



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106261973 A

(43)申请公布日 2017.01.04

(21)申请号 201610698889.4

(22)申请日 2016.08.22

(71)申请人 岭南师范学院

地址 524048 广东省湛江市赤坎区寸金路
29号

(72)发明人 李锐

(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 17/00(2016.01)

权利要求书1页 说明书9页

(54)发明名称

一种烟熏风味红鲷咸鱼的加工方法

(57)摘要

本发明属于食品生产及加工技术领域,具体公开了一种烟熏风味红鲷咸鱼的加工方法,将红鲷鱼清洗后,加入腌制液进行腌制,然后采用熏料进行熏制,干燥后即得。所述腌制液由以下按重量份数计的组分制成:盐75~300份、八角5~20份、花椒5~20份、白酒或料酒25~100份、水500~2000份;所述熏料由以下按重量份数计的组分制成:茶叶500~2000份、桂花25~100份、桂皮碎50~200份、白饭100~400份、糖100~400份。本发明选料严谨,配方搭配科学合理,原料搭配比例适当,兼顾口味、色泽等各方面要求,工艺简洁、咸香适口、风味浓郁、嚼劲足、烟熏味浓郁,满足不同地区口味需求。

1. 一种烟熏风味红鲷咸鱼的加工方法,其特征在于,将红鲷鱼清洗后,加入腌制液进行腌制,然后采用熏料进行熏制,干燥后即得。

所述腌制液由以下按重量份数计的组分制成:盐75~300份、八角5~20份、花椒5~20份、白酒或料酒25~100份、水500~2000份;

所述熏料由以下按重量份数计的组分制成:茶叶500~2000份、桂花25~100份、桂皮碎50~200份、白饭100~400份、糖100~400份。

2. 根据权利要求1所述的加工方法,其特征在于,所述白酒为九江双蒸酒,九江双蒸酒的度数为29.5度。

3. 根据权利要求1所述的加工方法,其特征在于,所述盐为精盐和粗盐的混合物,所述精盐和粗盐的混合比为1:1。

4. 根据权利要求1所述的加工方法,其特征在于,所述糖为红糖。

5. 根据权利要求1所述的加工方法,其特征在于,所述腌制液由以下按重量份数计的组分制成:盐150份、八角10份、花椒10份、白酒或料酒50份、水1000份;

所述熏料由以下按重量份数计的组分制成:茶叶1000份、桂花50份、桂皮碎100份、白饭200份、糖200份。

6. 根据权利要求1所述的加工方法,其特征在于,具体包括如下步骤:

S1. 红鲷鱼清洗:将红鲷鱼肉置于盐水中漂洗,将鱼肉离心,去除水分;

S2. 腌制液调配:将盐、白酒、八角、花椒和水混匀,静置;

S3. 将S1中经过处理的红鲷鱼放置在S2中所得腌制液中进行腌制;

S4. 熏制:将茶叶、桂花、桂皮碎、白饭混合炒热,撒糖,将S3中经过腌制的红鲷鱼进行熏制;

S5. 将S4中经过熏制后的红鲷鱼干燥。

7. 根据权利要求6所述的加工方法,其特征在于,所述S1步骤中盐水浓度为3%~5%,漂洗为5~20分钟,盐水水温 $\leq 10^{\circ}\text{C}$,离心为在转速3 000 r/min下离心1~5 min。

8. 根据权利要求6所述的加工方法,其特征在于,所述S3步骤中腌制时间为6~24小时,所述S4步骤中熏制时间为15~25分钟。

9. 根据权利要求6所述的加工方法,其特征在于,所述S5步骤中干燥时间为3~10小时,干燥温度为40~50 $^{\circ}\text{C}$ 。

10. 根据权利要求6所述的加工方法,其特征在于,所述S3步骤中腌制时间为12小时,所述S4步骤中熏制时间为20分钟,所述S5步骤中干燥时间为5小时。

一种烟熏风味红鲷咸鱼的加工方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品生产及加工技术领域,更具体地,涉及一种烟熏风味红鲷咸鱼的加工方法。

