

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl⁷

A23L 1/325

A23L 1/01

[12] 发明专利说明书

[21] ZL 专利号 98125195.1

[45] 授权公告日 2001 年 1 月 17 日

[11] 授权公告号 CN 1060628C

[22] 申请日 1998.12.8 [24] 颁证日 2000.12.29

[21] 申请号 98125195.1

[73] 专利权人 林亚力

地址 110031 辽宁省沈阳市皇姑区黄河南大街
88 号

共同专利权人 杭宝良

[72] 发明人 林亚力 杭宝良

[56] 参考文献

CN1130039A 1996. 9. 4 A23L1/325

审查员 赵学武

[74] 专利代理机构 北京元中专利事务所

代理人 汪诚芝

权利要求书 4 页 说明书 11 页 附图页数 0 页

[54] 发明名称 风味烤鱼及其制备方法

[57] 摘要

本发明涉及的是一种风味烤鱼,具体地讲,是从所选的鱼嘴中剔除鱼的内脏并将鱼洗净,将鱼放入浸料中浸渍,然后在鱼的腹部添入腌料,然后将其放入烤炉在不同的温度下分段烤制,总计约 30—45 分钟即可;本发明所述的风味烤鱼的特点是外皮香脆、内质软嫩、色泽金黄、味腴而鲜美;具有浓郁的蒜香与药香之氛芳,并具部分药理作用;同时,由于对原料和工艺参数的选择,使得按本发明生产的烤鱼风味基本一致,适合于可重现的工业化生产。

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



权 利 要 求 书

1、一种风味烤鱼，其特征在于所述的烤鱼是选用活鱼，将筷子或类似工具插入鱼口中，将内脏绞出，洗净，将鱼下沸水锅中略烫，取出，用清水洗去粘液，鱼身骑刀，约在鱼肉三分之二处；然后用酒、盐抹在鱼身上，略腌一下，用于除去腥腻味，然后放入浸料汤中进行浸，浸至1-3小时；在浸渍后的鱼腹内填入腌料，腌制的时间1-4小时；然后进行在不同的温度下分时间段烤制，烤制的时间20-45分钟。

2、根据权利要求1所述的风味烤鱼，其特征在于所述的浸料汤中的物料包括：

| 成份 | 数量 g | 成份 | 数量 g |
|-----|---------|------|---------|
| 丁香 | 95-105 | 白胡椒粒 | 250 |
| 白芷 | 95-105 | 三奈 | 45-55 |
| 大茴香 | 45-55 | 香茅草 | 200 |
| 小茴香 | 95-105 | 葱 | 1000 |
| 砂仁 | 95-105 | 姜 | 500 |
| 桂皮 | 45-55 | 胡萝卜 | 1000 |
| 紫苏 | 150 | 胡荽 | 95-105 |
| 人参 | 195-205 | 柠檬汁 | 245-255 |
| 高良姜 | 95-105 | 绍酒 | 1000 |
| 苹果 | 100 | 糖 | 200 |
| 香叶 | 45-55 | 盐 | 150 |
| 陈皮 | 145-155 | 醋 | 200 |
| 枸杞 | 100 | 辣椒 | 45-55 |
| 孜然 | 50 | 鱼露 | 590-610 |
| | | | 45-55 |

将以上物料一同装在调料包内，将锅内放入40斤水，烧开，将调料包放入锅内，小火慢熬2-3小时，（余水15斤）成浸料汤。

3、根据权利要求1所述的风味烤鱼，其特征在于所述的腌料包括：

| 成份 | 数量 g | 胡椒份 | 20 |
|-----|------|-----|-----|
| 香茅草 | 20 | 醋 | 20 |
| 香叶 | 5 | 柠檬汁 | 20 |
| 丁香 | 10 | 鱼露 | 20 |
| 人参 | 20 | 大枣 | 25 |
| 陈皮 | 15 | 苹果 | 200 |

| | | | |
|-----|-----|-----|-----|
| 砂仁 | 10 | 梨 | 200 |
| 胡荽 | 10 | 木耳 | 50 |
| 小茴香 | 10 | 银耳 | 50 |
| 葱 | 100 | 香菇 | 50 |
| 干姜 | 50 | 枸杞 | 20 |
| 盐 | 10 | 蕃茄 | 50 |
| 味精 | 5 | 药芹 | 40 |
| 糖 | 20 | 蒜茸 | 500 |
| 香油 | 15 | 玫瑰酱 | 20 |
| 绍酒 | 100 | | |

