



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 101803770 B

(45) 授权公告日 2012. 05. 16

(21) 申请号 201010127473. X

(22) 申请日 2010. 03. 19

(73) 专利权人 贵定锦江娃娃鱼开发有限公司

地址 551300 贵州省贵定县岩下乡马塌屯村

专利权人 贵阳学院

(72) 发明人 李灿 兰洪明 张仁伟

(74) 专利代理机构 贵阳东圣专利商标事务有限
公司 52002

代理人 杨云

(51) Int. Cl.

A23L 1/39 (2006. 01)

A23L 1/29 (2006. 01)

A23L 1/326 (2006. 01)

审查员 王知非

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

大鲵营养煲汤的烹饪方法

(57) 摘要

本发明公开了一种娃娃鱼营养煲汤的烹饪方法,属于菜肴烹饪方法;旨在提供一种肉质细嫩、汤味鲜美、营养丰富,以娃娃鱼为主要原料的营养煲汤烹饪方法。由包括下列主料和配料的原料烹制而成:主料:娃娃鱼鱼肉和鱼皮,配料:牛肉、母鸡、鸡爪、猪背脊骨、鲍鱼,党参、冬虫夏草、枸杞、桂圆和红枣,制作方法是:将牛肉、鸡爪、猪背脊骨和鲍鱼与宰杀洗净的母鸡装于锅中,放入浸泡过的党参、冬虫夏草、枸杞、桂圆和红枣,加水煮沸,慢熬9~10小时,取汤汁备用;将鱼皮切成丝、鱼肉切成片放入汤汁中煮沸,文火熬5分钟即可起锅。本发明具有汤味鲜美清淡、滋补效果好等特点,有滋阴补肾、增强免疫力、养颜护肤等作用;是一道美味的滋补菜肴。

1. 一种大鲵营养煲汤的烹饪方法,其特征在于由包括下列主料和配料的原料烹制而成:主料:一条 2.5 ~ 3.5 千克的大鲵,配料:牛肉 1.5 ~ 2 千克、母鸡 2 ~ 2.5 千克、鸡爪 1.5 ~ 2 千克、猪背脊骨 2 ~ 2.5 千克、鲍鱼 0.1 ~ 0.2 千克,党参 0.05 千克、冬虫夏草 0.02 千克、枸杞 0.05 千克、桂圆 0.05 千克以及红枣 0.1 千克,制作方法如下:

1) 将大鲵宰杀后去除内脏、洗净,除去鱼头、鱼骨和四肢,鱼皮切成丝、鱼肉切成片备用;

2) 将母鸡宰杀后去除内脏、洗净,整只备用;

3) 将党参、冬虫夏草、枸杞、桂圆以及红枣温水浸泡 30 分钟;

4) 将牛肉、鸡爪、猪背脊骨和鲍鱼洗净后与备用的母鸡装于锅中,加入浸泡过的党参、冬虫夏草、枸杞、桂圆和红枣,加水 10 千克煮沸,文火慢熬 9 ~ 10 小时,取汤汁备用;

5) 将上述备用的鱼皮丝、鱼肉片放入备用的汤汁中煮沸,文火熬 5 分钟,起锅。

大鲵营养煲汤的烹饪方法

[0001] 技术领域：本发明涉及一种菜肴的烹饪方法，尤其涉及一种大鲵营养煲汤的烹饪方法。

[0002] 背景技术：大鲵俗称娃娃鱼，是三亿年前与恐龙同时代生存并延续下来的大型两栖动物，被称为研究生物进化的“活化石”，属于国家二类保护动物。大鲵是一种历史悠久的药用动物，《本草纲目》中有“鳞目、滋阴补肾、补血行气、治顽疾”的描述。现代临床医学认为大鲵对贫血、霍乱、痢疾、癫痫和血经等疾病均有显著疗效，具有滋阴、补肾、强壮、补血行气的功效；另外，有关资料显示：从大鲵的肌体中可提取最有效的抗癌物质，其皮、胃、尾、血、脂肪和腺体分泌液均有较高的药用和保健价值。大鲵不仅具有上述药用价值，而且肉质鲜美，是一种名贵佳肴；其肉质中含有 17 种氨基酸，而人体所必须的八种氨基酸含量高达 39.69%，经常食用可延缓衰老、延年益寿、提高造血和免疫功能，对防止心血管疾病、贫血以及抗癌有一定作用；在香港、台湾及东南亚、日本等地被视为珍稀名贵的滋补品，对人体补虚有奇效。