背景技术

[0002] 红鲷鱼一般分布在中国的渤海、黄海、东海、南海等地,鱼肉味鲜美醇正,红鲷鱼中提取的可溶性胶原蛋白,具有极高的细胞黏结性、高保湿性及良好的感官性能,且活性高易吸收,无臭透明,不产生刺激性。常食用红鲷鱼,不但能延缓皮肤衰老,减少皱纹、色斑等岁月问题,更能改善人体新陈代谢,让人具有更年轻的身体状态。广东湛江市海产品闻名遐迩,2010年被评为“中国海鲜美食之都”,湛江西临北部湾海域,该海域出产的红鲷鱼干和红鲷鱼筒等制品是湛江的著名特产之一,湛江红鲷鱼年产量比较稳定,全年均能捕捞,产量丰富。

[0003] 咸鱼是鲜活水产品经过加盐晒干和烘干后形成的易于保存的鱼类食品,深受沿海居民喜爱,内地的成都、重庆等地也比较青睐咸鱼制品。红鲷鱼腌制成咸鱼,是湛江传统的加工方法,但是因为风味单一、二甲基亚硝酸盐含量高等问题,一直存在推广受限。

[0004] 烟熏广泛传播于世界各地,它以烟熏特色风味得到人们的喜爱,在传统肉制品中占有重要地位。烟熏工艺具有抑菌、延长保质期的作用,是传统肉制品加工的主要方式,在世界各地都有广阔的市场。

[0005] 但目前市场上出现的各种咸鱼口味单一,营养结构单一,难以满足现代人们的需求。

发明内容

[0006] 本发明的目的在于根据现有技术中的不足,提供了一种烟熏风味红鲷咸鱼的加工方法。

[0007] 本发明的目的通过以下技术方案实现:

本发明提供了一种烟熏风味红鲷咸鱼的加工方法,将红鲷鱼清洗后,加入腌制液进行腌制,然后采用熏料进行熏制,干燥后即得。

[0008] 所述腌制液由以下按重量份数计的组分制成:盐75~300份、八角5~20份、花椒5~20份、白酒或料酒25~100份、水500~2000份;

所述熏料由以下按重量份数计的组分制成:茶叶500~2000份、桂花25~100份、桂皮碎50~200份、白饭100~400份、糖100~400份。

[0009] 本发明提供了一种完全摒弃食品添加剂的情况下,开发出以红鲷肉为主要原料,以烟熏、盐、八角、花椒、酒(料酒)为腌料的烟熏风味红鲷咸鱼。

[0010] 本发明将烟熏运用的红鲷鱼的腌制工艺中,不仅增加了风味,还起到抑菌、延长保质期的作用,降低二甲基亚硝酸盐对人体的伤害,成为一种风味独特、口感新颖、安全卫生的咸鱼制品,推动海产产品开发。

[0011] 不同的鱼肉和其他物质进行搭配,由于鱼肉本身的蛋白成分及含量、组织密度存在差异,使得每种鱼肉的色泽、口感、质构等方面存在差异,尤其是与其他腌料进行搭配时,尤其影响腌制过程中呈味物质、香气等,因此均会对腌制后的咸鱼产品香味、口感等咸鱼的质量指标产生影响。

[0012] 本发明经过大量的实验研究,将红鲷鱼肉与腌料B和熏料C配合,并优化各组分配比,摸索加工工艺,使得到的红鲷咸鱼具有独特的口味,且烟熏和红鲷的混合口感好。

[0013] 优选地,所述白酒为九江双蒸酒,九江双蒸酒的度数为29.5度。

[0014] 申请人尝试将本发明中配方中的九江双蒸酒替换成料酒后发现,不及本发明中九江双蒸酒与其他原料的搭配的腌制口感。

[0015] 优选地,所述茶叶为龙井茶叶。

[0016] 优选地,所述糖为红糖。

[0017] 优选地,所述腌制液由以下按重量份数计的组分制成:盐150份、八角10份、花椒10份、白酒或料酒50份、水1000份;

所述熏料由以下按重量份数计的组分制成:茶叶1000份、桂花50份、桂皮碎100份、白饭200份、糖200份。

[0018] 本发明所述的烟熏风味红鲷咸鱼的加工方法,具体包括如下步骤:

S1. 红鲷鱼清洗:将红鲷鱼肉置于盐水中漂洗,将鱼肉离心,去除水分;

S2. 腌制液调配:将盐、白酒、八角、花椒和水混匀,静置;

S3. 将S1中经过处理的红鲷鱼放置在S2中所得腌制液中进行腌制;

S4. 熏制:将茶叶、桂花、桂皮碎、白饭混合炒热,撒糖,将S3中经过腌制的红鲷鱼进行熏制;