4、根据权利要求1所述的风味烤鱼，其特征在于所述的腌料包括：

| 成份 | 数量 (g) | | |
|-----|-----------|-----|-----|
| | | 香叶 | 5 |
| | | 陈皮 | 15 |
| 蒜茸 | 1500 | 小茴香 | 5 |
| 干姜 | 45 | 砂仁 | 5 |
| 葱 | 95 | 枸杞 | 15 |
| 盐 | 10 | 大枣 | 20 |
| 味精 | 5 | 苹果 | 150 |
| 糖 | 20 | 梨 | 150 |
| 醋 | 15 | 木耳 | 450 |
| 香油 | 10 | 银耳 | 45 |
| 绍酒 | 95 | 香菇 | 45 |
| 柠檬汁 | 15 | 胡荽 | 10 |
| 胡椒粉 | 15 | 丁香 | 5 |
| 鱼露 | 15 | | |

5、根据权利要求1所述的风味烤鱼，其特征在于所述的腌料包括：

| 成份 | 数量 (g) | | |
|-----|-----------|----|-----|
| 干辣椒 | 40 | 枣 | 20 |
| 陈皮 | 8 | 梨 | 150 |
| 小茴香 | 5 | 木耳 | 45 |
| 大茴香 | 5 | 银耳 | 45 |
| 花椒 | 5 | 香菇 | 45 |

| | | | |
|----|-----|-----|----|
| 干姜 | 25 | 盐 | 5 |
| 桂皮 | 5 | 味精 | 3 |
| 熟米 | 25 | 糖 | 10 |
| 紫苏 | 10 | 香油 | 15 |
| 胡椒 | 10 | 绍酒 | 50 |
| 葱 | 95 | 柠檬汁 | 15 |
| 蒜 | 50 | | |
| 苹果 | 150 | | |

6、根据权利要求1所述的风味烤鱼，其特征在于所述的腌料包括：

| 成份 | 数量 g | | |
|-----|------|-----|----|
| 孜然 | 50 | 木耳 | 45 |
| 花椒 | 20 | 银耳 | 45 |
| 葱 | 95 | 香菇 | 45 |
| 干姜 | 25 | 盐 | 5 |
| 陈皮 | 10 | 味精 | 3 |
| 大茴香 | 5 | 糖 | 10 |
| 小茴香 | 5 | 蒜 | 50 |
| 丁香 | 5 | 香油 | 15 |
| 胡椒 | 5 | 绍酒 | 50 |
| 枣 | 20 | 柠檬汁 | 15 |
| 苹果 | 150 | | |
| 梨 | 150 | | |

7、根据权利要求1所述的风味烤鱼，其特征在于所述的腌料包括：

| | | | |
|-----|------|----|-----|
| 成份 | 数量 g | 苹果 | 150 |
| 大茴香 | 30 | 梨 | 150 |
| 小茴香 | 10 | 木耳 | 45 |
| 桂皮 | 30 | 银耳 | 45 |
| 丁香 | 15 | 香菇 | 45 |
| 花椒 | 15 | 盐 | 15 |
| 陈皮 | 6 | 味精 | 3 |
| 干姜 | 5 | 糖 | 10 |
| 葱 | 95 | 香油 | 15 |

| | | | |
|---|----|-----|----|
| 蒜 | 50 | 绍 酒 | 50 |
| 枣 | 20 | 柠檬汁 | 15 |

8、根据权利要求 1 所述的风味烤鱼，其特征在于所述的烤炉为电烤炉，其烤制过程如下：

将烤箱定温在 110℃时，将鱼放在烤箱内，将烤箱温度升至 150℃其间，分别不断地在鱼身上涂香油及蜂蜜，并且翻转鱼身，使其达到两面双焦受热效果；当烤箱温度升至 200℃时，鱼表面呈浅金黄色时即可。

9、根据权利要求 1 所述的风味烤鱼，其特征在于所述的烤炉为电烤炉，其烤制过程如下：

烤制时将烤炉定温 110℃预热 5 分钟，将鱼放入烤炉加温升至 150℃ 烤制 10 分钟后上火升至 180℃，底火升至 130℃，烤制 10 分钟后上火升至 200℃下火 150℃并转面再烤至 15 分钟既可，总计 35 分钟即可。

