



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103766992 A

(43) 申请公布日 2014. 05. 07

(21) 申请号 201410038505. 7

(22) 申请日 2014. 01. 27

(71) 申请人 内蒙古红太阳食品有限公司

地址 010010 内蒙古自治区呼和浩特市桥靠
西街内蒙古医院南侧内蒙古画报社四
楼泉维尔公司

(72) 发明人 朱明达 魏俊桃 郝静云 李彦杰
卢元俊 马霞

(51) Int. Cl.

A23L 1/39 (2006. 01)

A23L 1/221 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种火锅红酸汤料及其制作方法

(57) 摘要

一种火锅红酸汤料及其制作方法涉及一种火锅调味料,该火锅汤料及其制作方法能解决传统火锅汤料普遍油腻和过于麻辣的问题,原料包括内蒙古自治区特产托县红辣椒和西红柿、鲜姜、竹笋、木姜子、葱、蒜、糯米粉、食盐、鲜味料、枸杞、香辛料、酵母抽提物、人工乳酸菌制剂及色拉油。制作方法包括如下步骤:将色拉油入炒锅,将油烧至六成,依次放入鲜姜、葱和香辛料,炒出香味后加入一份经调制好的红酸初汤,物料沸腾后依次加入枸杞、食盐、酵母抽提物和鲜味料,搅拌均匀即成。经常食用本汤料可以使肠道菌群的构成发生有益变化,改善人体肠道内菌群,形成抗菌生物屏障,抑制腐败菌的繁殖,消解腐败菌产生的毒素,清除肠道垃圾并能有效抑制胆固醇吸收。

1. 一种火锅红酸汤料及其制作方法,其特征在于:将新鲜的西红柿 40-45%、红辣椒 25-30%、糯米粉 9-11%、木姜子 3-4%、大蒜 5-6%、精盐 3-4%、及人工乳酸菌发酵剂 0.03-0.06%,依次放入泡菜坛中,加水灌满坛,加盖放置十五天发酵制成酸汤;将坛中发酵后的酸辣椒,剁碎或用搅拌机绞成茸泥,再加入糍粑红辣椒用油炒香出色,加酸汤熬制后去渣,制成红酸初汤;将色拉油 12-15%放入炒锅,将油烧至六成,依次放入鲜姜 5-7%、葱 2-3%、香辛料 2-3% 和竹笋 8-10%,炒出香味后,加入 40-45% 红酸初汤,物料沸腾后依次加入枸杞 1-2%、白砂糖 2-4%、食盐 4-5%、酵母抽提物 1-2% 和鲜味料 3-4%,搅拌均匀即成。

2. 根据权利要求 1 所述的一种火锅红酸汤料及其制作方法,其特征在于:在发酵酸汤的配置原料中西红柿和红辣椒的配入量要远大于糯米粉、木姜子和蒜的配入量。

3. 根据权利要求 1 所述的一种火锅红酸汤料及其制作方法,其特征在于:糍粑红辣椒是内蒙古自治区特产托县红辣椒经温水泡制 40-60 分钟,将红辣椒放置到研钵中手工捣制 15 分钟形成肉皮分离、呈糯性片状。

一种火锅红酸汤料及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品领域,尤其涉及一种火锅汤料。

背景技术

[0002] 随着人们生活水平的提高,火锅,已成为一种大众化的饮食方式,特别是草原(蒙系)涮肉火锅作为中国特色餐饮品种,它既是一种美味佳肴,又是一种独特的烹饪调味方式,而火锅汤料是决定锅中涮熟后食品口味的重要因素。

[0003] 目前市场上和火锅连锁中火锅汤料大致分为草原(蒙系)火锅汤料和四川、湖南等地(川系)火锅汤料。其中蒙系火锅传统汤料大量使用牛油,使得火锅油腻且腥味较重,油腻不易消化,不适于“三高”等特殊膳食人群食用;川系火锅汤料以辣和麻为主,辣椒、花椒和麻椒对人体肠胃刺激性大,很多人食后肠胃不适,不适于老人儿童及肠胃功能紊乱的特殊膳食人群食用。

