



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106262025 A

(43)申请公布日 2017.01.04

(21)申请号 201610842383.6

(22)申请日 2016.09.23

(71)申请人 湛江嘉诚科技服务有限公司

地址 524054 广东省湛江市坡头区龙头镇  
龙祖北一横路8号

(72)发明人 张嘉强 曹小静

(74)专利代理机构 广州粤高专利商标代理有限  
公司 44102

代理人 张月光 林伟斌

(51)Int.Cl.

A23L 17/40(2016.01)

A23L 5/00(2016.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种香酥面包虾及其制备方法

(57)摘要

本发明涉及一种香酥面包虾,由以下重量份的原料制作而成:鲜虾:60~100份、植物油:50~80份、淀粉:40~55份;面包屑:60~80份、鸡蛋:30~60份、香料:3~8份、花雕酒:10~15份、白胡椒粉:2~5份,还公开了其制备方法:S1、熬制香料;S2、预处理;S3、裹粉;S4、裹蛋液;S5、裹面包屑;S6、一次炸虾;S7、二次炸虾。本发明的有益效果是:制作方法简单、可操作性强,适合普通家庭制作,所采用的材料也是家中常用的材料,不需要特意去购买材料,制作方便。另一方面,本发明经过两次炸制得到的面包虾,香酥可口,口感极佳,同时保持了虾本身的营养成分,营养高,对人体身体有较大益处。

1. 一种香酥面包虾,其特征在於:由以下重量份的原料制作而成:鲜虾:60~100份、植物油:50~80份、淀粉:40~55份;面包屑:60~80份、鸡蛋:30~60份、香料:3~8份、花雕酒:10~15份、白胡椒粉:2~5份。

2. 根据权利要求1所述的一种香酥面包虾,其特征在於:由以下重量份的原料制作而成:鲜虾:80份、植物油:65份、淀粉:48份;面包屑:70份、鸡蛋:45份、香料:5份、花雕酒:12份、白胡椒粉:3份。

3. 根据权利要求1或2所述的一种香酥面包虾,其特征在於:所述植物油为菜籽油,淀粉为红薯淀粉。

4. 如权利要求1或2所述的一种香酥面包虾的制备方法,其特征在於:包括以下步骤:

S1、熬制香料:按重量比为:甘草:八角:香叶:草豆蔻=1:2:1:1混合,用粉碎机打成粉末,用水熬制10~15分钟,过滤除渣,得到香料;

S2、预处理:将每只虾去头,去皮,留尾及留最后一节虾皮,将虾背剪开,挑出虾线,用冰水冲洗虾身,盛入盆中,向盆内加入比例量的花雕酒和白胡椒粉,腌制10~15分钟后,将每只虾内穿入一根牙签,留头;

S3、裹粉:将比例量的淀粉放入碗内,用手握住穿过虾身的牙签头,将虾身裹满淀粉;

S4、裹蛋液:将鸡蛋的蛋清和蛋黄通过打蛋器搅匀,将步骤S3裹粉后的虾身再裹一层蛋液;

S5、裹面包屑:将比例量的面包屑和香料混合,再将步骤S4裹蛋液后的虾身再裹一层含有香料的面包屑;

S6、一次炸虾:将比例量的植物油倒入平底锅内,加热至五成熟,将虾依次放入锅内,炸至金黄色,捞出,冷却2~5分钟;