10、根据权利要求 1 所述的风味烤鱼，其特征在于所述的烤炉为微波炉，其烤制过程如下：将腌制后的鱼放入微波炉中，采用最高火力烤制 18—20 分钟，然后加热采用高火力，时间为 2—3 分钟即可。

说明书

风味烤鱼

本发明涉及的是一种风味烤鱼，本发明属于食品加工领域。

现有技术中，对鱼的烹调可以归纳为以下几种：

首先是炸，该方法是将主料放入宽油中，用旺火炸至金黄色，再重新用油炸至外焦里嫩，使其成熟。

其次是烧，该方法是将原料经过切、腌、喂用油炸或用沸水烫煮，然后旺火烧开，小火慢煨，使其酥烂入味成熟。

再次是炖，该方法是以水传热，用小火长时间和汤煮制，适用于肌纤维粗韧的肉类和耐长时间的加热原料。

CN91107924 于 93 年 5 月 26 日公开了题为“用鳕鱼碎肉加工烤鱼片的方法”，该案的特征是加入鳕鱼碎肉重量 2—3% 的糊化淀粉或 0.3—1% 的褐藻胶或褐藻酸钠、褐藻酸钾、藻酸丙二醇酯、明胶等；然后经干燥、压轧、烘烤、压轧、整形制成鳕鱼烤鱼片，从而提高了鳕鱼的利用率，降低了加工成本。

CN92107635 于 92 年 7 月 7 日公开了题为“鳕鱼制品的制作方法”，该案的特征是将鳕鱼活杀后取鱼肉片经加料烘烤成鱼干片。

CN931117905 于 95 年 5 月 10 日公开了题为“鲜鱼脯及其制作方法”，该案的特征是把鲜鱼肉 72~78% 速冻、切片后，加入少量的酒、醋、姜粉去腥，再加入白糖 12~18%、盐 2~3%、麻油 3~8% 和少量的姜粉、鲜辣粉、味精，进行搅拌，使佐料入味，然后把鱼肉片进行成型，使鱼肉片摊平，不重叠，进入烘房中烘干，烘干后的鱼肉片再进行烤熟、压平、包装。

CN95100488 于 96 年 9 月 4 日公开了题为“阿胶烤鱼的制造方法”，该案的特征是将鲜活鱼去鳞、鲤和内脏并清洗干净，用食盐水浸渍，尔后取出沥干并将鱼放入调味汤料中，然后对鱼进行热风脱水，在脱水后的鱼体上涂抹预先调配好的香油并进行焙烤，然后在焙烤后的鱼体上涂刷阿胶并进行真空封袋、杀菌和冷却。

上述的炸、炖和烧的具体实施与烤的概念相差较远，在此不进行一一评论，而现有技术已经存在的烤鱼大部分是鱼干类的，和本发明所述的烤鱼也有很大的区别，上述 CN95100488 公开的烤鱼，由于没有腌料，因此，在烤制时，腌料的味不能从里及外的向鱼肉内部渗透，同时，该案的脱水步骤导致鱼在烤制后很难做到外焦里嫩，同时，由于对烤制的工艺参数规定不够严格，导致出品的鱼的味道差别较大，不适于工业化生产。

本发明的目的在于提供一种烤鱼制品，具体地讲，本发明的目的在于提供一种外皮香脆、内质软嫩、色泽金黄、味腴而鲜美，口感基本一致的烤鱼制品。

本发明的目的可以通过以下方法得以实现：选用活鱼，将筷子或类似工具插入鱼口中，将内脏绞出，洗净，将鱼下沸水锅中略烫，取出，用清水洗去粘液，鱼身骑刀，约在鱼肉三分之二处；然后用酒、盐抹在鱼身上，略腌一下，用于除去腥腻味，然后放入浸料汤中进行浸，浸至 1-3 小时；在浸渍后的鱼腹内填入腌料，腌制的时间 1-4 小时；然后将烤炉定温 110℃ 预热 5 分钟，将鱼放入烤炉加温至 150℃ 烤制 10 分钟后上火升至 180℃，底火升至 130℃，烤制 10 分钟后上火升至 200℃，下火 150℃，并转面再烤约 15 分钟即可，烤制时间合计约 20-45 分钟，全部加工时间总计约 30-45 分钟即可。