发明内容

[0004] 本发明的目的是提供一种火锅红酸汤料,该汤料不含动物油脂,少加或不加花椒及麻椒,是一种较为清淡的新火锅汤料。

[0005] 为了实现上述目的,本发明特选内蒙古托县红辣椒,以内蒙古地区独特的发酵工艺发酵成的酸汤为原料,经多个步骤加工配置而成,具体解决其技术问题所采用的技术方案是:本发明原料包括:内蒙古自治区特产托县红辣椒和西红柿、鲜姜、竹笋、木姜子、葱、蒜、糯米粉、食盐、鲜味料、枸杞、香辛料、酵母抽提物、人工乳酸菌制剂及色拉油。

[0006] 酸汤的制作:将新鲜的西红柿 40-45%、红辣椒 25-30%、糯米粉 9-11%、木姜子 3-4%、大蒜 5-6%、精盐 3-4%、及人工乳酸菌发酵剂 0.03-0.06% 依次放入泡菜坛中,加水灌满坛,加盖在厌氧环境下放置十五天经乳酸发酵制成。

[0007] 酸辣辣椒泥:将上述泡菜坛中发酵后的酸辣辣椒,剁碎或用搅拌机绞成茸泥。

[0008] 糍粑红辣椒:将内蒙古托县红辣椒经温水泡制 40-60 分钟后手工捣制 15 分钟,形成红辣椒肉皮分离、呈糯性的小片辣椒。

[0009] 红酸初汤:将酸辣辣椒泥加入糍粑红辣椒用油炒香出色,加酸汤熬制后去渣,调制红酸初汤。

[0010] 火锅红酸汤料:将色拉油 12-15% 放入炒锅,将油烧至六成,依次放入鲜姜 5-7%、葱 2-3%、香辛料 2-3% 和竹笋 8-10%,炒出香味后,加入 40-45% 红酸初汤,物料沸腾后依次加入枸杞 1-2%、白砂糖 2-4%、食盐 4-5%、酵母抽提物 1-2% 和鲜味料 3-4%,搅拌均匀即成。

[0011] 与现有汤料相比,本发明的有益效果是:发酵的酸汤具有丰富的营养,含有 V_A 、 V_{B1} 、 V_{B2} 、 V_C 、Ca、P、Fe、胡萝卜素、辣椒素、纤维素和多种氨基酸等营养成分;乳酸菌利用蔬菜中的可溶性养分进行乳酸发酵,既不破坏植物细胞组织,也不使蛋白质和氨基酸分解,并且在发酵过程中产生大量乳酸、有机酸、细菌素及益生菌等;选用的辣椒是内蒙古托克托县地区盛产的红辣椒,托县红辣椒最特别之处在于它香味浓郁,香而不辣,颜色亮丽,且经过发酵而

成的酸辣椒,经炒制,去其燥味,汤料辣而不燥、口感醇和,对人体肠胃刺激性小,食后肠胃反而会很舒服,适于老人儿童及肠胃功能紊乱的特殊膳食人群食用。而且上述发酵产物及其它营养物质可以使肠道菌群的构成发生有益变化,改善人体胃肠道功能,恢复人体肠道内菌群平衡,形成抗菌生物屏障,维护人体健康;抑制腐败菌的繁殖,消解腐败菌产生的毒素,清除肠道垃圾;抑制胆固醇吸收等作用。

具体实施方式

[0012] 将新鲜种植的西红柿 40-45Kg 洗净,放入净泡菜坛中,再加入红辣椒 25-30Kg、糯米粉 9-11Kg、木姜子 3-4Kg、大蒜 5-6Kg、精盐 3-4Kg 及人工乳酸菌发酵剂 0.03-0.06%,加水灌满坛,加盖放置十五天后即可取用。

[0013] 将上述坛中发酵后的酸辣椒,剁碎或用搅拌机绞成茸泥,再加入糍粑红辣椒炒香出色,加水熬制后去渣,调制成红酸初汤。调制红酸初汤中加入糍粑红辣椒的量可根据消费者对辣度的接受程度适当调整。

[0014] 将色拉油 12-15Kg 入炒锅,将油烧至六成,热后依次放入鲜姜 5-7Kg、葱 2-3Kg、香辛料 2-3 Kg 和竹笋 8-10Kg,炒出香味后,加入红酸初汤 40-45Kg,物料沸腾后依次加入枸杞 1-2Kg、白砂糖 2-4Kg、食盐 4-5Kg、酵母抽提物 1-2Kg 和鲜味料 3-4Kg,搅拌均匀即成。

[0015] 灌装:按规定的净含量规格进行灌装。

[0016] 袋装:包装需选用高阻气性、高阻光性、高阻水性的复合包装材料,专业技术人员可在此原则基础上选择具体形式。