.5 千克	160 克	50 克	38 克	5 克
实施例六	中辣型	1.5 千克	170 克	60 克	40 克	10 克
实施例七	特辣型	1.5 千克	150 克	80 克	25 克	适量
实施例八	特辣型	1.5 千克	160 克	100 克	38 克	5 克
实施例九	特辣型	1.5 千克	170 克	120 克	40 克	10 克

[0067] 经过多年探索采用精准配比和新型加工方式来最大限度的保持了火锅的风味,又很好的解决了传统火锅的不足。通过反复试验和多年的实践,逐步形成了完善的配比和工艺特性。经过多次验证确定了以底牛油底油包、香辛料包、调味包、芝麻调和油包 4 大配料为基础的配方配比,严格选材、精确称量,保证风味的独特、稳定。采用低温熬制工艺加工底油,温和、均匀的提取配料的风味物质和营养成分,不但降低了风味和营养成分的损失,还减少了不利于人体健康物质的生成,提高其食用的安全性。

[0068] 底牛油底油包、香辛料包、调味包、芝麻调和油包独立包装,独立生产,可以保证风味独特最大限度满足顾客的需要。

[0069] 以上所述仅为本发明的优选实施例而已,并不用于限制本发明,对于本领域的技术人员来说,本发明可以有各种更改和变化。凡在本发明的精神和原则之内,所作的任何修改、等同替换、改进等,均应包含在本发明的保护范围之内。