



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103766974 B

(45) 授权公告日 2015. 09. 02

(21) 申请号 201410059443. 8

曹文红. 花鲢珍珠鱼片的研制. 《渔业现代化》. 2007, 第 34 卷 (第 3 期), 第 48-50 页.

(22) 申请日 2014. 02. 21

审查员 张皓

(73) 专利权人 宁德市富发水产有限公司

地址 352100 福建省宁德市蕉城区三都镇秋竹村里鱼塘

(72) 发明人 郑炜强 韩坤煌 黄伟卿 陈佳  
柯巧珍 戴燕彬 何祥楷

(51) Int. Cl.

A23L 1/326(2006. 01)

A23L 1/39(2006. 01)

(56) 对比文件

CN 101632464 A, 2010. 01. 27, 说明书第 1 页倒数第 3 段.

CN 101002578 A, 2007. 07. 25, 说明书第 2 页第 2 段, 第 3 页第 2 段, 实施例 3.

CN 101396132 A, 2009. 04. 01, 全文.

CN 103315332 A, 2013. 09. 25, 全文.

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种特殊风味的大黄鱼片加工方法

(57) 摘要

本发明公开了一种特殊风味的大黄鱼片加工方法, 涉及水产品加工技术领域。本发明通过鱼片切取、低温入味、沥水、海苔芝麻粉制备、酱料粉浆制备及蒸煮烘烤等步骤即得到营养风味的大黄鱼片。本发明采用营养丰富的大黄鱼为原料, 并以富含各种维生素、矿植物的海苔以及具滋养肝肾、养血润燥功效的芝麻为调味料, 表面的海苔芝麻酱料粉浆经蒸煮烘烤后入口即化、口感独特, 营养价值高; 且包裹于海苔芝麻酱料粉浆内部的大黄鱼片经多种酱料低温长时入味, 酱料入味透彻, 大黄鱼口感鲜嫩。

1. 一种特殊风味的大黄鱼片加工方法,包括以下步骤:

(1) 鱼片切取:取新鲜大黄鱼为原料鱼,去除鱼头、鱼刺、鱼鳞和内脏,鱼肉用清水冲洗干净,将鱼肉切成片,洗净、沥干水;

(2) 入味;

(3) 沥水;

(4) 酱料粉浆制备;

(5) 将步骤(3)中沥水好的大黄鱼片依次放入步骤(4)制得的酱料粉浆中,使鱼片表面裹上酱料粉浆,把裹粉好的鱼片放入蒸笼中,用大火蒸10分钟后取出,待鱼片表面热气散去移入烤箱中烤干,出炉、包装;

其特征在于:

步骤(1)所述鱼片切取中将鱼肉以3~4毫米厚度斜切成片;

步骤(2)所述入味为低温入味,具体为:以鱼肉的重量为标准,在沥干水的鱼片中放入6%~7%的食盐,8%~10%的姜丝,0.5%~1%胡椒粉,0.5%~1%的茴香粉,3%~4%的黄酒,6%~8%的白糖进行搅拌至均匀,放置0~5℃的低温下2~3小时,每隔20分钟轻轻搅拌一次;

步骤(3)所述沥水为:将入味后的大黄鱼片用筛网一片一片铺均沥干鱼片表面的水份,至鱼片表面略见缩水止;

步骤(4)所述酱料粉浆制备为:取适量的淀粉,放入鸡蛋清和水打成浆状,在粉浆中放入食盐、白糖、味精、鲜柠檬水和海苔芝麻粉,搅拌均匀即成酱料粉浆;所述海苔芝麻粉如下制备:取鱼片重量8%~10%的干海苔碾成粉状,与5%~8%的芝麻搅拌。

