

权 利 要 求 书

1、一种豆瓣酱的制备方法，其特征在于，包括以下步骤：

步骤 1、参照 GB/T 20560-2006 的方法制备辣椒胚；

步骤 2、参照 GB/T 20560-2006 的方法制备甜瓣子；

5 步骤 3、将辣椒胚与甜瓣子混合，得到豆瓣酱原料；

步骤 4、将上述豆瓣酱置于发酵设备中进行发酵，得到发酵好的豆瓣酱；

所述步骤 3 中的辣椒胚与甜瓣子重量比为 1-5：1。

2、根据权利要求 1 所述的豆瓣酱的制备方法，其特征在于，所述步骤
4 中的发酵温度为 26-28℃，发酵湿度为 75%，光照波长为 600-650nm，光
10 照强度为 200-1000lux。

3、根据权利要求 1 所述的豆瓣酱的制备方法，其特征在于，所述步骤
4 中发酵条件是：每 12 小时搅拌 1 次，发酵时间为 90 天。