



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102630976 B

(45) 授权公告日 2013. 11. 20

(21) 申请号 201210088029. 0

(22) 申请日 2012. 03. 30

(73) 专利权人 池州市昭明渔港酒店

地址 247100 安徽省池州市长江北路

专利权人 邵蕊

(72) 发明人 邵蕊

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理有限公司 34112

代理人 余成俊

(51) Int. Cl.

A23L 1/326 (2006. 01)

A23L 1/164 (2006. 01)

A23L 1/09 (2006. 01)

(56) 对比文件

CN 1729865 A, 2006. 02. 08,

JP 2009213471 A, 2009. 09. 24,

KR 20060116270 A, 2006. 11. 15,

CN 102266487 A, 2011. 12. 07,

CN 1596683 A, 2005. 03. 23,

CN 102160637 A, 2011. 08. 24,

CN 102144794 A, 2011. 08. 10,

无名氏. 鱼包子. 《居家必用事类全集》. 中国商业出版社, 1987, 121 页.

苏明. 桂鱼包子. 《鱼类菜制作 500 例》. 中国卓越出版公司, 1989, 262 页.

刘振峰. 鱼馅包子. 《实用面食谱》. 气象出版社, 1992, 14 页.

张宇等. 纵览古今华夏“包”. 《肉品卫生》. 2004, (第 08 期),

审查员 邓爱科

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种解酒鱼肉包子及其制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种解酒鱼肉包子及其制作方法,其主要是由组成原料面粉、鳊鱼、五花猪肉、猪皮冻、木耳、香菇、芹菜、葱花、姜末、白糖、黄酒、山芋淀粉、麻油、香醋、酱油、精盐、胡椒粉和味精按一定重量份混合制作而成。本发明解酒鱼肉包子包馅配方独特,鳊鱼肉质细嫩鲜美,包馅中加入鳊鱼肉口味与众不同,蛋白质、脂肪、维生素、纤维素搭配合理,营养丰富,是一种很好的健康美食,男女老幼皆宜食用。在包子制作和面时加入水飞蓟、车前草、绿茶、荷叶汁,起到保健功能,可解酒护肝。

1. 一种解酒鱼肉包子,其特征在于其组成原料的重量份为:面粉 950-1050、鳊鱼 450-500、五花猪肉 350-400、猪皮冻 150-250、木耳 100-150、香菇 100-150、芹菜 100-150、葱花 100-150、姜末 60-90、白糖 15-25、黄酒 30-50、山芋淀粉 50-60、麻油 50-60、香醋 20-50、酱油 30-40、精盐 24-28、胡椒粉 6-9 和味精 2-4、水飞蓟 2-3、车前草 2-3、绿茶叶 2-3、荷叶 1-2、水适量;

其制作方法包括以下步骤:

(1)、将鳊鱼洗净割肉除皮并剁或搅,用黄酒、精盐、姜末在冷藏条件下腌制 2-3 小时;

(2)、将五花猪肉剁加腌制好的鳊鱼肉、猪皮冻、木耳、香菇、芹菜、葱花、姜末、白糖、精盐、味精、麻油、胡椒粉、香醋及炒熟的山芋淀粉,用酱油调色调味,均匀搅拌,制成包馅;

(3)、水飞蓟、车前草、绿茶叶、荷叶绞汁、加水和面粉、用干酵母或醪糟进行发酵,然后擀皮包入包馅,制成包子;

(4)、包馅时轻提面皮边,逆时针方向捏 14-18 个皱褶,封住包口,大火蒸 12-15 分钟即可食用。

一种解酒鱼肉包子及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种解酒鱼肉包子及其制作方法,属于食品加工技术领域。

背景技术

[0002] 传统肉包大都用猪牛羊肉作包馅,脂肪及饱和脂肪酸含量高,不宜老人食用,发明人尝试制作一种鱼肉包,用鱼肉部分代替猪肉,并增加优质膳食纤维,达到改善营养结构,更适合“三高”人群食用的目的。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种解酒鱼肉包子及其制作方法,本发明解酒鱼肉包子包馅配方独特,鳊鱼肉质细嫩鲜美,包馅中加入鳊鱼肉口味与众不同,蛋白质、脂肪、维生素、纤维素搭配合理,营养丰富,是一种很好的健康美食,男女老幼皆宜食用。同时具有解酒功能。

