



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103284228 A

(43) 申请公布日 2013.09.11

(21) 申请号 201310171371.1

(22) 申请日 2013.05.11

(71) 申请人 德炎水产股份有限公司

地址 433200 湖北省荆州市洪湖市新堤大道
1号

(72) 发明人 卢德炎

(74) 专利代理机构 荆州市亚德专利事务所

42216

代理人 陈德斌

(51) Int. Cl.

A23L 1/333(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种香辣田螺及其制备方法

(57) 摘要

本发明涉及一种香辣田螺及其制备方法,属食品生产技术领域。本发明首先是将丁香、白砂糖、大蒜、干辣椒、香叶、生姜片、花椒、千里香、砂仁、小茴香、山奈、肉蔻、白扣、八角、桂皮、食盐、麻油、冰糖、料酒、酱油等调料预煮后,再将田螺肉放入焖煮,并大火收汁制得香辣田螺成品。本发明制备的香辣田螺经加热或解冻后即可食用,方便快捷,保持了田螺原有风味,且口感清香、微辣,富有弹性,方便保存,易于消费群体接受。

1. 一种香辣田螺,其特征在于:它是由下列重量份的原料制成的(单位:千克):

田螺肉 100—150	丁香 0.1—0.3
白砂糖 3—5	大蒜 1—3
干辣椒 0.2—0.4	香叶 0.2—0.4
生姜片 1—3	花椒 0.2—0.4
千里香 0.1—0.3	砂仁 0.2—0.4
小茴香 0.1—0.3	山奈 0.1—0.3
肉蔻 0.1—0.3	白扣 0.1—0.3
八角 0.2—0.4	桂皮 0.2—0.4
食盐 2—4	麻油 1—3
冰糖 0.2—0.4	料酒 5—7
酱油 2—4	蚝油 3—5
剁椒 3—5	味精 0.5—0.7
辣椒精油 0.03—0.05	猪肉精膏 1—3
水 100—150	

其制备方法包括以下步骤:

- 1)、将清养后的活体田螺壳体清洗干净后,采用人工方法怕碎并将田螺肉挑出;
- 2)、将田螺肉用流体清水清洗干净,然后将田螺肉沥干;备用;
- 3)、将上述水和各调味原料放入锅内并升温至50—60度预煮0.5—1小时,然后将锅内汤料烧至沸腾,再将备用的田螺肉放入锅内汤料中焖煮3小时;
- 4)、3小时后,大火收汁至田螺肉完全入味;自然冷却至常温后,按要求称重并装入真空袋,再经抽真空、封口、杀菌后,得香辣田螺成品。

一种香辣田螺及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种香辣田螺及其制备方法,属食品生产技术领域。

背景技术

[0002] 田螺肉丰腴细腻,味道鲜美,素有“盘中明珠”的美誉。它富含蛋白蛋、维生素和人体必需的氨基酸和微量元素,是典型的高蛋白、低脂肪、高钙质的天然动物性保健食品。传统的田螺食用方法是首先将田螺活体在清水中清养两天,然后借助毛刷将田螺壳体上的污垢刷洗干净,再用剪刀将田螺壳的尖尾端剪去或去掉螺盖。上述准备工作完成后,将田螺放入锅内并同时加入作料煮熟,食用时,借助牙签等将田螺肉挑出食用。上述方法不但繁琐、不方便,并且煮熟后的田螺不易保存,同时由于田螺是带壳熟制,作料香味很难进入田螺肉内,在很大程度上影响着食用者的口感。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于:提供一种熟制加工过程简单,口感好,营养价值高、且食用方便的香辣田螺及其制备方法。

[0004] 本发明的技术方案是:

一种香辣田螺及其制备方法,其特征在于:它是由下列重量份的原料制成的(单位:千克):

田螺肉 100—150	丁香 0.1—0.3
白砂糖 3—5	大蒜 1—3
干辣椒 0.2—0.4	香叶 0.2—0.4
生姜片 1—3	花椒 0.2—0.4
千里香 0.1—0.3	砂仁 0.2—0.4
小茴香 0.1—0.3	山奈 0.1—0.3
肉蔻 0.1—0.3	白扣 0.1—0.3
八角 0.2—0.4	桂皮 0.2—0.4
食盐 2—4	麻油 1—3
冰糖 0.2—0.4	料酒 5—7
酱油 2—4	蚝油 3—5
剁椒 3—5	味精 0.5—0.7
辣椒精油 0.03—0.05	猪肉精膏 1—3
水 100—150	

上述香辣田螺的制备方法包括以下步骤:

- 1)、将清养后的活体田螺壳体清洗干净后,采用人工方法怕碎并将田螺肉挑出;
- 2)、将田螺肉用流体清水清洗干净,然后将田螺肉沥干;备用;
- 3)、将上述水和各调味原料放入锅内并升温至 50—60 度预煮 0.5—1 小时,然后将锅内

汤料烧至沸腾,再将备用的田螺肉放入锅内汤料中焖煮 3 小时;