S5. 将S4中经过熏制后的红鲷鱼干燥。

[0019] 优选地,所述S1步骤中盐水浓度为3%~5%,漂洗为5~20分钟,盐水水温 $\leq 10^{\circ}\text{C}$,离心为在转速3 000 r/min下离心1~5 min。

[0020] 优选地,所述S3步骤中腌制时间为6~24小时,所述S4步骤中熏制时间为15~25分钟。

[0021] 优选地,所述S5步骤中干燥时间为3~10小时,干燥温度为40~50 $^{\circ}\text{C}$ 。

[0022] 优选地,所述S3步骤中腌制时间为12小时,所述S4步骤中熏制时间为20分钟,所述S5步骤中干燥时间为5小时。

[0023] 优选地,S5中干制后真空下包装,在-5~5 $^{\circ}\text{C}$ 下保存。

[0024] 本发明中结合腌料和烟熏工艺,将红鲷鱼经过腌料腌制后,再采用烟熏料进行熏制,一方面,两者的结合可以去腥,同时有很强的增香效果,水的添加量直接影响成品效果以及口感;本发明中红鲷鱼肉和腌制及熏制中原料的配比直接决定后续产品的感官。通过本申请人不断地探索实验优化了该配方参数,所得到的烟熏风味红鲷咸鱼颜色佳、口感好。

[0025] 与现有技术相比,本发明具有以下优点及有益效果:

本发明选料严谨,配方搭配科学合理,原料搭配比例适当,兼顾口味、色泽等各方面要求,工艺简洁、咸香适口、风味浓郁、嚼劲足、烟熏味浓郁,满足不同地区口味需求。

具体实施方式

[0026] 以下结合具体实施例来进一步说明本发明,但实施例并不对本发明做任何形式的限定。除非特别说明,本发明采用的试剂、方法和设备为本技术领域常规试剂、方法和设备。

[0027] 除非特别说明,本发明所用试剂和材料均为市购。

[0028] 实施例1

一种烟熏风味红鲷咸鱼(湿腌),原料组成:A主料:红鲷鱼净肉1000克 B腌料:盐(精盐和粗盐按质量比1:1的混合物)150克、八角10克、花椒10克、九江双蒸酒(29.5度)50克、清水1000克 C熏料:龙井茶叶1000克、桂花50克、桂皮碎100克、白饭200克、红糖200克。

[0029] 一种烟熏风味红鲷咸鱼腌制配方及加工方法(湿腌)的制备方法具体包括如下步骤:

(1)红鲷鱼清洗:将红鲷鱼净肉置于浓度为3%~5%的盐水中漂洗10 min,水温 $\leq 10^{\circ}\text{C}$,后将鱼肉置于离心机中,在转速3 000 r/min下离心3 min,去除部分水分;

(2)腌制液调配:将150克盐、九江双蒸酒(29.5度)50克、八角10克、花椒10克、清水1000克拌匀,静置1个小时;

(3)腌制:将红鲷鱼净肉1000克完全浸入腌制液中,室温,腌制12小时;(红鲷鱼的用量不受限制,只需将其完全浸泡在腌制液中即可)

(4)熏制:将龙井茶叶1000克、桂花50克、桂皮碎100克、白饭200克放入锅中炒干,猛火至其冒白烟,均匀撒入红糖200克,用架子将鱼肉置于熏料上5cm位置,盖上盖子,离火熏20分钟。

[0030] (5)干制:将熏制后的样品放在烘箱中,打开通风开关,用 45°C 的温度下进行干燥,干燥5小时;

(6)包装及贮藏:烘干冷却后,将鱼肉装袋,抽真空封装,入 $-5\sim 5^{\circ}\text{C}$ 冷藏贮存。

[0031]

实施例2

一种烟熏风味红鲷咸鱼(湿腌),原料组成:A主料:红鲷鱼净肉1000克 B腌料:盐(精盐和粗盐按质量比1:1的混合物)150克、八角10克、花椒10克、九江双蒸酒(29.5度)50克、清水1000克 C熏料:龙井茶叶1000克、桂花50克、桂皮碎100克、白饭200克、红糖200克。

[0032] 一种烟熏风味红鲷咸鱼腌制配方及加工方法(湿腌)的制备方法具体包括如下步骤:

(1)红鲷鱼清洗:将红鲷鱼净肉置于浓度为3%~5%的盐水中漂洗10 min,水温 $\leq 10^{\circ}\text{C}$,后将鱼肉置于离心机中,在转速3 000 r/min下离心3 min,去除部分水分;

(2)腌制液调配:将150克盐、九江双蒸酒(29.5度)50克、八角10克、花椒10克、清水1000克拌匀,静置1个小时;

(3)腌制:将红鲷鱼净肉1000克完全浸入腌制液中,室温,腌制24小时;

(4)熏制:将龙井茶叶1000克、桂花50克、桂皮碎100克、白饭200克放入锅中炒干,猛火至其冒白烟,均匀撒入红糖200克,用架子将鱼肉置于熏料上5cm位置,盖上盖子,离火熏20分钟。

[0033] (5)干制:将熏制后的样品放在烘箱中,打开通风开关,用 45°C 的温度下进行干燥,干燥5小时;

(6)包装及贮藏:烘干冷却后,将鱼肉装袋,抽真空封装,入 $-5\sim 5^{\circ}\text{C}$ 冷藏贮存。

[0034]

实施例3

一种烟熏风味红鲷咸鱼(湿腌),原料组成:A主料:红鲷鱼净肉1000克 B腌料:盐(精盐和粗盐按质量比1:1的混合物)150克、八角10克、花椒10克、九江双蒸酒(29.5度)50克、清水1000克 C熏料:龙井茶叶2000克、桂花50克、桂皮碎100克、白饭200克、红糖200克

一种烟熏风味红鲷咸鱼腌制配方及加工方法(湿腌)的制备方法具体包括如下步骤:

(1)红鲷鱼清洗:将红鲷鱼净肉置于浓度为3%~5%的盐水中漂洗10 min,水温 $\leq 10^{\circ}\text{C}$,后将鱼肉置于离心机中,在转速3 000 r/min下离心3 min,去除部分水分;

(2)腌制液调配:将150克盐、九江双蒸酒(29.5度)50克、八角10克、花椒10克、清水1000克拌匀,静置1个小时;

(3)腌制:将红鲷鱼净肉2000克完全浸入腌制液中,室温,腌制12小时;

(4)熏制:将龙井茶叶2000克、桂花50克、桂皮碎100克、白饭200克放入锅中炒干,猛火至其冒白烟,均匀撒入红糖200克,用架子将鱼肉置于熏料上5cm位置,盖上盖子,离火熏20分钟。

[0035] (5)干制:将熏制后的样品放在烘箱中,打开通风开关,用 45°C 的温度下进行干燥,干燥5小时;

(6)包装及贮藏:烘干冷却后,将鱼肉装袋,抽真空封装,入 $-5\sim 5^{\circ}\text{C}$ 冷藏贮存。

[0036] 实施例4

一种烟熏风味红鲷咸鱼(湿腌),原料组成:A主料:红鲷鱼净肉1000克 B腌料:精盐150克、八角10克、花椒10克、九江双蒸酒(29.5度)50克、清水1000克 C熏料:龙井茶叶1000克、桂花50克、桂皮碎100克、白饭200克、红糖200克。

[0037] 一种烟熏风味红鲷咸鱼腌制配方及加工方法(湿腌)的制备方法具体包括如下步骤:

(1)红鲷鱼清洗:将红鲷鱼净肉置于浓度为3%~5%的盐水中漂洗10 min,水温 $\leq 10^{\circ}\text{C}$,后将鱼肉置于离心机中,在转速3 000 r/min下离心3 min,去除部分水分;

(2)腌制液调配:将150克盐、九江双蒸酒(29.5度)50克、八角10克、花椒10克、清水1000克拌匀,静置1个小时;

(3)腌制:将红鲷鱼净肉1000克完全浸入腌制液中,室温,腌制12小时;(红鲷鱼的用量不受限制,只需将其完全浸泡在腌制液中即可)

(4)熏制:将龙井茶叶1000克、桂花50克、桂皮碎100克、白饭200克放入锅中炒干,猛火至其冒白烟,均匀撒入红糖200克,用架子将鱼肉置于熏料上5cm位置,盖上盖子,离火熏20分钟。

[0038] (5)干制:将熏制后的样品放在烘箱中,打开通风开关,用 45°C 的温度下进行干燥,干燥5小时;