[0004] 为了实现上述目的本发明采用如下技术方案:

[0005] 解酒鱼肉包子,其特征在于其组成原料的重量份为:面粉 950-1050、鳊鱼 450-500、五花猪肉 350-400、猪皮冻 150-250、木耳 100-150、香菇 100-150、芹菜 100-150、葱花 100-150、姜末 60-90、白糖 15-25、黄酒 30-50、山芋淀粉 50-60、麻油 50-60、香醋 20-50、酱油 30-40、精盐 24-28、胡椒粉 6-9 和味精 2-4、水飞蓟 2-3、车前草 2-3、绿茶叶 2-3、荷叶 1-2、水适量。

[0006] 所述的解酒鱼肉包子的制作方法,其特征在于包括以下步骤:

[0007] (1)、将鳊鱼洗净割肉去皮并剁或搅,用黄酒、精盐、姜末在冷藏条件下腌制 2-3 小时;

[0008] (2)、将五花猪肉剁加腌制好的鳊鱼肉、猪皮冻、木耳、香菇、芹菜、葱花、姜末、白糖、精盐、味精、麻油、胡椒粉、香醋及炒熟的山芋淀粉,用酱油调色调味,均匀搅拌,制成包馅;

[0009] (3)、水飞蓟、车前草、绿茶叶、荷叶绞汁、加水和面粉、用干酵母或醪糟进行发酵,然后擀皮包入包馅,制成包子;

[0010] (4)、包馅时轻提面皮边,逆时针方向捏 14-18 个皱褶,封住包口,大火蒸 12-15 分钟即可食用。

[0011] 所述的水飞蓟、车前草、绿茶叶、荷叶采用新鲜摘取,可于低温 -35—40℃ 储存,可随时取用,绞汁后添加到面粉中和面。

[0012] 本发明的有益效果:

[0013] 本发明解酒鱼肉包子包馅配方独特,鳊鱼肉质细嫩鲜美,包馅中加入鳊鱼肉口味与众不同,蛋白质、脂肪、维生素、纤维素搭配合理,营养丰富,是一种很好的健康美食,男女老幼皆宜食用。在包子制作和面时加入水飞蓟、车前草、绿茶、荷叶汁,起到保健功能,可解酒护肝。

具体实施方式

[0014] 实施例 1 :解酒鱼肉包子,其组成原料的重量份为 :面粉 950、鳊鱼 450、五花猪肉 350、猪皮冻 150、木耳 100、香菇 100、芹菜 100、葱花 100、姜末 60、白糖 15、黄酒 30、山芋淀粉 50、麻油 50、香醋 20、酱油 30、精盐 24、胡椒粉 6 和味精 2、水飞蓟 2-3、车前草 2-3、绿茶叶 2-3、荷叶 1-2、水适量。

[0015] 解酒鱼肉包子的制作方法,包括以下步骤 :

[0016] (1)、将鳊鱼洗净割肉除皮并剁或搅,用黄酒、精盐、姜末在冷藏条件下淹制 2-3 小时 ;

[0017] (2)、将五花猪肉剁加淹制好的鳊鱼肉、猪皮冻、木耳、香菇、芹菜、葱花、姜末、白糖、精盐、味精、麻油、胡椒粉、香醋及炒熟的山芋淀粉,用酱油调色调味,均匀搅拌,制成包馅 ;

[0018] (3)、新鲜水飞蓟、车前草、绿茶叶、荷叶绞汁、加水和面粉、用干酵母或醪糟进行发酵,然后擀皮包入包馅,制成包子 ;

[0019] (4)、包馅时轻提面皮边,逆时针方向捏 14-18 个皱褶,封住包口,大火蒸 12-15 分钟即可食用。