



[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 01139951.1

[43] 公开日 2003 年 5 月 28 日

[11] 公开号 CN 1419850A

[22] 申请日 2001.11.21 [21] 申请号 01139951.1

[71] 申请人 戴小利

地址 101117 北京市通州区东里车站路 33 号

共同申请人 裴 静

[72] 发明人 戴小利 裴 静

权利要求书 1 页 说明书 4 页

[54] 发明名称 用多种粉状调料制成的系列辣酱粉

[57] 摘要

本发明涉及一种系列调味食品及其加工方法。具体为用多种粉状调料制成的多种风味的系列辣酱粉及其制作方法。辣酱粉可由干辣椒粉 5~70%、番茄粉 1~50%、白砂糖 5~20%、味精 3~8%、食盐 5~12%、pH 调节剂(如柠檬酸)0.1~0.5%、稳定增稠剂(如 CMC)0.1~2%经调配、搅拌、混合、杀菌而成。据不同的口味,可以在辣酱粉的基础上进行配方调整。通过添加不同风味的天然果蔬粉和调料粉,如番茄粉、洋葱粉、甜椒粉、香菇粉、蒜粉、花椒粉等,本发明还提供了多种不同口味的系列辣酱粉,具体为甜辣酱粉、蒜蓉辣酱粉、蒜蓉甜辣酱粉、麻辣酱粉和香菇甜辣酱粉。本发明还提供了一种通过添加脱水牛肉粉配制而成的牛肉辣酱粉。本发明的辣酱粉只需添加适量水份和适量植物油调和均匀即可食用。也可在做菜时将本发明的辣酱粉作为调料直接添加进去,起到辣酱的效果。辣

酱粉可望克服辣酱水份含量高、易发酵变质、不利于运输存放等方面的不足,从而提供一种食用方便、营养丰富、酱香味鲜的佐餐佳品。

- 1、一种系列辣酱粉的制作方法，其特征在于，它是由干辣椒粉、白砂糖、味精、食盐以及多种粉状调味料和风味果蔬粉经调配、搅拌、混合、杀菌而制成的。食用时添加适量水和适量植物油即成辣酱。
- 2、一种辣酱粉，其特征在于，它是由干辣椒粉、番茄粉、白砂糖、味精、食盐、pH 调节剂、稳定增稠剂等多种粉状调味料调配而成的。食用时添加适量水和适量植物油即成辣酱。
- 3、一种甜辣酱粉，其特征在于，它是由干辣椒粉、甜椒粉、番茄粉、洋葱粉、白砂糖、味精、食盐、pH 调节剂、稳定增稠剂等多种粉状调味料调配而成的。食用时添加适量水和适量植物油即成辣酱。
- 4、一种蒜蓉辣酱粉，其特征在于，它是由干辣椒粉、蒜粉、白砂糖、味精、食盐、pH 调节剂、稳定增稠剂等多种粉状调味料调配而成的。食用时添加适量水和适量植物油即成辣酱。
- 5、一种蒜蓉甜辣酱粉，其特征在于，它是由干辣椒粉、甜椒粉、番茄粉、蒜粉、白砂糖、味精、食盐、pH 调节剂、稳定增稠剂等多种粉状调味料调配而成的。食用时添加适量水和适量植物油即成辣酱。
- 6、一种麻辣酱粉，其特征在于，它是由干辣椒粉、花椒粉、蒜粉、白砂糖、味精、食盐、pH 调节剂、稳定增稠剂等多种粉状调味料调配而成的。食用时添加适量水和适量植物油即成辣酱。
- 7、一种香菇甜辣酱粉，其特征在于，它是由干辣椒粉、番茄粉、香菇粉、洋葱粉、白砂糖、味精、食盐、pH 调节剂、稳定增稠剂等多种粉状调味料调配而成的。食用时添加适量水和适量植物油即成辣酱。
- 8、一种牛肉辣酱粉，其特征在于，它是由干辣椒粉、脱水牛肉粉、洋葱粉、蒜粉、白砂糖、味精、食盐、pH 调节剂、稳定增稠剂等多种粉状调味料调配而成的。食用时添加适量水和适量植物油即成辣酱。
- 9、权利要求 2~8 中所述的任何一种风味的辣酱粉，其特征在于，其中至少添加了一种 pH 调节剂，同时含有乳化剂或稳定增稠剂，还可向其中添加适量的苏打或小苏打作发泡剂。pH 调节剂可选用柠檬酸、乳酸、苹果酸、酒石酸以及柠檬酸钠、柠檬酸钾等。其添加量占辣酱粉总量的 0.05~3%。乳化剂可选用单甘酯、蔗糖酯、大豆卵磷脂等。其添加量占辣酱粉总量的 0.005~3%。稳定增稠剂可选用黄原胶、魔芋胶、瓜尔豆胶、羧甲基纤维素、羧甲基淀粉钠等。其添加量占辣酱粉总量的 0.01~5%。苏打或小苏打的添加量占辣酱粉总量的 0.05~5%。

