

[19]中华人民共和国国家知识产权局

[51]Int. Cl⁷

A23L 1/326

A23L 1/01

[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 00112175.8

[43]公开日 2001年10月3日

[11]公开号 CN 1315146A

[22]申请日 2000.3.24 [21]申请号 00112175.8

[71]申请人 赵劲松

地址 223100 江苏省洪泽县健康路94号

[72]发明人 赵劲松

[74]专利代理机构 淮阴市专利事务所

代理人 谢观素

权利要求书1页 说明书2页 附图页数0页

[54]发明名称 活鱼锅贴饼及其制作方法

[57]摘要

一种活鱼锅贴饼及其制作方法,由精面粉(玉米粉、荞麦面、高粱面等)、水、鱼汤按一定比例揉制面坯,将面坯制成约3mm厚的面皮,压面皮成各种形状,然后涂布芝麻、甜面酱、花生酱、麻辣酱等配料,进行高温烘烤即成。本发明在和面制坯过程中按一定比例兑入鱼汤,经过搓揉鱼汤的滋味渗入面中,实现标准化大生产,形成各种系列近几十种口味的活鱼锅贴饼,保证活鱼锅贴饼的特点,卫生清洁、方便携带,是一种居家旅行的休闲食品,另外又可将鱼肉剥下,烘制锅贴鱼片。

I S S N 1 0 0 8 - 4 2 7 4

权 利 要 求 书

1、一种活鱼锅贴饼及其制作方法，它的主料有精面粉（玉米粉、荞麦面、高粱面等）、水和鱼汤，配料有芝麻、甜面酱、花生酱和麻辣酱等，调料有盐、油、酱油、醋、粮、料酒、味精、葱、姜、猪肉丁、冬笋、木耳、香菇和茭菱等。

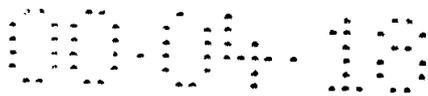
2、根据权利要求1所述的一种活鱼锅贴饼及其制作方法，其制作过程步骤如下：

(1) 选择鲜活鱼宰杀，除鳞、鳃、内脏等洗净，加入调料烧炸鱼汤；

(2) 用冷开水和面，添加鱼汤（面：水：鱼汤=1:0.3:0.2重量比）揉至不沾手，制成面坯；

(3) 将面坯制3mm厚面皮，压面皮成各种形状，涂布涂料，进行高温烘烤。

3、根据权利要求1所述的一种活鱼锅贴饼及其制作方法，将烧制鱼汤后的鱼肉剥下，烘烤制锅贴鱼片。



说明书

活鱼锅贴饼及其制作方法

本发明属于食品，具体涉及一种活鱼锅贴饼及其制作方法。

活鱼锅贴饼原是洪泽源上渔民的一种湖水煮湖鱼的饮食方法，点火烧锅，在锅的四边贴上死面饼，锅的中央煮鱼，在煮鱼的过程中，不时地将鱼汤浇在饼上，最后鱼饼同时煮好，活鱼锅贴饼具有香、甜、脆、口感好的特点，丰富了人民群众的餐桌，但这种手工生产难以满足人民群众的需求，逐渐暴露出其自身的缺点：1、具有很大的随意性，缺少统一标准。2、现吃现做，不便于保存，冷了以后，就失去原有的滋味。3、不便携带，会回潮变软不脆，失去原有特点，口感差。

本发明设计一种活鱼锅贴饼及其制作方法，使活鱼锅贴饼生产标准化，包装方便化，携带便利，保持其香、甜、脆的特点。

活鱼锅贴饼的主料有：精面粉（玉米粉、荞麦面、高粱面等），草鱼（鲫鱼等），水。

配料有：芝麻、甜面酱、花生酱、麻辣酱等。

调料有：盐、油、酱油、醋、糖、料酒、味精、葱、姜、猪肉丁、冬笋、木耳、香菇、茭苳等。

活鱼锅贴饼的制作方法：1、选择鲜活鱼宰杀，除去鳞、鳃、内脏洗净，加入调料，烧制鱼汤等用；

2、用冷开水和面，添加鱼汤（面：水：鱼汤（重量比=1:0.3:0.2），揉至不沾手，制成面坯；

3、在机器上将面坯制成约3mm厚面皮，涂布配料，进行高温

烘烤。

实施例1：制作15公斤的普通活鱼锅贴饼，在10公斤精面粉中兑入3公斤冷开水和2公斤鱼汤，和面，揉至不沾手，制成面坯，用机器将面坯制成约3mm厚面皮，压面皮成长方形、正方形、圆形或鱼形等形状，涂布芝麻、甜面酱、花生酱、麻辣酱等配料，进行高温烘烤。

实施例2：制作15公斤的荞麦面活鱼锅贴饼，在10公斤荞麦面粉中兑入3公斤冷开水和2公斤鱼汤，和面，揉至不沾手，制成面坯，用机器将面坯制成约3mm厚的面皮，压面皮成长方形、正方形、圆形或鱼形等形状，涂布芝麻、甜面酱、花生酱、麻辣酱等配料，进行高温烘烤。

实施例3：制作15公斤的高粱面活鱼锅贴饼，在10公斤高粱面粉中兑入3公斤冷开水和2公斤鱼汤，和面，揉至不沾手，制成面坯，用机器将面坯制成约3mm厚的面皮，压面皮成长方形、正方形、圆形或鱼形等形状，涂布芝麻、甜面酱、花生酱、麻辣酱等配料，进行高温烘烤。

实施例4：制作15公斤的玉米粉活鱼锅贴饼，在10公斤玉米面粉中兑入3公斤冷开水和2公斤鱼汤，和面，揉至不沾手，制成面坯，用机器将面坯制成约3mm厚的面皮，压面皮成长方形、正方形、圆形或鱼形等形状，涂布芝麻、甜面酱、花生酱、麻辣酱等配料，进行高温烘烤。

在制作活鱼锅贴饼的过程中，大量使用鱼，鱼在烧制活鱼锅贴饼后，可将鱼肉剥下，烘烤制成锅贴鱼片一起销售。

本发明在和面制坯的过程中，按一定的比例将鱼汤兑入，经过搓揉鱼汤的滋味渗入面中，实行标准化大生产，形成多种系列近几十种口味的活鱼锅贴饼，保证活鱼锅贴饼的特点，方便携带，卫生清洁，是一种居家、旅行的休闲食品。