4)、3 小时后,大火收汁至田螺肉完全入味;自然冷却至常温后,按要求称重并装入真空袋,再经抽真空、封口、杀菌后,得香辣田螺成品。

[0005] 本发明的优点在于:

本发明制备的香辣田螺经加热或解冻后即可食用,方便快捷,保持了田螺原有风味,且口感清香、微辣,富有弹性,方便保存,易于消费群体接受。

[0006] 本发明 8 个生产批次制备的香辣田螺经过感官评判,其结果如下表:

感官评判评分标准表

指标	总分数 (100 分)	标准要求
风味	50	风味浓郁, 具有特有的田螺香味 (40-50 分) 风味较差, 味不足或不良 (30-40 分) 风味差, 有异味或无味 (30 分以下)
口感	50	口感清香滑脆、咀嚼有韧性 (30-50 分) 香味淡, 有腥味 (30 分以下)

评判评分结果

批次	评判分值							
	1	2	3	4	5	6	7	8
风味	48	49	50	50	50	48	50	50
口感	49	50	49	50	48	48	48	49
总分	97	99	99	100	98	96	98	99

其它理性指标见下表:

序号	检测项目	计量单位	标准要求	实测结果	单项评定
1	挥发性盐基氮	mg/100g	≤25	4.3	合格
2	菌落总数	cfu/g	≤500000	1300	合格
3	大肠菌群	MPN/100g	≤100	<30	合格

具体实施方式

[0007] 实施例 1：

将清养后的活体田螺壳体清洗干净后,采用人工方法怕碎并将田螺肉挑出;再将田螺肉用流体清水清洗干净,然后将田螺肉沥干;同时按下述重量准备各原料(单位:千克)。

[0008] 田螺肉 100、丁香 0.1、白砂糖 3、大蒜 1、干辣椒 0.2、香叶 0.2、生姜片 1、花椒 0.2、千里香 0.1、砂仁 0.2、小茴香 0.1、山奈 0.1、肉蔻 0.1、白扣 0.1、八角 0.2、桂皮 0.2、食盐 2、麻油 1、冰糖 0.2、料酒 5、酱油 2、蚝油 3、剁椒(鲜) 3、味精 0.5、辣椒精油 0.03、猪肉精膏 1、水 100。

[0009] 将上述水和各调味原料放入锅内并升温至 60 度预煮 1 小时,已将调料香味煮出,然后将锅内汤料烧至沸腾,再将备用的田螺肉放入锅内汤料中焖煮 3 小时;3 小时后,大火收汁至田螺肉完全入味;自然冷却至常温后,按要求称重并装入真空袋,再经抽真空、封口、杀菌后,得香辣田螺成品。

[0010] 实施例 2：

将清养后的活体田螺壳体清洗干净后,采用人工方法怕碎并将田螺肉挑出;再将田螺肉用流体清水清洗干净,然后将田螺肉沥干;同时按下述重量准备各原料(单位:千克)。

[0011] 田螺肉 125、丁香 0.2、白砂糖 4、大蒜 2、干辣椒 0.3、香叶 0.3、生姜片 2、花椒 0.3、千里香 0.2、砂仁 0.3、小茴香 0.2、山奈 0.2、肉蔻 0.2、白扣 0.2、八角 0.3、桂皮 0.3、食盐 3、麻油 2、冰糖 0.3、料酒 6、酱油 3、蚝油 4、剁椒(鲜) 4、味精 0.6、辣椒精油 0.04、猪肉精膏 2、水 125。

[0012] 将上述水和各调味原料放入锅内并升温至 60 度预煮 1 小时,已将调料香味煮出,然后将锅内汤料烧至沸腾,再将备用的田螺肉放入锅内汤料中焖煮 3 小时;3 小时后,大火收汁至田螺肉完全入味;自然冷却至常温后,按要求称重并装入真空袋,再经抽真空、封口、杀菌后,得香辣田螺成品。

[0013] 实施例 3：

将清养后的活体田螺壳体清洗干净后,采用人工方法怕碎并将田螺肉挑出;再将田螺肉用流体清水清洗干净,然后将田螺肉沥干;同时按下述重量准备各原料(单位:千克)。

[0014] 田螺肉 150、丁香 0.3、白砂糖 5、大蒜 3、干辣椒 0.4、香叶 0.4、生姜片 3、花椒 0.4、千里香 0.3、砂仁 0.4、小茴香 0.3、山奈 0.3、肉蔻 0.3、白扣 0.3、八角 0.4、桂皮 0.4、食盐 4、麻油 3、冰糖 0.4、料酒 7、酱油 4、蚝油 5、剁椒(鲜) 5、味精 0.7、辣椒精油 0.05、猪肉精膏 3、水 150。

[0015] 将上述水和各调味原料放入锅内并升温至 60 度预煮 1 小时,已将调料香味煮出,然后将锅内汤料烧至沸腾,再将备用的田螺肉放入锅内汤料中焖煮 3 小时;3 小时后,大火收汁至田螺肉完全入味;自然冷却至常温后,按要求称重并装入真空袋,再经抽真空、封口、杀菌后,得香辣田螺成品。