下面对本发明所述的鱼的烤制过程进行详细的描述，通过以下的描述，可以

更清楚地理解本发明，并确认本发明的创造性的所在：

现有技术的烹调方法的加热过程，也就是脱水过程，通过对比可以看出，烤制菜的加热脱水过程，它既能像炸、烧、炖一样使原料脱水变脆，但烤制菜又比炸、烧、炖的香味更浓，也不像炸、烧、炖的原料浸没于油中进行热脱水，所以烤制时产生的香味全部扩散于空气中；另外，烤制原料时除调味品外，没有任何东西与渗出的水份进行交流，所以原料本味更浓，更能保持原料本身营养素不被破坏。另外“烤”的加热方法是辐射传热，“原料受热均匀，原料表面香脆，内部鲜嫩。

本发明对所使用的鱼的特殊选择，我国现有鱼类两千余种，由于种类不同，鱼体大小、成熟区、渔区、渔场等条件不同，以及可食部位的不同，其成份也有很大的差异。一般的说，鱼的主要成份中，水占 70—80%，蛋白质 15—25%，脂肪 1—10%，糖类 0.5—1.0%，矿物质 1.0—1.5%，维生素的含量丰富。值得提出的是鱼肉中蛋白质的含量多，质量好，吸收率高，脂肪的含量低，又多是不饱和脂肪酸，这些不饱和脂肪酸具有良好的保健作用。

本发明所述的风味烤鱼，其中最具有特色的香草鲶鱼烤是选用鲶鱼；鲶鱼别名：鲶巴郎、鲶拐、土鲶等，除青藏高原和新疆外，各地均产，它鱼体延长，呈纺锤形，光滑无鳞、头平扁眼小，口宽大，有须四对，体绿褐和灰黑色，或有云状斑块，表皮粘液腺发达，分泌大量粘液，滑腻异常，栖居在热带，亚热带水草茂盛的河湖、池塘、沟渠等水体的中、下层，为淡水经济鱼类之一。分布于中国及朝鲜、日本、苏联等亚洲东部地区，遍布于东部各主要水系，一年四季均有出产，以 9—10 月最肥，质量最佳，体重 1.5—2kg 称为怀子，1.3—1.5 斤为佳品，它肉质细密，柔嫩而少刺，以爽利滑润的口感取胜。营养丰富，尤以脂肪含量为诸鱼之冠 (20.6%)；味腴而鲜美，为上等食鱼类，但其腥味较重，可用酒等浸之去除，其卵有毒，可被高温破坏。经过反复试验，感觉鲶鱼烤制比任何方法制做更为有特色，加之本身的营养成份和药理作用，因此选用“烤”的烹调方法制做，实为独立的制做风格，堪称一绝。

本发明所述的风味烤鱼采用了香味调料与烤制方法结合，这也是本发明最为突出的特点。

滋味中的物理特性是滋味与温度，粘度、硬度等物理特性有关，但不能改变味的种类。主要因为物理状态不同，使食品味的成份及味觉的条件发生变化，使味觉产生差异而致。

本发明所述的风味烤鱼味浓鲜香，是经过长时间的香味调料腌浸及高温下的加热，原料与味蕾接触机会多，时间长，面积大，同时温度可改变味的强弱。因为菜肴温度高时各种分子运动加快，由此相互渗透、扩散，溢出作用，加强刺激味蕾的作用。另外，在动物性原料中多含有抗胰蛋白酶，它使蛋白质的分解受到了控制，加热烹制则使蛋白酶失去活性，使蛋白质分解成氨基酸，使菜肴增加了鲜香味道。

本发明的实践中，采用了三十余种的香味料，如：香茅草、丁香、白芷、大茴香、小茴香、砂仁、紫苏、人参等用来对原料进行长时间的浸腌，使其入味肌里，芳香独特。

本发明所述的香味调料从烹调来说香气扑鼻，能诱动和增加食欲；从中药性来说是烹调中常用的香药料，根据医书记载：多是性温（或热）味辛，具有消食除胀，散寒健胃之效，解毒祛风，活血之功，并具有强身健体的食疗功效，并含

