



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 101982106 B

(45) 授权公告日 2013. 05. 01

(21) 申请号 201010516419. 4

1-2.

(22) 申请日 2010. 10. 22

审查员 马彦冬

(73) 专利权人 石华明

地址 675600 云南省大理白族自治州弥渡县
德苴乡华瑞绿色食品有限公司

(72) 发明人 石华明

(74) 专利代理机构 昆明合众智信知识产权事务
所 53113

代理人 张媛德 范严生

(51) Int. Cl.

A23L 1/24 (2006. 01)

(56) 对比文件

KR 1020090057775 A, 2009. 06. 08, 说明书摘要.

CN 101283777 A, 2008. 10. 15, 权利要求

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种辣椒酱及其制备方法

(57) 摘要

一种辣椒酱及其制备方法涉及一种腌制的辣椒酱及其制备方法;本发明所述的辣椒酱,是由下述重量份配比的原料制成:鲜红辣椒 30 ~ 40, 青红辣椒果 30 ~ 50, 食盐 5 ~ 10, 大蒜 1 ~ 5, 生姜 1 ~ 5, 白酒 1 ~ 3, 白砂糖 0. 5 ~ 3, 花椒粉 0. 5 ~ 2, 草果粉 0. 5 ~ 2, 八角粉 0. 5 ~ 2, 水 6 ~ 12。本发明所述的辣椒酱制备方法步骤:1) 选择鲜红辣椒、青红辣椒果洗净;2) 大蒜、生姜洗净用搅碎机搅碎备用;3) 取鲜红辣椒, 加冷开水用粉碎机粉碎成辣椒酱状, 料:水=1:(0. 2 ~ 0. 3);4) 配料, 制作新鲜辣椒酱;5) 装罐发酵;6) 制作成品。本发明是提供一种保持辣椒果完整形态、色泽口感好、腌制时间短、保质时间长的辣椒酱。

1. 一种辣椒酱,其特征在于它是由下述重量份配比的原料制成,鲜红辣椒 30 ~ 40,青红辣椒 30 ~ 50,食盐 5 ~ 10,大蒜 1 ~ 5,生姜 1 ~ 5,白酒 1 ~ 3,白砂糖 0.5 ~ 3,花椒粉 0.5 ~ 2,草果粉 0.5 ~ 2,八角粉 0.5 ~ 2,水 6 ~ 12,该辣椒酱由下述方法制备获得:

1) 选择鲜红辣椒、青红辣椒,去蒂后在清洗池中用清水洗净;

2) 取规定重量份的清水,烧涨后冷却备用,取规定重量份的大蒜、生姜洗净后,用搅碎机搅碎备用;

3) 取经步骤 1) 处理后的鲜红辣椒,加冷开水用粉碎机粉碎成辣椒酱状,料:水=1:(0.2 ~ 0.3);

4) 配料,制作新鲜辣椒酱:将经步骤 3) 处理后的辣椒酱中加入搅碎后的大蒜、生姜,并依次加入各种规定重量份的食盐、白酒、白砂糖、花椒粉、草果粉、八角粉,充分拌和并混合均匀,制成新鲜的辣椒酱;

5) 分次装罐发酵:将经步骤 1) 处理后的青红辣椒分 3 ~ 5 次装罐,先在罐底装一层新鲜辣椒酱,后装入一层青红辣椒,再压上一层新鲜辣椒酱,充分压紧,使新鲜辣椒酱充分包裹住青红辣椒,依此方法将青红辣椒和新鲜辣椒酱分层装入罐中,将罐封口后放入发酵车间,在常温下密封发酵 30 天腌制成熟;

6) 将发酵成熟后的辣椒酱按 200g 标准重量装入食品袋中,抽真空、封袋、检验后成为成品。

2. 根据权利要求 1 所述的辣椒酱,其特征在于,各原料的重量份配比是:鲜红辣椒 35,青红辣椒 40,食盐 8,大蒜 3,生姜 3,白酒 2,白砂糖 1.5,花椒粉 1,草果粉 1,八角粉 1,水 8.8。

一种辣椒酱及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种食用调味品,尤其涉及一种腌制的辣椒酱及其制备方法。