(6)包装及贮藏:烘干冷却后,将鱼肉装袋,抽真空封装,入 $-5\sim 5^{\circ}\text{C}$ 冷藏贮存。

[0039] 实施例5

一种烟熏风味红鲷咸鱼(湿腌),原料组成:A主料:红鲷鱼净肉1000克 B腌料:盐(精盐和粗盐按质量比1:1的混合物)150克、八角10克、花椒10克、九江双蒸酒(29.5度)50克、清水1000克 C熏料:龙井茶叶1000克、桂花50克、桂皮碎100克、白饭200克、白糖200克。

[0040] 一种烟熏风味红鲷咸鱼腌制配方及加工方法(湿腌)的制备方法具体包括如下步骤:

(1)红鲷鱼清洗:将红鲷鱼净肉置于浓度为3%~5%的盐水中漂洗10 min,水温 $\leq 10^{\circ}\text{C}$,后将鱼肉置于离心机中,在转速3 000 r/min下离心3 min,去除部分水分;

(2)腌制液调配:将150克盐、九江双蒸酒(29.5度)50克、八角10克、花椒10克、清水1000克拌匀,静置1个小时;

(3)腌制:将红鲷鱼净肉1000克完全浸入腌制液中,室温,腌制12小时;(红鲷鱼的用量不受限制,只需将其完全浸泡在腌制液中即可)

(4)熏制:将龙井茶叶1000克、桂花50克、桂皮碎100克、白饭200克放入锅中炒干,猛火至其冒白烟,均匀撒入白糖200克,用架子将鱼肉置于熏料上5cm位置,盖上盖子,离火熏20分钟。

[0041] (5)干制:将熏制后的样品放在烘箱中,打开通风开关,用 45°C 的温度下进行干燥,干燥5小时;

(6)包装及贮藏:烘干冷却后,将鱼肉装袋,抽真空封装,入 $-5\sim 5^{\circ}\text{C}$ 冷藏贮存。

[0042] 实施例6

一种烟熏风味红鲷咸鱼(湿腌),原料组成:A主料:红鲷鱼净肉1000克 B腌料:盐(精盐和粗盐按质量比1:1的混合物)150克、八角10克、花椒10克、料酒50克、清水1000克 C熏料:龙井茶叶1000克、桂花50克、桂皮碎100克、白饭200克、红糖200克。

[0043] 一种烟熏风味红鲷咸鱼腌制配方及加工方法(湿腌)的制备方法具体包括如下步骤:

(1)红鲷鱼清洗:将红鲷鱼净肉置于浓度为3%~5%的盐水中漂洗10 min,水温 $\leq 10^{\circ}\text{C}$,后将鱼肉置于离心机中,在转速3 000 r/min下离心3 min,去除部分水分;

(2)腌制液调配:将150克盐、料酒50克、八角10克、花椒10克、清水1000克拌匀,静置1个小时;

(3)腌制:将红鲷鱼净肉1000克完全浸入腌制液中,室温,腌制12小时;(红鲷鱼的用量不受限制,只需将其完全浸泡在腌制液中即可)

(4)熏制:将龙井茶叶1000克、桂花50克、桂皮碎100克、白饭200克放入锅中炒干,猛火至其冒白烟,均匀撒入红糖200克,用架子将鱼肉置于熏料上5cm位置,盖上盖子,离火熏20分钟。

[0044] (5)干制:将熏制后的样品放在烘箱中,打开通风开关,用 45°C 的温度下进行干燥,干燥5小时;

(6)包装及贮藏:烘干冷却后,将鱼肉装袋,抽真空封装,入 $-5\sim 5^{\circ}\text{C}$ 冷藏贮存。

[0045]

对比例1

一种烟熏风味红鲷咸鱼(湿腌),原料组成:A主料:红鲷鱼净肉1000克 B腌料:盐(精盐和粗盐按质量比1:1的混合物)150克、八角10克、花椒10克、九江双蒸酒(29.5度)50克、清水1000克 C熏料:龙井茶叶1000克、桂花50克、桂皮碎100克、白饭200克、红糖200克。

[0046] 一种烟熏风味红鲷咸鱼腌制配方及加工方法(湿腌)的制备方法具体包括如下步骤:

(1)红鲷鱼清洗:将红鲷鱼净肉置于浓度为3%~5%的盐水中漂洗10 min,水温 $\leq 10^{\circ}\text{C}$,后将鱼肉置于离心机中,在转速3 000 r/min下离心3 min,去除部分水分;