用多种粉状调料制成的系列辣酱粉

本发明涉及一种系列调味食品及其加工方法。具体为用多种粉状调料制成的多种风味的系列辣酱粉及其制作方法。

辣酱是深受人们喜爱的一种佐餐食品。但是，辣酱中含有较高的水份，在炎热的夏天，若储存不当很容易发酵、变质。较高的水份还会增加辣酱制品的重量和体积，不利于运输、存放。此外，辣酱属粘稠流体，对包装有着一定的要求，成本较高。

而呈粉状的辣酱粉，含水量很低（不超过 13%），不易发酵变质，可以随时享受新鲜味道；体积小，重量轻，便于运输和存放。而且，粉体易于包装，能降低生产成本。此外，辣酱粉只要添加适量水和适量植物油稍加搅拌就可食用，做菜时将辣酱粉作为调料直接添加进去，也能起到辣酱的效果，使用非常方便。

本发明的目的在于克服辣酱生产的不足，提供一种配制食用方便、营养丰富、酱香味鲜的辣酱粉的方法。

本发明的另一个目的在于克服辣酱的不足，提供一种食用方便、营养丰富、酱香味鲜的辣酱粉。

根据不同的口味，还可在辣酱粉的基础上进行配方调整。本发明还有一个目的就在于提供多种不同口味的系列辣酱粉，具体为甜辣酱粉、蒜蓉辣酱粉、蒜蓉甜辣酱粉、麻辣酱粉、香菇甜辣酱粉和牛肉辣酱粉。

本发明采用下列成分经适当的混合加工可制成辣酱粉：干辣椒粉；各种风味的果蔬粉；白砂糖、味精、食盐等粉状调味品以及粉状食品添加剂等。添加剂主要是 pH 调节剂和乳化剂、稳定增稠剂等。

本发明使用的干辣椒粉以辣椒素含量为 0.01~0.65%（UV 法）的干辣椒为原料，经粉碎至约 10~120 目左右。本发明使用的果蔬粉应选用优质的果蔬干粉，优选通过喷雾干燥或真空冷冻干燥获得的果蔬干粉。粒度约 10~120 目左右。

本发明使用的 pH 调节剂可选用柠檬酸、乳酸、苹果酸、酒石酸以及柠檬酸钠、柠檬酸钾等。这些 pH 调节剂可单独使用，也可两种或两种以上结合使用，发挥其协同作用。pH 调节剂添加量优选 0.05~3%，更优选 0.1~0.5 % 的范围。乳化剂可选用单甘酯、蔗糖酯、大豆卵磷脂等。乳化剂添加量优选 0.005~3%，更优选 0.01~0.5% 的范围。稳定增稠剂可选用黄原胶、魔芋胶、瓜尔豆胶、羧甲基纤维素、羧甲基淀粉钠等。稳定增稠剂添加量优选 0.01~5%，更优选 0.1~2% 的范围。

本发明还可添加 0.05~5% 的苏打或小苏打。如果这样，当加入热水冲调辣酱粉时，苏打或小苏打会放出 CO₂ 气体而起泡，可提高搅拌混合的速度。

下面结合实例对本发明加以说明。

1、一种辣酱粉，其特征在于，所使用的原料及其质量百分比（%）为：

干辣椒粉	5~70
------	------

番茄粉	1~50
白砂糖	5~20
味精	3~8
食盐	5~12
pH 调节剂（如柠檬酸）	0.1~0.5
稳定增稠剂（如 CMC）	0.1~2

将上述原料（符合国家卫生标准）放入搅拌器内搅拌均匀，进行杀菌，即制得辣酱粉。食用时添加适量水和适量植物油即成辣酱。

2、一种甜辣酱粉，其特征在于，所使用的原料及其质量百分比（%）为：

干辣椒粉	5~60
甜椒粉	1~40
番茄粉	1~50
洋葱粉	1~30
白砂糖	5~20
味精	3~8
食盐	5~12
pH 调节剂（如柠檬酸）	0.1~0.5
稳定增稠剂（如 CMC）	0.1~2

将上述原料（符合国家卫生标准）放入搅拌器内搅拌均匀，进行杀菌，即制得辣酱粉。食用时添加适量水和适量植物油即成辣酱。

3、一种蒜蓉辣酱粉，其特征在于，所使用的原料及其质量百分比（%）为：

干辣椒粉	5~60
蒜粉	5~50
白砂糖	5~20
味精	3~8
食盐	5~12
pH 调节剂（如柠檬酸）	0.1~0.5
稳定增稠剂（如 CMC）	0.1~2

将上述原料（符合国家卫生标准）放入搅拌器内搅拌均匀，进行杀菌，即制得蒜蓉辣酱粉。食用时添加适量水和适量植物油即成辣酱。

4、一种蒜蓉甜辣酱粉，其特征在于，所使用的原料及其质量百分比（%）为：

干辣椒粉	5~60
甜椒粉	1~30
番茄粉	1~50
蒜粉	5~30
白砂糖	5~20
味精	3~8
食盐	5~12
pH 调节剂（如柠檬酸）	0.1~0.5
稳定增稠剂（如 CMC）	0.1~2

