

干藤椒干青花椒干花椒麻苏藤椒四川调味品

产品名称	干藤椒干青花椒干花椒麻苏藤椒四川调味品
公司名称	绵阳禹合农产品开发有限公司
价格	15.00/袋
规格参数	
公司地址	绵阳科创区创新中心2号楼225号
联系电话	0816-2358945 18081256882

产品详情

藤椒油手工制作

基本材料

青花椒150克、芝麻10克、生姜50克、大蒜50克、葱白100克、八角5克、色拉油（或菜籽油更香）1500克

。

制取方法

生姜去皮拍破；大蒜切成指甲片；葱白拍破。2.炒锅置火上，放入色拉油烧至五六成热，投入生姜、大蒜、葱白炸香，再下入花椒、八角炒出味，锅离火，晾凉后打去料渣，将油装入容器内，即可随时取用

。

概述

通常所说的花椒油与花椒籽油、花椒精油完全是两码事。通过压榨法或溶剂萃取等方法从花椒籽中提取出的油脂叫花椒籽油，再经过精炼即为食用花椒籽油。花椒精油是通过有机溶剂萃取或超临界萃取花椒制取，一般不能直接食用，需用食用植物油按照适当比例稀释成花椒油后方能作为调味油使用。花椒油主要有以下方法制取：

1.油溶法、油浸法、油淋法

油溶法、油浸法、油淋法是生产花椒油的传统方法，被国内绝大多数花椒油厂使用。其做法是：将花椒直接放入热的食用植物油中加盖密封，或者将花椒盛入孔径小于花椒直径的容器中，将热的食用植物油徐徐淋入容器中，炸出其香味，使有效成分溶入油中，即得花椒油。

上述方法的局限性较大，主要是油温不好掌握。若温度过高，花椒中的香味和麻味成分易挥发、分解而损失。若油温过低，水分不易分离，容易导致油脂酸败，并且有效成分不能充分溶解，仅有部分进入油

中，造成浪费和产品成本偏高，缺乏市场竞争力。其次，存在着生产效率低，劳动强度大，卫生条件差等缺点。

2.溶剂萃取法

选用沸点在60-70 的石油醚作溶剂，对花椒进行反复浸提，得到花椒精油，然后与食用植物油进行加热混合即为花椒油。此方法亦有缺陷，一是溶剂残留问题导致产品香气不纯。二是加热过程中溶剂的挥发无形中增加产品成本，且对大气环境造成一定程度污染。

3.超临界CO₂萃取法

用液态CO₂将花椒中的有效成分提取出来，即为花椒精油，再配以食用植物油而成。此方法比较先进，生产的花椒油质量较好，但有下列缺陷：一是在花椒采摘季节，使用该方法日处理鲜花椒量有限。该方法温度为35-40 ，一次萃取时间长，且日处理量不大，因此该方法不适宜花椒抢收季节大生产。二是该方法用于提取鲜花椒时，需将花椒果皮连同花椒籽粉碎或压片，因花椒籽所含油脂酸价高且有苦味，容易导致产品酸价增高、风味有所改变。三是其生产条件及相应的劳动保护措施要求严格，需要昂贵而专门的设备，因而该方法在应用上受到限制。

4.压榨法

分为热压榨法和改良冷榨法。热压榨法容易导致花椒中的呈香呈味物质大量损失。目前，国内已有厂家使用一种类似物理冷榨法的发明专利技术生产花椒油。

除此之外，还有蒸馏法、水煮法制取花椒油，但已被淘汰。

因花椒产地、采摘时间、生产工艺不同，导致花椒油的酸价、挥发物、色泽等指标有差异。