有丰富的蛋白质、钙、铁、锌等多种营养素，选用多种香味调料对原料进行长时间腌浸，其主要目的是使原料形成一个特有的独特味道，以及达到矫除原料异味，确定有饌特殊口味，增加食品香味，补充营养成分，并具有一定的食疗作用，这也是本发明采用三十几种香味调料的目的。

在注重味与食疗结合时，更注意遵循药膳的烹调原则，了解原料的食性，主要是指四气五味（寒、热、温、凉四气和辛、酸、甘、苦、咸五味）充分发挥烤制烹调技巧，做到“寓医于膳，以膳为医”。严格做到滋补宜甜，治疗应淡。甜宜甘而不浓，淡应本味或微咸，不能太辣，太麻，太咸，太酸，过辛过苦的原则。重视食物营养成分，用传统中药材，豆蔻、大茴香、丁香、砂仁等为菜肴的调味品，由调味作用，通过在菜肴中的量的多少，泡制方法的变化来达到具有食疗功能，以及“食助药力，药助食味”的作用，使其整个产品形成独具特色健康美食。

本发明所述的风味烤鱼所采用的工艺参数，可以有效地防止营养成分因烹调时低温长时间遭受的损失和高温（约 20 分钟）的带来的损失，以及烹调法对营养素破坏的程度，达到了平衡膳食配合补充。

本发明所述的风味烤鱼浸料成份配方比下表 1 所示：

表 1 风味烤鱼浸料成份配比

| 成份 | 数量 g | 药理作用 | 烹调作用 |
|------|---------|--|-------------------------|
| 丁香 | 95-105 | 其味辛，性温，可温中降逆，温肾助阴 | 矫味、增香 |
| 白芷 | 95-105 | 其味辛，性温，可祛风解表，止痛燥湿 | 苦香浓烈，可去异味 |
| 大茴香 | 45-55 | 其味辛甘，性温可温中散寒，理气止痛。 | 常用调料，具浓烈芳香。 |
| 小茴香 | 95-105 | 其味辛性温，可温肾散寒，理气和胃止痛 | 浓烈芳香，可增香，矫味。 |
| 砂仁 | 95-105 | 其味辛，性温，可醒脾化湿，行气宽中，补肺、益肾。 | 芳香浓烈，去腥开胃，增进食欲，用于食疗。 |
| 桂皮 | 45-55 | 其味辛甘，性热，可补肾阳，缓脾胃除积冷，通脉止痛。 | 气香，味辛甜，可增香，矫味。 |
| 紫苏 | 150 | 其味辛，性温，可发表散寒，理气和营通心利肺，祛风定喘、解鱼、蟹毒。 | 具解毒、抗菌等作用。 |
| 人参 | 195-205 | 味甘、微苦、性温、功能：补气、固脱、安神、提高脑力、体力机能及抗病能力及强心，促进造血机能。 | 增加养份 |
| 高良姜 | 95-105 | 性温、味辛、可温胃、祛风散寒、健脾之效。 | 增香、提味。 |
| 苹果 | 100 | 其味辛、性温、消食化积，调中补胃，解鱼、肉毒。 | 辛香浓烈，入饌辛辣苦香，去腥开胃。 |
| 香叶 | 45-55 | 性热、味辛缓脾胃，叶芳香独特。 | 可除腥、解异味，西餐常用之，且能增强菜肴美味。 |
| 陈皮 | 145-155 | 其味辛苦，性温，可理气，调中，燥湿化痰。 | 芳香味苦，具增香添味，去腥解腻。 |
| 枸杞 | 100 | 其味甘，性平，可补胃益精，养肝明目。 | 补充营养 |
| 孜然 | 50 | 用以消化不良和胃寒腹痛等。 | 可去除异味，增加香味。 |
| 白胡椒粒 | 250 | 味辛辣、芳香，通六窍。 | 暖胃肠、解醒味。 |
| 三奈 | 45-55 | 其味辛、性温，温中、消食、止痛 | 提香调味 |
| 香茅草 | 200 | 其味辛、性温、可疏风解表，祛瘀通络。 | 含柠檬醛、香茅醛等成份，具柠檬香。 |