S7、二次炸虾:将步骤S6一次炸虾后的虾,再倒入锅内,进行二次炸虾,2~4分钟后捞出,冷却。

5. 根据权利要求4所述的一种香酥面包虾的制备方法,其特征在於:所述步骤S6中,一次炸虾的油温在140~160℃。

## 一种香酥面包虾及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域,具体为一种香酥面包虾及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 虾是一种生活在水中的长身动物,属节肢动物甲壳类,种类很多,包括青虾、河虾、草虾、龙虾、对虾等。我国海域宽广、江河湖泊众多,盛产海虾和淡水虾。海虾味道鲜美、营养丰富,可制多种佳肴的海味,有菜中之“甘草”的美称。海虾有对虾、明虾、基围虾、琵琶虾、龙虾等;淡水虾有青虾、河虾、草虾、小龙虾等;还有半咸水虾,如白虾等。不管何种虾,都含有丰富的蛋白质,营养价值很高,其肉质和鱼一样松软,易消化,无腥味和骨刺,同时含有丰富的矿物质(如钙、磷、铁等)。但虾的保鲜时间较短,如若不采取保鲜手段很难在餐桌上吃到美味的鲜虾。为了保持虾的鲜味,有利于虾的储存及增加虾的经济效益,目前市场上出现了虾干、虾酱、虾味调料、烤虾片等虾的加工食品。但其产品的样式单一,不能像吃大米、吃面包那样作为人们日常主食,同时存在价钱高或易上火的缺点,不能很好地满足人们多元化的追求。

[0003] 中国专利:CN 103355703 A 公开了一种面包虾及其制备方法,它是由以下重量份的原料制作而成:鲜虾50-120份、面包屑45-100份、淀粉60-100份、蛋清8-15份、配料15-30份、香辛料5-10份和水100-150份,经过预处理、浸渍、低温干燥、裹粉、裹面包屑、速冻包装等步骤制得的面包虾为半成品,消费者可根据自身要求将本发明的面包虾进行油炸、烘烤、熏制、酱制、蒸煮等工序,制成多种口味的食品,具有味道可口、样式多的特点。同时该发明新加入了低温干燥步骤,可在冷冻环境下储存10-15天,有效地延迟了保质时间。然而,采用该申请的面包虾在刚出锅时就无法保持香酥的口味。

[0004] 另外,CN 10153218B 公开了一种面包虾的制备方法,是将鲜虾漂洗,去肠去壳泡药、裹粉,配浆后裹浆,裹面包屑,最后速冻并包装而成,其中,其泡药步骤是用三聚磷酸钠和氯化钠按重量比1:0.2-5混合并添加100重量份的水制药水对鲜虾浸泡,水温控制在8-12℃,时间为0.2-2小时;其药水中还加入了0.2-5重量份的糊精和葡萄糖氧化酶0.01-0.05重量份,0.01-0.05重量份的维生素C和0.01-0.05重量份维生素E;其裹粉所使用的粉为小麦粉,配浆后裹浆步骤的裹粉浆为小麦粉、糖、酵母、食盐按照100:2-10:0.1-0.5:2-5的重量份混合制得。该申请所加工得到的面包虾的过程较复杂,不适合普通家庭制作,推广难度高。

### 发明内容

[0005] 本发明的目的在于提供一种香酥面包虾及其制备方法,以解决上述背景技术中提出的问题。

[0006] 为实现上述目的,本发明提供如下技术方案:一种香酥面包虾,由以下重量份的原料制作而成:鲜虾:60~100份、植物油:50~80份、淀粉:40~55份;面包屑:60~80份、鸡蛋:30~60份、香料:3~8份、花雕酒:10~15份、白胡椒粉:2~5份。

[0007] 进一步地,由以下重量份的原料制作而成:鲜虾:80份、植物油:65份、淀粉:48份;面包屑:70份、鸡蛋:45份、香料:5份、花雕酒:12份、白胡椒粉:3份。

[0008] 作为优选的,所述植物油为菜籽油,淀粉为红薯淀粉。

[0009] 一种香酥面包虾的制备方法,包括以下步骤:

S1、熬制香料:按重量比为:甘草:八角:香叶:草豆蔻=1:2:1:1混合,用粉碎机打成粉末,用水熬制10~15分钟,过滤除渣,得到香料;

S2、预处理:将每只虾去头,去皮,留尾及留最后一节虾皮,将虾背剪开,挑出虾线,用冰水冲洗虾身,盛入盆中,向盆内加入比例量的花雕酒和白胡椒粉,腌制10~15分钟后,将每只虾内穿入一根牙签,留头;

S3、裹粉:将比例量的淀粉放入碗内,用手握住穿过虾身的牙签头,将虾身裹满淀粉;

S4、裹蛋液:将鸡蛋的蛋清和蛋黄通过打蛋器搅匀,将步骤S3裹粉后的虾身再裹一层蛋液;

S5、裹面包屑:将比例量的面包屑和香料混合,再将步骤S4裹蛋液后的虾身再裹一层含有香料的面包屑;