## 一种特殊风味的大黄鱼片加工方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及水产品加工技术领域,特别涉及一种特殊风味的大黄鱼片加工方法。

### 背景技术

[0002] 大黄鱼,为传统“四大海产——大黄鱼、小黄鱼、带鱼、乌贼”之一,为我国近海主要经济鱼类。大黄鱼含有丰富的蛋白质、微量元素和维生素,对人体有很好的补益作用,对体质虚弱和中老年人来说,食用大黄鱼会收到很好的食疗效果;且黄鱼含有丰富的微量元素硒,能清除人体代谢产生的自由基,能延缓衰老,并对各种癌症有防治功效。目前大黄鱼大部分鲜销,其他盐渍成“瓜鲞”,去内脏盐渍后洗清晒干制成“黄鱼鲞”或制成罐头。鲜制大黄鱼营养价值较高,但是大黄鱼一般不方便长时间保存和运输,因此受地域限制,远离大黄鱼产地的地区食用较少,而腌制或罐头制品的加工过程中容易产生对人体有害的物质。随着人们生活节奏的加快,人们追求的是一种既健康营养又便捷食用,且口感良好的即食大黄鱼产品。公开号为 CN 1935027A 的发明专利公开了一种即食大黄鱼加工方法,其特点是将大黄鱼先用盐类物质处理、使其具有咸味后,再将其晾干或烘干以脱去部分水分后,用蒸煮袋将其真空包装后再将其高温杀菌。该发明虽然具有开袋即食、保质期长的优点,但是该方法制得的产品口味单一,无特殊风味,受欢迎程度不高。公开号为 CN 102273655A 的发明专利公开了一种大黄鱼微波热穿透的加工工艺,该工艺主要包括将前处理后的大黄鱼,注入调味液,然后通过 2450MHz 的微波将大黄鱼进行预热,再将预热后的大黄鱼进行微波熟化,封口,冷冻贮藏;该发明虽然有效保持了大黄鱼的营养成分,避免鱼肉焦巴或夹生现象,解决了大黄鱼加工品连续化加工等技术难题,但是制得的产品无明显的特异风味,限制了大黄鱼产品的广泛推广。

### 发明内容

[0003] 本发明提供了一种特殊风味的大黄鱼片加工方法,克服目前大黄鱼加工成的即食产品口味单一,无特殊风味,受欢迎程度不高等缺陷,提供了一种口感独特、富含多种维生素与矿物质,具有滋养肝肾、养血润燥等营养保健功效的大黄鱼片。

[0004] 本发明是采用如下具体技术方案实现的:一种特殊风味的大黄鱼片加工方法,包括以下步骤:

[0005] (1) 鱼片切取:取新鲜大黄鱼为原料鱼,去除鱼头、鱼刺、鱼鳞和内脏,鱼肉用清水冲洗干净,将鱼肉以 3~4 毫米厚度斜切成片,洗净、沥干水;

[0006] (2) 低温入味:以鱼肉的重量为标准,在沥干水的鱼片中放入 6%~7% 的食盐,8%~10% 的姜丝,0.5%~1% 胡椒粉,0.5%~1% 的茴香粉,3%~4% 的黄酒,6%~8% 的白糖进行搅拌至均匀,放置 0~5℃ 的低温下 2~3 小时,每隔 20 分钟轻轻搅拌一次;

[0007] (3) 沥水:将入味后的大黄鱼片用筛网一片一片铺均沥干鱼片表面的水份,至鱼片表面略见缩水止;

[0008] (4) 海苔芝麻粉制备:取鱼片重量 8%~10% 的干海苔碾成粉状,与 5%~8% 的芝

麻搅拌；

[0009] (5) 酱料粉浆制备：取适量的淀粉，放入鸡蛋清和水打成浆状，在粉浆中放入食盐、白糖、味精、鲜柠檬水和海苔芝麻粉，搅拌均匀即成酱料粉浆；

[0010] (6) 将步骤(3)中沥水好的大黄鱼片依次放入步骤(5)制得的酱料粉浆中，使鱼片表面裹上酱料粉浆，把裹粉好的鱼片放入蒸笼中，用大火蒸 10 分钟后取出，待鱼片表面热气散去移入烤箱中烤干，出炉、包装。

[0011] 与现有的技术相比，本发明具有以下突出优点和效果：(1) 本发明采用营养丰富的大黄鱼为原料，并以富含各种 B 族维生素、维生素 A、维生素 E，少量的维生素 C，且具有维持正常生理功能所必需的钾、钙、镁、磷、铁、锌、铜、锰等矿植物的海苔以及滋养肝肾、养血润燥功效的芝麻为调味料，表面的海苔芝麻酱料粉浆经蒸煮烘烤后入口即化、口感独特，营养价值高；(2) 包裹于海苔芝麻酱料粉浆内部的大黄鱼片经多种酱料低温长时入味，酱料入味透彻，大黄鱼口感鲜嫩。

### 具体实施方式

[0012] 下列实例进一步说明本发明，但不应当作为本发明的限制：

[0013] 实施例 1：一种特殊风味的大黄鱼片加工方法，包括以下步骤：

[0014] (1) 鱼片切取：称取新鲜大黄鱼为原料鱼，去除鱼头、鱼刺、鱼鳞和内脏，切取 2000g 鱼肉用清水冲洗干净，将鱼肉以 3～4 毫米厚度斜切成片，洗净、沥干水；