[0003] 由于大鲵比较稀少、且价格昂贵，其烹饪方法的报道并不多见；目前的烹饪方法大多以红烧为主，虽然肉香味浓，但营养欠佳、滋补效果较差。

[0004] 发明内容：针对现有技术中存在的上述缺陷，本发明旨在提供一种肉质细嫩、汤味鲜美、营养丰富的大鲵营养煲汤的烹饪方法。

[0005] 为了实现上述目的，本发明采用以下技术方案：由包括下列主料和配料的原料烹制而成；主料：一条 2.5～3.5 千克的大鲵鱼肉和鱼皮，配料：牛肉 1.5～2 千克、母鸡 2～2.5 千克、鸡爪 1.5～2 千克、猪背脊骨 2～2.5 千克、鲍鱼 0.1～0.2 千克，党参 0.05 千克、冬虫夏草 0.02 千克、枸杞 0.05 千克、桂圆 0.05 千克以及红枣 0.1 千克，制作方法如下：

[0006] 1) 将大鲵宰杀后去除内脏、洗净，除去鱼头、鱼骨和四肢，鱼皮切成丝、鱼肉切成片备用；

[0007] 2) 将母鸡宰杀后去除内脏、洗净，整只备用；

[0008] 3) 将党参、冬虫夏草、枸杞、桂圆以及红枣温水浸泡 30 分钟；

[0009] 4) 将牛肉、鸡爪、猪背脊骨和鲍鱼洗净后与备用的母鸡装于锅中，加入浸泡过的党参、冬虫夏草、枸杞、桂圆和红枣，加水 10 千克煮沸，文火慢熬 9～10 小时，取汤汁备用；

[0010] 5) 将上述备用的鱼皮丝、鱼肉片放入备用的汤汁中煮沸，文火熬 5 分钟，起锅。

[0011] 与现有技术比较，本发明由于采用了上述技术方案，因此利用本方法烹饪的营养煲汤具有鱼肉细腻嫩滑、汤味鲜美清淡、营养丰富、滋补效果好等特点；长期食用可起到强身健体、延缓衰老、滋阴补肾、增强免疫力、养颜护肤等作用。

[0012] 具体实施方式：下面结合具体的实施例对本发明作进一步说明，其方法如下：

[0013] 1) 取体重 2.5～3.5 千克的大鲵，清水喂养 2～4 天；

[0014] 2) 将大鲵宰杀后放入沸水中浸泡 2～5 分钟，待其躯体渗出白色粘液后将大鲵捞出，轻轻刮去体表粘液及皮肤附属物；

[0015] 3) 将大鲵去除内脏、清洗干净，除去鱼头、鱼骨和四肢，鱼皮切成丝、鱼肉切成片备用；

[0016] 4) 将三至四年龄、体重 2 ~ 2.5 千克的母鸡宰杀后去除内脏、清洗干净,整只备用;

[0017] 5) 取党参 0.05 千克、冬虫夏草 0.02 千克、枸杞 0.05 千克、桂圆 0.05 千克和红枣 0.1 千克,温水浸泡 30 分钟;

[0018] 6) 取瘦牛肉 1.5 ~ 2 千克、鸡爪 1.5 ~ 2 千克、猪背脊骨 2 ~ 2.5 千克、鲍鱼 0.1 ~ 0.2 千克,洗净后与上述备用的母鸡装于锅中;加入浸泡过的党参、冬虫夏草、枸杞、桂圆和红枣,加水 10 千克煮沸,文火慢熬 9 ~ 10 小时,取汤汁备用;

[0019] 7) 将上述备用的鱼皮丝、鱼肉片放入备用的汤汁中煮沸,文火熬 5 分钟即可起锅。