(2)腌制液调配:将150克盐、九江双蒸酒(29.5度)50克、八角10克、花椒10克、清水1000克拌匀,静置1个小时;

(3)腌制:将红鲷鱼净肉1000克完全浸入腌制液中,室温,腌制12小时;

(4)熏制:将龙井茶叶1000克、桂花50克、桂皮碎100克、白饭200克放入锅中炒干,猛火至其冒白烟,均匀撒入红糖200克,用架子将鱼肉置于熏料上5cm位置,盖上盖子,离火熏60分钟。

[0047] (5)干制:将熏制后的样品放在烘箱中,打开通风开关,用 45°C 的温度下进行干燥,干燥5小时;

(6)包装及贮藏:烘干冷却后,将鱼肉装袋,抽真空封装,入 $-5\sim 5^{\circ}\text{C}$ 冷藏贮存。

[0048]

对比例2

一种烟熏风味红鲷咸鱼(湿腌),原料组成:A主料:红鲷鱼净肉1000克 B腌料:盐(精盐和粗盐按质量比1:1的混合物)150克、八角10克、花椒10克、九江双蒸酒(29.5度)50克、清水1000克 C熏料:龙井茶叶1000克、桂花50克、桂皮碎100克、白饭200克、红糖200克。

[0049] 一种烟熏风味红鲷咸鱼腌制配方及加工方法(湿腌)的制备方法具体包括如下步骤:

(1)红鲷鱼清洗:将红鲷鱼净肉置于浓度为3%~5%的盐水中漂洗10 min,水温 $\leq 10^{\circ}\text{C}$,后将鱼肉置于离心机中,在转速3 000 r/min下离心3 min,去除部分水分;

(2)腌制液调配:将150克盐、九江双蒸酒(29.5度)50克、八角10克、花椒10克、清水1000克拌匀,静置1个小时;

(3)腌制:将红鲷鱼净肉1000克完全浸入腌制液中,室温,腌制48小时;

(4)熏制:将龙井茶叶1000克、桂花50克、桂皮碎100克、白饭200克放入锅中炒干,猛火至其冒白烟,均匀撒入红糖200克,用架子将鱼肉置于熏料上5cm位置,盖上盖子,离火熏20分钟。

[0050] (5)干制:将熏制后的样品放在烘箱中,打开通风开关,用 45°C 的温度下进行干燥,干燥5小时;

(6)包装及贮藏:烘干冷却后,将鱼肉装袋,抽真空封装,入 $-5\sim 5^{\circ}\text{C}$ 冷藏贮存。

[0051]

对比例3

一种烟熏风味红鲷咸鱼(湿腌),原料组成:A主料:红鲷鱼净肉1000克 B腌料:盐(精盐和粗盐按质量比1:1的混合物)150克、八角10克、花椒10克、九江双蒸酒(29.5度)50克、清水1000克 C熏料:龙井茶叶1000克、桂花50克、桂皮碎100克、白饭200克、红糖200克。

[0052] 一种烟熏风味红鲷咸鱼腌制配方及加工方法(湿腌)的制备方法具体包括如下步骤:

(1)红鲷鱼清洗:将红鲷鱼净肉置于浓度为3%~5%的盐水中漂洗10 min,水温 $\leq 10^{\circ}\text{C}$,后将鱼肉置于离心机中,在转速3 000 r/min下离心3 min,去除部分水分;

(2)腌制液调配:将150克盐、九江双蒸酒(29.5度)50克、八角10克、花椒10克、清水1000

克拌匀,静置1个小时;

(3)腌制:将红鲷鱼净肉1000克完全浸入腌制液中,室温,腌制24小时;

(4)熏制:将龙井茶叶1000克、桂花50克、桂皮碎100克、白饭200克放入锅中炒干,猛火至其冒白烟,均匀撒入红糖200克,用架子将鱼肉置于熏料上5cm位置,盖上盖子,离火熏20分钟。

[0053] (5)干制:将熏制后的样品放在烘箱中,打开通风开关,用45℃的温度下进行干燥,干燥15小时;

(6)包装及贮藏:烘干冷却后,将鱼肉装袋,抽真空封装,入-5~5℃冷藏贮存。

[0054] 对比例4

一种烟熏风味红鲷咸鱼(湿腌),原料组成:A主料:红鲷鱼净肉1000克 B腌料:盐(精盐和粗盐按质量比1:1的混合物)150克、八角10克、花椒10克、九江双蒸酒(29.5度)50克、清水1000克 C熏料:桂花50克、桂皮碎100克、白饭200克、红糖200克。