将上述原料（符合国家卫生标准）放入搅拌器内搅拌均匀，进行杀菌，即

制得蒜蓉辣酱粉。食用时添加适量水和适量植物油即成辣酱。

5、一种麻辣酱粉，其特征在于，所使用的原料及其质量百分比(%)为：

干辣椒粉	5~60
花椒粉	1~40
蒜粉	5~30
白砂糖	5~20
味精	3~8
食盐	5~12
pH调节剂(如柠檬酸)	0.1~0.5
稳定增稠剂(如CMC)	0.1~2

将上述原料(符合国家卫生标准)放入搅拌器内搅拌均匀，进行杀菌，即制得蒜蓉辣酱粉。食用时添加适量水和适量植物油即成辣酱。

6、一种香菇甜辣酱粉，其特征在于，所使用的原料及其质量百分比(%)为：

干辣椒粉	5~50
番茄粉	5~50
香菇粉	1~40
洋葱粉	1~30
白砂糖	5~20
味精	3~8
食盐	5~12
pH调节剂(如柠檬酸)	0.1~0.5
稳定增稠剂(如CMC)	0.1~2

将上述原料(符合国家卫生标准)放入搅拌器内搅拌均匀，进行杀菌，即制得蒜蓉辣酱粉。食用时添加适量水和适量植物油即成辣酱。

7、一种牛肉辣酱粉，其特征在于，所使用的原料及其质量百分比(%)为：

干辣椒粉	5~60
脱水牛肉粉	1~50
洋葱粉	1~25
蒜粉	5~30
白砂糖	5~20
味精	3~8
食盐	5~12
pH调节剂(如柠檬酸)	0.1~0.5
稳定增稠剂(如CMC)	0.1~2

优选用冷冻干燥得到的脱水牛肉来制成脱水牛肉粉。

将上述原料(应符合国家卫生标准)放入搅拌器内搅拌均匀，进行杀菌，即制得蒜蓉辣酱粉。食用时添加适量水和适量植物油即成辣酱。

以上说明的是本发明辣酱粉系列产品的制作方法实例。当然还可以根据口味对其进行适当变更。

本发明制作出的辣酱粉可充填在袋中，包装简单，食用便捷。

以下根据实施例对本发明作进一步的具体说明。

实施例 1: 辣酱粉

称取干辣椒粉 530 克、番茄粉 200 克、白砂糖 120 克、味精 60 克、食盐 60 克、柠檬酸 2 克、羧甲基纤维素 (CMC) 28 克, 搅拌均匀即得 1000 克辣酱粉。

实施例 2: 甜辣酱粉

称取干辣椒粉 330 克、甜椒粉 150 克、番茄粉 100 克、洋葱粉 150 克、白砂糖 120 克、味精 60 克、食盐 60 克、柠檬酸 2 克、羧甲基纤维素 (CMC) 28 克, 搅拌均匀即得 1000 克辣酱粉。

实施例 3: 蒜蓉辣酱粉

称取干辣椒粉 430 克、蒜粉 300 克、白砂糖 120 克、味精 60 克、食盐 60 克、柠檬酸 2 克、羧甲基纤维素 (CMC) 28 克, 搅拌均匀即得 1000 克辣酱粉。

实施例 4: 蒜蓉甜辣酱粉

称取干辣椒粉 330 克、甜椒粉 100 克、番茄粉 100 克、蒜粉 200 克、白砂糖 120 克、味精 60 克、食盐 60 克、柠檬酸 2 克、羧甲基纤维素 (CMC) 28 克, 搅拌均匀即得 1000 克辣酱粉。

实施例 5: 麻辣酱粉

称取干辣椒粉 330 克、花椒粉 200 克、蒜粉 200 克、白砂糖 120 克、味精 60 克、食盐 60 克、柠檬酸 2 克、羧甲基纤维素 (CMC) 28 克, 搅拌均匀即得 1000 克辣酱粉。

实施例 6: 香菇甜辣酱粉

称取干辣椒粉 330 克、番茄粉 100 克、香菇粉 200 克、洋葱粉 100 克、白砂糖 120 克、味精 60 克、食盐 60 克、柠檬酸 2 克、羧甲基纤维素 (CMC) 28 克, 搅拌均匀即得 1000 克辣酱粉。

实施例 7: 牛肉辣酱粉

称取干辣椒粉 330 克、脱水牛肉粉 100 克、洋葱粉 150 克、蒜粉 150 克、白砂糖 120 克、味精 60 克、食盐 60 克、柠檬酸 2 克、羧甲基纤维素 (CMC) 28 克, 搅拌均匀即得 1000 克辣酱粉。

以上提供了七种不同风味的辣酱粉。但是本发明并不局限于此, 其它风味的辣酱粉当然也适用。