



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105614752 A

(43) 申请公布日 2016.06.01

(21) 申请号 201510792604.9

(22) 申请日 2015.11.18

(66) 本国优先权数据

201410657223.5 2014.11.19 CN

(71) 申请人 吴兰平

地址 246500 安徽省安庆市宿松县孚玉镇龙井路 46 号

(72) 发明人 吴兰平

(51) Int. Cl.

A23L 17/10(2016.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种调理黑鱼片

(57) 摘要

本发明涉及水产品加工领域,具体地涉及一种调理黑鱼片,所述调理黑鱼片由新鲜黑鱼片、腌制料和调料制作而成,所述腌制料的配方重量百分比为:黄酒 5-10,食盐 2-3,压榨鲜姜汁 0.5-1,绞制小葱汁 0.1-0.2,复合磷酸盐 0.1-0.3,酒石酸 0.2-0.5,甘氨酸 0.05-0.1,余量为黑鱼肉片;所述调料的配方重量比为:山芋淀粉 50-65,熟面粉 25-35,蛋白粉 3-5,糖粉 1-3,食盐 0.5-1,姜粉 0.1-0.3,大蒜粉 0.05-0.1,白胡椒粉 0.05-0.1,小苏打 0.2-0.5。本发明采用传统方法加工鱼片,腌制后的鱼片与蘸料分离包装,消费者可随其所好,可蒸可炸可涮可煮,将黑鱼片美味发挥得淋漓尽致。

1. 一种调理黑鱼片,其特征在于所述调理黑鱼片由新鲜黑鱼片、腌制料和调料制作而成,所述腌制料的配方重量百分比为:黄酒 5-10,食盐 2-3,压榨鲜姜汁 0.5-1,绞制小葱汁 0.1-0.2,复合磷酸盐 0.1-0.3,酒石酸 0.2-0.5,甘氨酸 0.05-0.1,余量为黑鱼肉片;所述调料的配方重量比为:山芋淀粉 50-65,熟面粉 25-35,蛋白粉 3-5,糖粉 1-3,食盐 0.5-1,姜粉 0.1-0.3,大蒜粉 0.05-0.1,白胡椒粉 0.05-0.1,小苏打 0.2-0.5。

2. 如权利要求 1 所述的调理黑鱼片,其特征在于所述调料中的山芋淀粉调整为玉米淀粉、小麦淀粉或者芡实粉、藕粉。

一种调理黑鱼片

技术领域

[0001] 本发明涉及水产品加工领域,具体地涉及一种调理黑鱼片。

背景技术

[0002] 黑鱼为淡水名贵鱼类,有“鱼中珍品”之称,是一种营养全面、肉味鲜美的高级保健品,一向被视为病后康复和老幼体虚者的滋补珍品。黑鱼最适合手术后的患者食用,也适合产妇、身体虚弱,低蛋白血症、脾胃气虚、营养不良、贫血之人食用,民间常视黑鱼为珍贵补品,用以催乳、补血。小便不利、气血不足、闭经的女性也可以经常食用黑鱼来调理。

[0003] 黑鱼的含肉率高,又无肌间细刺,是老少皆宜的鱼品之一。据测定,每 100 克鲜鱼肉中,含蛋白质 19.8 克、脂肪 1.4 克、糖 1.2 克,是典型的高蛋白、低脂肪的保健食品。据医籍记载,乌鳢还有去瘀活血、滋补壮阳、收肌生津、怯寒调养等药理作用,在东南亚及我国两广、港澳台地区一向被视作佳肴兼补品,故而身价不凡。

[0004] 黑鱼有极强的生命力和对环境的适应能力,无论是湖泊、水库、河川、溪沟、塘堰还是水田、渠道,甚至连一般鱼类难以生存的沼泽、积水潭、洼凼等都能生长、繁衍。

[0005] 随着社会生活节奏的加快和人们生活水平的提高,消费者对方便方便、快捷、营养的食品需求不断增长。冷冻调理鱼类食品具有方便、快捷、营养丰富的优点,因此深受广大消费者的欢迎,冷冻调理鱼类加工业得到了较快发展。而鱼类等水产品经过解冻、剖片、调味等加工冷冻后,部分水分和蛋白质会流失,并且经过冷冻贮藏后容易出现产品口感发干、发硬等现象,失去新鲜鱼类产品特有的鲜味。因此需要开发能够较好保持冷冻调理鱼片良好品质的加工方法。

[0006] 公布号为 CN102742633A 的发明专利申请公开了一种冷冻调理鱼片的加工方法,将原料鱼进行预处理成生鱼片;按质量比加入 10% 的浆料,滚揉均匀,然后单冻、包装;所述的浆料为调味料与水的质量比为 2:1,调味料中按质量百分比加入 5-10% 的黄原胶和海藻糖混合物,所述混合物中黄原胶和海藻糖的质量比为 1:2。黄原胶和海藻糖能与鱼肉中的蛋白质结合,抑制蛋白质的变性,耐热耐酸,从而保证产品在加热后保持水产品原有的新鲜度和味道,并且能抑制腥味的产生,可以广泛应用于鱼类产品的加工。该发明专利申请的技术方案采用滚揉工艺,鱼肉本来就易碎,一经滚揉就更不成片了。

发明内容

[0007] 本发明采用传统方法加工鱼片,腌制后的鱼片与蘸料分离包装,消费者可随其所好,可蒸可炸可涮可煮,将黑鱼片美味发挥得淋漓尽致。

[0008] 本发明是这样实现的:

一种调理黑鱼片,其特征在于所述调理黑鱼片由新鲜黑鱼片、腌制料和调料制作而成,所述腌制料的配方重量百分比为:黄酒 5-10,食盐 2-3,压榨鲜姜汁 0.5-1,绞制小葱汁 0.1-0.2,复合磷酸盐 0.1-0.3,酒石酸 0.2-0.5,甘氨酸 0.05-0.1,余量为黑鱼肉片;所述调料的配方重量比为:山芋淀粉 50-65,熟面粉 25-35,蛋白粉 3-5,糖粉 1-3,食盐 0.5-1,姜粉

0.1-0.3,大蒜粉 0.05-0.1,白胡椒粉 0.05-0.1,小苏打 0.2-0.5。

[0009] 本发明的调理黑鱼片的加工方法,包括以下步骤:

(1) 采肉:选取体重 500 克以上的新鲜黑鱼,清理干净,剖取主骨两侧肉块,除去鳍刺和鱼皮,片成 1.5-3.0mm 厚肉片;

(2) 腌制:向黑鱼片中加入腌制料在 0℃ -5℃ 环境下腌制 2-4 小时;

(3) 包装贮藏:将调味鱼片摆入衬盘,真空吸塑包装,入 0~-5℃ 低温冻库贮藏;

(4) 调料制备:调料包含山芋淀粉、熟面粉、蛋白粉、糖粉、食盐、姜粉、大蒜粉、白胡椒粉和小苏打;低筋面粉烤熟;山芋淀粉清理过筛;将配料制成调料包备用;

(5) 将小包装的调理黑鱼片和调料包搭配组合包装即成。

[0010] 本发明的腌制料的配方可随消费者口味进行适当调整,比如增加辣椒粉或者花椒等,上述配方只是大众口味。

[0011] 本发明的调料中的山芋淀粉可以调整为玉米淀粉、小麦淀粉、芡实粉、藕粉或者其他食用淀粉,配方也可以随各地消费者的嗜好进行适当的调整,上述配方仅是一般配方。

[0012] 食用调理黑鱼片时,将调理黑鱼片蘸满调料粉后,蒸、炸、涮或开水下锅制作鱼片羹食用,也可以直接将调理黑鱼片蒸、炸、涮、煮,同样是味美可口的黑鱼佳肴。比如,在锅中放油烧热后放入调理黑鱼片滑炒一下,至颜色变白关火捞出备用;然后利用锅中的余油烧热后,放入姜片葱段煸炒,然后依次放入胡萝卜及冬笋片翻炒,炒至胡萝卜略变软;再加入青椒翻炒 1 分钟,调入少许盐,最后出锅前倒入黑鱼片,倒少许稀的生粉水勾芡翻匀即可制作一盘色香味俱全的炒黑鱼片。

具体实施方式

[0013] 下面通过实施例对本发明进行说明:

实施例 1:

选取体重 500 克以上的新鲜黑鱼 100kg,清理干净,剖取主骨两侧肉块,除去鳍刺和鱼皮,片成 1.5-3.0mm 厚肉片;向黑鱼片中加入黄酒 3kg,食盐 1kg,压榨鲜姜汁 0.3kg,绞制小葱汁 50g,复合磷酸盐 50g,酒石酸 100g,甘氨酸 30g,在 0℃ -5℃ 环境下腌制 4 小时;将调味鱼片摆入衬盘,真空吸塑包装,入 0~-5℃ 低温冻库贮藏;另取山芋淀粉 4kg,熟面粉 3kg,蛋白粉 250g,糖粉 200g,食盐 300g,姜粉 50g,大蒜粉 30g,白胡椒粉 30g,小苏打 100g 拌匀,分装成 20g 小调料包备用;将 200g 小包装的调理黑鱼片和调料包搭配组合包装即成。

[0014] 实施例 2:

选取体重 500 克以上的新鲜黑鱼 100kg,清理干净,剖取主骨两侧肉块,除去鳍刺和鱼皮,片成 1.5-3.0mm 厚肉片;向黑鱼片中加入黄酒 5kg,食盐 1.5kg,压榨鲜姜汁 0.5kg,绞制小葱汁 100g,复合磷酸盐 75g,酒石酸 100g,甘氨酸 50g,在 0℃ -5℃ 环境下腌制 4 小时;将调味鱼片摆入衬盘,真空吸塑包装,入 0~-5℃ 低温冻库贮藏;另取玉米淀粉 4kg,熟面粉 3kg,蛋白粉 250g,糖粉 200g,食盐 300g,姜粉 50g,大蒜粉 30g,白胡椒粉 30g,小苏打 100g 拌匀,分装成 20g 小调料包备用;将 200g 小包装的调理黑鱼片和调料包搭配组合包装即成。

[0015] 实施例 3:

选取体重 500 克以上的新鲜黑鱼 100kg,清理干净,剖取主骨两侧肉块,除去鳍刺和鱼皮,片成 1.5-3.0mm 厚肉片;向黑鱼片中加入黄酒 4kg,食盐 1.5kg,压榨鲜姜汁 0.5kg,绞制

小葱汁 150g,复合磷酸盐 50g,酒石酸 200g,甘氨酸 50g,在 0℃ -5℃环境下腌制 2 小时 ;将调味鱼片摆入衬盘,真空吸塑包装,入 0~-5℃低温冻库贮藏 ;另取芡实粉 4kg,熟面粉 4kg,蛋白粉 500g,糖粉 250g,食盐 400g,姜粉 100g,大蒜粉 50g,白胡椒粉 50g,小苏打 100g 拌匀,分装成 20g 小调料包备用 ;将 200g 小包装的调理黑鱼片和调料包搭配组合包装即成。