S6、一次炸虾:将比例量的植物油倒入平底锅内,加热至五成熟,将虾依次放入锅内,炸至金黄色,捞出,冷却2~5分钟;

S7、二次炸虾:将步骤S6一次炸虾后的虾,再倒入锅内,进行二次炸虾,2~4分钟后捞出,冷却。

[0010] 作为优选的,所述步骤S6中,一次炸虾的油温在140~160℃。

[0011] 与现有技术相比,本发明的有益效果是:制作方法简单、可操作性强,适合普通家庭制作,所采用的材料也是家中常用的材料,不需要特意去购买材料,制作方便。另一方面,本发明经过两次炸制得到的面包虾,香酥可口,口感极佳,同时保持了虾本身的营养成分,营养高,对人体身体有较大益处。

## 具体实施方式

[0012] 下面将结合本发明实施例,对本发明实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施例仅仅是本发明一部分实施例,而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例,本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例,都属于本发明保护的范围。

[0013] 实施例1:

一种香酥面包虾,由以下重量份的原料制作而成:鲜虾:80份、植物油:65份、淀粉:48份;面包屑:70份、鸡蛋:45份、香料:5份、花雕酒:12份、白胡椒粉:3份。

[0014] 所述植物油为菜籽油,淀粉为红薯淀粉。

[0015] 一种香酥面包虾的制备方法,包括以下步骤:

S1、熬制香料:按重量比为:甘草:八角:香叶:草豆蔻=1:2:1:1混合,用粉碎机打成粉末,用水熬制13分钟,过滤除渣,得到香料;

S2、预处理:将每只虾去头,去皮,留尾及留最后一节虾皮,将虾背剪开,挑出虾线,用冰水冲洗虾身,盛入盆中,向盆内加入比例量的花雕酒和白胡椒粉,腌制13分钟后,将每只虾内穿入一根牙签,留头;

S3、裹粉:将比例量的淀粉放入碗内,用手握住穿过虾身的牙签头,将虾身裹满淀粉;

S4、裹蛋液:将鸡蛋的蛋清和蛋黄通过打蛋器搅匀,将步骤S3裹粉后的虾身再裹一层蛋液;

S5、裹面包屑:将比例量的面包屑和香料混合,再将步骤S4裹蛋液后的虾身再裹一层含有香料的面包屑;

S6、一次炸虾:将比例量的植物油倒入平底锅内,加热至五成熟,将虾依次放入锅内,炸至金黄色,捞出,冷却4分钟;

S7、二次炸虾:将步骤S6一次炸虾后的虾,再倒入锅内,进行二次炸虾,2~4分钟后捞出,冷却。

[0016] 所述步骤S6中,一次炸虾的油温在150℃。

[0017] 实施例2:

一种香酥面包虾,由以下重量份的原料制作而成:鲜虾:60份、植物油:50份、淀粉:40份;面包屑:60份、鸡蛋:30份、香料:3份、花雕酒:10份、白胡椒粉:2份。

[0018] 所述植物油为菜籽油,淀粉为红薯淀粉。

[0019] 一种香酥面包虾的制备方法,包括以下步骤:

S1、熬制香料:按重量比为:甘草:八角:香叶:草豆蔻=1:2:1:1混合,用粉碎机打成粉末,用水熬制10分钟,过滤除渣,得到香料;

S2、预处理:将每只虾去头,去皮,留尾及留最后一节虾皮,将虾背剪开,挑出虾线,用冰水冲洗虾身,盛入盆中,向盆内加入比例量的花雕酒和白胡椒粉,腌制10分钟后,将每只虾内穿入一根牙签,留头;

S3、裹粉:将比例量的淀粉放入碗内,用手握住穿过虾身的牙签头,将虾身裹满淀粉;

S4、裹蛋液:将鸡蛋的蛋清和蛋黄通过打蛋器搅匀,将步骤S3裹粉后的虾身再裹一层蛋液;

S5、裹面包屑:将比例量的面包屑和香料混合,再将步骤S4裹蛋液后的虾身再裹一层含有香料的面包屑;

