

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl.
A23L 1/33 (2006.01)



[12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200810249878.3

[43] 公开日 2009年8月19日

[11] 公开号 CN 101507515A

[22] 申请日 2008.12.28

[21] 申请号 200810249878.3

[71] 申请人 李新民

地址 265500 山东省烟台市福山区福海路1-01号

[72] 发明人 李新民

权利要求书1页 说明书3页

[54] 发明名称

一种即食扇贝的制备方法

[57] 摘要

本发明是一种即食扇贝的制备方法，经过原料准备，原料预处理，调味汤浸泡，烘烤，真空包装制得成品。通过合理的加工工艺使制得的扇贝柱方便即食，保存时间长；通过调味处理使其口感更好。

1、一种即食扇贝的制备方法，其特征在于：按照以下步骤制备而成，

1)、原料的准备：取鲜扇贝柱，清洗，去杂质备用；鲜扇贝柱的含水量为80~85%；

2)、原料的预处理：将经过步骤1)处理过得扇贝柱放入3.5%的盐水中浸泡30分钟，扇贝柱与水的重量比为1:1；

3)、调味汤浸泡：将预处理的扇贝柱放入调味汤中浸泡3~5h，每间隔30分钟搅动一次，调味汤的温度为10~25℃，调味汤与扇贝柱的重量比为2:1；

调味汤的制备配方如下：酱油8%~12%，白砂糖5%~9%，醋8%~12%，黄酒2%~5%，味精0.2%~0.4%，胡椒0.05%~0.15%，水为余量；所述的百分比为重量百分比；

4)、烘烤：将扇贝柱从调味汤中捞出，沥水10分钟，首先在70℃的温度下烘烤15~25分钟，然后在100℃下烘烤5~15分钟至扇贝柱的含水量为40%~50%即可；

5)、真空包装，封口的真空度为0.06~0.1MP。

一种即食扇贝的制备方法

技术领域 本发明涉及一种方便食用的扇贝的制备方法，特别是一种即食扇贝柱的制备方法。

背景技术 扇贝柱俗称扇贝丁，由于其味鲜可口、营养丰富等特点深受人们的喜爱。扇贝柱一般鲜食或者制成干贝丁，鲜食口感柔软，味鲜多汁，但储存时间短；现有的制备干贝丁的方法，由于在加工过程中会造成营养成分的流失，而且往往由于干燥过度，口感粗硬，风味不佳。

发明内容 本发明的目的在于提供一种即食扇贝的制备方法，用以克服上述已有制备方法的不足，所要解决的技术问题是：通过合理的加工工艺使制得的扇贝柱方便即食，保存时间长；通过调味处理使其口感更好。

为了解决上述技术问题，本发明采用了以下技术方案。

一种即食扇贝的制备方法，其特征在于：按照以下步骤制备而成，

1)、原料的准备：取鲜扇贝柱，清洗，去杂质备用；鲜扇贝柱的含水量为80~85%；

2)、原料的预处理：将经过步骤1)处理过得扇贝柱放入3.5%的盐水中浸泡30分钟，扇贝柱与水的重量比为1:1；

3)、调味汤浸泡：将预处理的扇贝柱放入调味汤中浸泡3~5h，每间隔30分钟搅动一次，调味汤的温度为10~25℃，调味汤与扇贝柱的重量比为2:1；

调味汤的制备配方如下：酱油8%~12%，白砂糖5%~9%，醋8%~12%，黄酒2%~5%，味精0.2%~0.4%，胡椒0.05%~0.15%，水为余量；所述的百分比为重量百分比；

4)、烘烤：将扇贝柱从调味汤中捞出，沥水 10 分钟，首先在 70℃ 的温度下烘烤 15~25 分钟，然后在 100℃ 下烘烤 5~15 分钟至扇贝柱的含水量为 40%~50% 即可；

5)、真空包装，封口的真空度为 0.06~0.1MP。

本发明的积极效果在于：

(1)、采用本发明的方法制备的即食扇贝，保存期长，使用方便，合理的加工工艺，将扇贝柱适中干燥，使得成品口感更好。

(2)、本发明具有独特的调味工艺，使得成品口感鲜美，风味独特，能够满足大众的口味。

具体实施方式 下面结合具体实施例进一步说明本发明。

实施例一

1)、原料的准备：取鲜扇贝柱，清洗，去杂质备用；鲜扇贝柱的含水量为 80~85%；

2)、原料的预处理：将经过步骤 1) 处理过得扇贝柱放入 3.5% 的盐水中浸泡 30 分钟，扇贝柱与水的重量比为 1: 1；

3)、调味汤浸泡：将预处理的扇贝柱放入调味汤中浸泡 3h，每间隔 30 分钟搅动一次，调味汤的温度为 25℃，调味汤与扇贝柱的重量比为 2: 1；

调味汤的制备配方如下：酱油 8%，白砂糖 5%，醋 8%，黄酒 2%，味精 0.2%，胡椒 0.05%，水为余量；所述的百分比为重量百分比；

4)、烘烤：将扇贝柱从调味汤中捞出，沥水 10 分钟，首先在 70℃ 的温度下烘烤 25 分钟，然后在 100℃ 下烘烤 5 分钟至扇贝柱的含水量为 40%~50% 即可；

5)、真空包装，封口的真空度为 0.06MP。

实施例二

1)、原料的准备：取鲜扇贝柱，清洗，去杂质备用；鲜扇贝柱的含水量为80~85%；

2)、原料的预处理：将经过步骤1)处理过得扇贝柱放入3.5%的盐水中浸泡30分钟，扇贝柱与水的重量比为1:1；

3)、调味汤浸泡：将预处理的扇贝柱放入调味汤中浸泡5h，每间隔30分钟搅动一次，调味汤的温度为10℃，调味汤与扇贝柱的重量比为2:1；

调味汤的制备配方如下：酱油12%，白砂糖9%，醋12%，黄酒5%，味精0.4%，胡椒0.15%，水为余量；所述的百分比为重量百分比；

4)、烘烤：将扇贝柱从调味汤中捞出，沥水10分钟，首先在70℃的温度下烘烤20分钟，然后在100℃下烘烤10分钟至扇贝柱的含水量为40%~50%即可；

5)、真空包装，封口的真空度为0.1MP。

实施例三

1)、原料的准备：取鲜扇贝柱，清洗，去杂质备用；鲜扇贝柱的含水量为80~85%；

2)、原料的预处理：将经过步骤1)处理过得扇贝柱放入3.5%的盐水中浸泡30分钟，扇贝柱与水的重量比为1:1；

3)、调味汤浸泡：将预处理的扇贝柱放入调味汤中浸泡4h，每间隔30分钟搅动一次，调味汤的温度为17℃，调味汤与扇贝柱的重量比为2:1；

调味汤的制备配方如下：酱油10%，白砂糖7.5%，醋10%，黄酒3.5%，味精0.3%，胡椒0.1%，水为余量；所述的百分比为重量百分比；

4)、烘烤：将扇贝柱从调味汤中捞出，沥水10分钟，首先在70℃的温度下烘烤15分钟，然后在100℃下烘烤15分钟至扇贝柱的含水量为40%~50%即可；

5)、真空包装，封口的真空度为0.08MP。