[0055] 一种烟熏风味红鲷咸鱼腌制配方及加工方法(湿腌)的制备方法具体包括如下步骤:

(1)红鲷鱼清洗:将红鲷鱼净肉置于浓度为3%~5%的盐水中漂洗10 min,水温≤10℃,后将鱼肉置于离心机中,在转速3 000 r/min下离心3 min,去除部分水分;

(2)腌制液调配:将150克盐、九江双蒸酒(29.5度)50克、八角10克、花椒10克、清水1000克拌匀,静置1个小时;

(3)腌制:将红鲷鱼净肉1000克完全浸入腌制液中,室温,腌制12小时;(红鲷鱼的用量不受限制,只需将其完全浸泡在腌制液中即可)

(4)熏制:将桂花50克、桂皮碎100克、白饭200克放入锅中炒干,猛火至其冒白烟,均匀撒入红糖200克,用架子将鱼肉置于熏料上5cm位置,盖上盖子,离火熏20分钟。

[0056] (5)干制:将熏制后的样品放在烘箱中,打开通风开关,用45℃的温度下进行干燥,干燥5小时;

(6)包装及贮藏:烘干冷却后,将鱼肉装袋,抽真空封装,入-5~5℃冷藏贮存。

[0057] 将上述制得的烟熏风味红鲷咸鱼(干腌)进行营养及感观分析,结果见表1。

[0058] 本对比例烟熏风味红鲷咸鱼(干腌)的原料配方基本与实施例1相同,不同之处在于,熏料中不含有龙井茶叶。

[0059]

烟熏风味红鲷咸鱼感官鉴定评分标准

咸味程度	色泽	香味	嚼劲	异味
适宜 20~17	美观悦目 20~18	浓郁 20~17	足 20~17	无 20~17
稍重 17~14	较深无光泽 18~16	较淡 17~14	较强 17~14	有腥味 17~14
较重 14~11	深无光泽 16~10	很淡 14~10	无 8~4	腥味明显 8~4
重 11 分以下	发暗无光泽 10 分以下	无香味 10 分以下	较糜烂 4 分以下	腥味重 4 分以下

表1 不同配方烟熏风味红鲷咸鱼的感官评价

	实施 例 1	实施 例 2	实施 例 3	实施 例 4	实施 例 5	实施 例 6	对比 例 1	对比 例 2	对比 例 3	对比 例 4
咸味 程度	20	20	20	19	15	14	16	16	16	19
色泽	19	16	19	18	16	18	14	18	12	10
香味	20	20	20	17	20	19	16	18	15	8
嚼劲	20	19	18	15	17	13	14	8	16	17
异味	20	20	18	19	17	18	16	15	14	11
总分	99	95	95	88	85	82	76	72	73	65

由表1的感官评价分析结果可知,与对比例1~4相比,本发明各实施例制备得到的烟熏风味红鲷咸鱼(干腌)的感官评分处于较高水平。

[0060] 实施例2同实施例1相比,腌制时间增长,其色泽不如实施例1,实施例3由于龙井茶的量与实施例1不同,在熏制过程中,其嚼劲和异味去除效果不如实施例1,说明龙井茶的量对上述感官存在直接影响,尤其是在嚼劲上,说明茶叶的使用量,即熏制中的使用浓度也存在影响。实施例4由于使用的是精盐,其嚼劲比实施例1稍弱,说明盐的比例和组成对产品的组织结构内部形成产生影响,实施例5使用的是白糖,在上色,香气和异味去除方面效果比实施例1弱,同样,实施例6采用料酒进行处理,其嚼劲上受到影响,同时,以上效果均是不可进行预估的。

[0061] 对比例1~3由于腌制、熏制和干燥时间过长,其感官受到严重影响,对比例4由于未使用龙井茶叶,其色泽、香气、异味去除效果最差。

[0062] 本发明制备的烟熏风味红鲷咸鱼选料严谨,配方搭配科学合理,兼顾营养、口味、色泽等各方面要求,工艺简洁、咸香适口、腊香味浓郁、嚼劲足、烟熏味浓郁,满足不同地区

口味需求。采用烟熏酱的手法,在咸鱼贮藏方面:起到了抗菌杀虫、延长贮藏期。