S6、一次炸虾:将比例量的植物油倒入平底锅内,加热至五成熟,将虾依次放入锅内,炸至金黄色,捞出,冷却2分钟;

S7、二次炸虾:将步骤S6一次炸虾后的虾,再倒入锅内,进行二次炸虾,2分钟后捞出,冷却。

[0020] 所述步骤S6中,一次炸虾的油温在140℃。

[0021] 实施例3:

一种香酥面包虾,由以下重量份的原料制作而成:鲜虾:100份、植物油:80份、淀粉:55份;面包屑:80份、鸡蛋:60份、香料:8份、花雕酒:15份、白胡椒粉:5份。

[0022] 所述植物油为菜籽油,淀粉为红薯淀粉。

[0023] 一种香酥面包虾的制备方法,包括以下步骤:

S1、熬制香料:按重量比为:甘草:八角:香叶:草豆蔻=1:2:1:1混合,用粉碎机打成粉末,用水熬制15分钟,过滤除渣,得到香料;

S2、预处理:将每只虾去头,去皮,留尾及留最后一节虾皮,将虾背剪开,挑出虾线,用冰水冲洗虾身,盛入盆中,向盆内加入比例量的花雕酒和白胡椒粉,腌制15分钟后,将每只虾

内穿入一根牙签,留头;

S3、裹粉:将比例量的淀粉放入碗内,用手握住穿过虾身的牙签头,将虾身裹满淀粉;

S4、裹蛋液:将鸡蛋的蛋清和蛋黄通过打蛋器搅匀,将步骤S3裹粉后的虾身再裹一层蛋液;

S5、裹面包屑:将比例量的面包屑和香料混合,再将步骤S4裹蛋液后的虾身再裹一层含有香料的面包屑;

S6、一次炸虾:将比例量的植物油倒入平底锅内,加热至五成熟,将虾依次放入锅内,炸至金黄色,捞出,冷却5分钟;

S7、二次炸虾:将步骤S6一次炸虾后的虾,再倒入锅内,进行二次炸虾,4分钟后捞出,冷却。

[0024] 所述步骤S6中,一次炸虾的油温在160℃。

[0025] 实施例4:

一种香酥面包虾,由以下重量份的原料制作而成:鲜虾:70份、植物油:60份、淀粉:40~55份;面包屑:65份、鸡蛋:60份、香料:4份、花雕酒:10份、白胡椒粉:5份。

[0026] 所述植物油为菜籽油,淀粉为红薯淀粉。

[0027] 一种香酥面包虾的制备方法,包括以下步骤:

S1、熬制香料:按重量比为:甘草:八角:香叶:草豆蔻=1:2:1:1混合,用粉碎机打成粉末,用水熬制15分钟,过滤除渣,得到香料;

S2、预处理:将每只虾去头,去皮,留尾及留最后一节虾皮,将虾背剪开,挑出虾线,用冰水冲洗虾身,盛入盆中,向盆内加入比例量的花雕酒和白胡椒粉,腌制10分钟后,将每只虾内穿入一根牙签,留头;

S3、裹粉:将比例量的淀粉放入碗内,用手握住穿过虾身的牙签头,将虾身裹满淀粉;

S4、裹蛋液:将鸡蛋的蛋清和蛋黄通过打蛋器搅匀,将步骤S3裹粉后的虾身再裹一层蛋液;

S5、裹面包屑:将比例量的面包屑和香料混合,再将步骤S4裹蛋液后的虾身再裹一层含有香料的面包屑;

S6、一次炸虾:将比例量的植物油倒入平底锅内,加热至五成熟,将虾依次放入锅内,炸至金黄色,捞出,冷却5分钟;

S7、二次炸虾:将步骤S6一次炸虾后的虾,再倒入锅内,进行二次炸虾,2~4分钟后捞出,冷却。

[0028] 所述步骤S6中,一次炸虾的油温在155℃。

[0029] 尽管参照前述实施例对本发明进行了详细的说明,对于本领域的技术人员来说,其依然可以对前述各实施例所记载的技术方案进行修改,或者对其中部分技术特征进行等同替换,凡在本发明的精神和原则之内,所作的任何修改、等同替换、改进等,均应包含在本发明的保护范围之内。