背景技术

[0002] 辣椒是我国西南地区的人们普遍喜爱的一种调味品,为了随时能够吃到新鲜的辣椒,民间普遍采用的方法是将新鲜的红辣椒与姜、蒜等辅料混合切碎,用盐腌制进行储藏,在云南、贵州等地方俗称糟辣椒。中国发明专利公开了一种糟辣椒调料及其制作工艺,其公开号为“CN1334027A”,公开日为“2002年2月6日”,这种糟辣椒调料是由鲜红辣椒、老姜、食盐、料酒、花生米、花椒粉、色拉油、味精、麻油制成,其制作工艺是将鲜红辣椒切成0.5~1cm的碎片,将老姜切成0.5cm以下的颗粒,将切好的鲜辣椒装入瓦缸内,先用三分之一的食盐将辣椒拌匀腌制4小时,再去掉腌制出来的辣椒水,然后将姜颗粒倒入缸内,再加入余下三分之二的食盐,拌匀后加入料酒,用色拉油密封,在上面瓦缸口密封塑料布,让缸内原料通过密封产生化学反应,形成自然发酵,发酵时间4~6个月,糟辣椒发酵好后,加入花椒粉、花生米、麻油、味精拌匀后,装瓶形成产品。这种糟辣椒调料缺点是:辣椒呈0.5~1cm的碎片,没有完整的辣椒果结构形态,形态色泽不好,辣椒肉质薄而疲软、不脆,味道不鲜美,而且腌制时间长达4~6个月,保存时间也不长。

发明内容

[0003] 为克服现有技术中存在的上述缺陷,本发明的目的是提供一种能保持辣椒果完整形态、色泽口感好、滋味鲜美、诱人食欲、腌制时间短、保质时间长的子母辣椒酱及其制备方法。

[0004] 本发明所述的子母辣椒酱,由下述重量份配比的原料制成:鲜红辣椒30~40,青红辣椒30~50,食盐5~10,大蒜1~5,生姜:1~5,白酒1~3,白砂糖0.5~3,花椒粉:0.5~2,草果粉0.5~2,八角粉0.5~2,水6~12。

[0005] 本发明所述的子母辣椒酱的制备方法,是:

[0006] 1)、选择无病虫害、色泽正常、新鲜饱满的鲜红辣椒、青红辣椒,去蒂后在清洗池中用清水洗净;

[0007] 2)、取规定重量份的清水烧涨后冷却待用,取规定重量份的大蒜、生姜洗净后用搅碎机搅碎待用;

[0008] 3)、取经步骤1)处理后的新鲜红辣椒,加冷开水用粉碎机粉碎成辣椒酱状,料:水=1:(0.2~0.3);

[0009] 4)、配料,制作新鲜辣椒酱:将经步骤3)处理后的辣椒酱中加入搅碎后的大蒜、生姜,并依次加入各种规定重量份的食盐、白酒、白砂糖、花椒粉、草果粉、八角粉,充分拌和并混合均匀,制成新鲜的辣椒酱;

[0010] 5)、分次装罐发酵:将经步骤a处理后的青红辣椒分3~5次装罐,先在罐底装一层新鲜辣椒酱,后装入一层青红辣椒,再压上一层新鲜辣椒酱,充分压紧,使新鲜辣椒酱充

分包裹住青红辣椒, 依此方法将青红辣椒和新鲜辣椒酱分层装入罐中, 将罐封口后放入发酵车间, 在常温下密封发酵 30 天腌制成熟;

[0011] 6)、将发酵成熟后的子母辣椒酱按 200g 标准重量装入食品袋中, 抽真空、封袋、检验后成为成品。

[0012] 本发明所述的子母辣椒酱, 是以鲜红辣椒果和青红辣椒为主要原料, 鲜红辣椒果粉碎后制成新鲜辣椒酱, 青红辣椒则以完整的结构形态和新鲜辣椒酱一起腌制发酵, 既保证了产品应有的鲜红色泽, 又完整保留了辣椒果的结构形态, 因此产品形态、色泽好, 诱人食欲; 通过辣椒酱中食盐的高渗透作用、微生物的自然发酵作用, 辣椒酱与青红辣椒在发酵过程中相互作用, 能有效去除青红辣椒的青味及刺辣味, 腌制成熟后辣椒肉质厚、不疲软, 香脆可口, 而且发酵时间短, 保质期长, 发酵时间比传统方法缩短 3 至 5 个月, 保质期能达 1 年以上; 另由于加入了花椒粉、草果粉和八角粉等香辛料, 使产品发酵成熟后滋味鲜美。

具体实施方式

[0013] 下面结合实施例对本发明作进一步的说明, 但不限于实施例。

[0014] 实施例 1

[0015] 一种子母辣椒酱, 由下列各原料的重量份配比构成:

[0016] 鲜红辣椒 30 kg, 青红辣椒 30 kg, 食盐 5 kg, 大蒜 1 kg, 生姜 1 kg, 白酒 1 kg, 白砂糖 0.5 kg, 花椒粉 0.5 kg, 草果粉 0.5 kg, 八角粉 0.5 kg, 水 6 kg。

[0017] 本发明选用产自云南省大理州弥渡县德苴乡的鲜红辣椒和青红辣椒, 德苴乡地处亚热带河谷气候类型, 海拔 1500 米, 当地辣椒色泽鲜亮、形状周正, 个小, 皮厚, 辣中带香。

[0018] 其制备方法如下:

[0019] 1)、选用产自大理州弥渡县德苴乡的新鲜饱满的鲜红辣椒、青红辣椒, 去蒂后在清洗池中用清水洗净;

[0020] 2)、将清水烧涨后冷却, 将大蒜、生姜洗净后用搅碎机搅碎;

[0021] 3)、取经步骤 1) 处理后的 30 kg 鲜红辣椒, 加冷开水用粉碎机粉碎成辣椒酱状, 料: 水 = 1 : 0.2;

[0022] 4)、配料, 制作新鲜辣椒酱: 在经步骤 3) 处理后的辣椒酱加入搅碎后的大蒜、生姜, 并依次加食盐、白酒、白砂糖、花椒粉、草果粉、八角粉, 充分拌和并混合均匀, 制成新鲜辣椒酱;

[0023] 5)、分次装罐发酵: 将经步骤 1) 处理后的 30kg 青红辣椒分 3 次装罐, 先在罐底装入 1/4 新鲜辣椒酱, 后装入 1/3 青红辣椒, 再压上 1/4 新鲜辣椒酱, 充分压紧, 使新鲜辣椒酱充分包裹住青红辣椒, 依此方法将青红辣椒和新鲜辣椒酱分层装入罐中, 装完后用塑料布密封罐口, 放入发酵车间, 在常温下密封发酵 30 天;

[0024] 6)、将发酵成熟后的子母辣椒酱按 200g 标准重量装入食品袋中, 抽真空、检验后成为成品。

[0025] 实施例 2

[0026] 一种子母辣椒酱, 由下列各原料的重量份配比构成:

[0027] 鲜红辣椒 40kg, 青红辣椒 50 kg, 食盐 10 kg, 大蒜 5 kg, 生姜 5 kg, 白酒 3 kg, 白砂糖 3 kg, 花椒粉 2 kg, 草果粉 2 kg, 八角粉 2 kg, 水 12 kg。

[0028] 其制备方法如下：

[0029] 1) 选用产自大理州弥渡县德苴的新鲜饱满的鲜红辣椒、青红辣椒，去蒂后在清洗池中用清水洗净；

[0030] 2) 将水烧涨后冷却，将大蒜、生姜洗净后用搅碎机搅碎；

[0031] 3) 取经步骤1) 处理后的 40 kg 鲜红辣椒，加冷开水用粉碎机粉碎成辣椒酱状，料：水=1 :0.3；

[0032] 4) 配料，制作新鲜辣椒酱：在经步骤3) 处理后的辣椒酱加入搅碎后的大蒜、生姜，并依次加食盐、白酒、白砂糖、花椒粉、草果粉、八角粉，充分拌和并混合均匀，制成新鲜辣椒酱；

[0033] 5) 分次装罐发酵：将经步骤1) 处理后的 50kg 青红辣椒分 5 次装罐，先在罐底装入 1/6 新鲜辣椒酱，后装入 1/5 青红辣椒，再压上 1/6 新鲜辣椒酱，充分压紧，使新鲜辣椒酱充分包裹住青红辣椒，将青红辣椒和新鲜辣椒酱分层装入罐中，装完后用塑料布密封罐口，放入发酵车间，在常温下密封发酵 30 天；

[0034] 6) 将发酵成熟后的子母辣椒酱按 200g 标准重量装入食品袋中，抽真空、检验后成为成品。

[0035] 实施例 3：

[0036] 一种子母辣椒酱，由下列各原料的重量份配比构成：

[0037] 鲜红辣椒 35kg, 青红辣椒 40 kg, 食盐 8 kg, 大蒜 3 kg, 生姜 3 kg, 白酒 2 kg , 白砂糖 1.5 kg, 花椒粉 1 kg, 草果粉 1 kg, 八角粉 1 kg, 水 8.8kg。

[0038] 其制备方法如下：

[0039] 鲜红辣椒粉碎成辣椒酱状时，料：水=1 :0.25, 其余同实施例 1。