[0015] (2) 低温入味：在沥干水的鱼片中放入 140g 的食盐，160g 的姜丝，10g 胡椒粉，15g 的茴香粉，60g 的黄酒，120g 的白糖进行搅拌至均匀，放置 0～5℃ 的低温下 3 小时，每隔 20 分钟轻轻搅拌一次；

[0016] (3) 沥水：将入味后的大黄鱼片用筛网一片一片铺均沥干鱼片表面的水份，至鱼片表面略见缩水止；

[0017] (4) 海苔芝麻粉制备：取 160g 干海苔碾成粉状，与 100g 的芝麻搅拌；

[0018] (5) 酱料粉浆制备：取适量的淀粉，放入鸡蛋清和水打成浆状，在粉浆中放入食盐、白糖、味精、鲜柠檬水和海苔芝麻粉，搅拌均匀即成酱料粉浆；

[0019] (6) 将步骤(3)中沥水好的大黄鱼片依次放入步骤(5)制得的酱料粉浆中，使鱼片表面裹上酱料粉浆，把裹粉好的鱼片放入蒸笼中，用大火蒸 10 分钟后取出，待鱼片表面热气散去移入烤箱中烤干，出炉、包装。

[0020] 实施例 2：一种特殊风味的大黄鱼片加工方法，包括以下步骤：

[0021] (1) 鱼片切取：取新鲜大黄鱼为原料鱼，去除鱼头、鱼刺、鱼鳞和内脏，切取 2000g 鱼肉用清水冲洗干净，将鱼肉以 3～4 毫米厚度斜切成片，洗净、沥干水；

[0022] (2) 低温入味：在沥干水的鱼片中放入 120g 的食盐，180g 的姜丝，15g 胡椒粉，10g 的茴香粉，80g 的黄酒，160g 的白糖进行搅拌至均匀，放置 0～5℃ 的低温下 3 小时，每隔 20 分钟轻轻搅拌一次；

[0023] (3) 沥水：将入味后的大黄鱼片用筛网一片一片铺均沥干鱼片表面的水份，至鱼片表面略见缩水止；

[0024] (4) 海苔芝麻粉制备：取 180g 干海苔碾成粉状，与 160g 的芝麻搅拌；

[0025] (5) 酱料粉浆制备：取适量的淀粉，放入鸡蛋清和水打成浆状，在粉浆中放入食盐、

白糖、味精、鲜柠檬水和海苔芝麻粉,搅拌均匀即成酱料粉浆;

[0026] (6)将步骤(3)中沥水好的大黄鱼片依次放入步骤(5)制得的酱料粉浆中,使鱼片表面裹上酱料粉浆,把裹粉好的鱼片放入蒸笼中,用大火蒸 10 分钟后取出,待鱼片表面热气散去移入烤箱中烤干,出炉、包装。

[0027] 实施例 3:一种特殊风味的大黄鱼片加工方法,包括以下步骤:

[0028] (1)鱼片切取:取新鲜大黄鱼为原料鱼,去除鱼头、鱼刺、鱼鳞和内脏,切取 2000g 鱼肉用清水冲洗干净,将鱼肉以 3~4 毫米厚度斜切成片,洗净、沥干水;

[0029] (2)低温入味:在沥干水的鱼片中放入 130g 的食盐,200g 的姜丝,10g 胡椒粉,10g 的茴香粉,70g 的黄酒,160g 的白糖进行搅拌至均匀,放置 0~5℃的低温下 3 小时,每隔 20 分钟轻轻搅拌一次;

[0030] (3)沥水:将入味后的大黄鱼片用筛网一片一片铺均沥干鱼片表面的水份,至鱼片表面略见缩水止;

[0031] (4)海苔芝麻粉制备:取 200g 干海苔碾成粉状,与 160g 的芝麻搅拌;

[0032] (5)酱料粉浆制备:取适量的淀粉,放入鸡蛋清和水打成浆状,在粉浆中放入食盐、白糖、味精、鲜柠檬水和海苔芝麻粉,搅拌均匀即成酱料粉浆;

[0033] (6)将步骤(3)中沥水好的大黄鱼片依次放入步骤(5)制得的酱料粉浆中,使鱼片表面裹上酱料粉浆,把裹粉好的鱼片放入蒸笼中,用大火蒸 10 分钟后取出,待鱼片表面热气散去移入烤箱中烤干,出炉、包装。

[0034] 以上所述,仅为本发明的具体实施方式,但本发明的保护范围并不局限于此,任何熟悉本领域的技术人员在本发明所揭露的技术范围内,可不经创造性劳动想到的变化或替换,都应涵盖在本发明的保护范围之内。