| | | | |
|-----|---------|---|----------------------------|
| 葱 | 1000 | 味辛、性温、通阴活血、驱虫解毒、阴寒腹痛。 | 解腥味、提味、含大量Vc。 |
| 姜 | 500 | 味辛、性微温，开胃、解毒、增食欲，促消化。 | 有独特的辛辣味，可矫味、调味。 |
| 胡萝卜 | 1000 | 其味甘、性平，有健胃、化滞、消食等作用，对消化不良久病、便秘、咳嗽、小儿麻疹等有一定疗效。 | 味鲜美，可去除膻味及美容之效。 |
| 胡荽 | 95-105 | 芫荽鲜品味辛性温，入肺、胃经、能诱发麻疹，有芳香健胃，驱风解毒的功效。 | 清香扑鼻，有调味去腥和增进食欲的作用。 |
| 柠檬汁 | 245-255 | 有生津、止渴、祛暑、降脂、安胎等作用。 | 香味浓郁，酸和香润舒适含Vc、Vb。 |
| 绍酒 | 1000 | 活络经血，补身健体。 | 用以调味，可解鱼、肉腥臊之味，给菜肴带来芳香和鲜美。 |
| 糖 | 200 | 具缓中、补虚、生津、润燥。 | |
| 盐 | 150 | 其味咸、性寒、可涌吐、清火、凉血、解毒。 | 调节身体功能、去腥、解腻、增香作用。 |
| 醋 | 200 | 有散瘀、止血、解毒、杀虫之功效，并有开胃健脾、清心益神、降低血压的作用。 | 有较强的去腥、解腻、增香作用。 |
| 辣椒 | 45-55 | 其味辛、性热，可用于温中、散寒、开胃、消食。 | 独特的芳香，具有去腥解腻增食欲助消化的功能。 |
| 鱼露 | 590-610 | 改善人体机能，补充营养。 | 有丰富可溶蛋白质、氨基酸、营养价值高，味鲜香。 |
| 味精 | 45-55 | 改善人体机能。 | 增鲜、保香、提味。 |

将以上药料一同装在调料包内，将锅内放入40斤水，烧开，将调料包放入锅内，小火慢熬约2-3小时，（余水约15斤）晾凉备用。

本发明所采用的浸料的作用是使原料增加特有的滋味，同时，矫正原料的本身异味，使药料的药理作用浸入原料肌里，芳香独特。使用的药料通过浸制方法的变化来达到具有食疗的功能，以及“食助药力，药助食味”的作用。

下面通过实施例对本发明进行具体的说明。

实施例一

本实施例采用的是鲶鱼，由腌料所指，本实施例为香草鲶鱼烤，所使用的浸料如上述表1所示，腌料成份配方如下表2：

表2 香草鲶鱼烤腌料成份配方

| 成份 | 数量 g | 药理作用 | 烹调作用 |
|-----|------|--|-------------------------|
| 香茅草 | 20 | 其性温、味辛，可疏风解表、祛瘀通络。 | 含柠檬醛、香茅醛等成份，具柠檬香。 |
| 香叶 | 5 | 性热、味辛、缓脾胃、叶芳香独特。 | 可除腥、解异味，且能增强菜肴美味，西餐常用之。 |
| 丁香 | 10 | 其味辛、性温、可温中降逆，温肾助阴。 | 矫味、增香。 |
| 人参 | 20 | 味甘、微苦、性温、功能、补气、固脱、安神提高脑力、体力机能及抗病能力及强心促进造血机能。 | 增加养份 |
| 陈皮 | 15 | 其味辛苦，性温，可理气调中，燥 | 芳香味苦，具增香提味去腥解腻。 |

| | | | |
|-----|-----|---------------------------------------|----------------------------------|
| | | 湿化痰、 | |
| 砂仁 | 10 | 其味辛、性温、可醒脾化湿，行气宽中补肺，益肾。 | 芳香浓烈、去腥开胃，增进食欲用于食疗。 |
| 胡荽 | 10 | 芫荽鲜品，味辛、性温、入肺、胃经、能诱发麻疹，有芳香健胃，驱风解毒的功效。 | 清香扑鼻，有调味去腥和增进食欲的作用。 |
| 小茴香 | 10 | 其味辛甘，性温、可温肾散寒，理气止痛和胃。 | 具浓烈芳香、可增香、矫味。 |
| 葱 | 100 | 味辛、性温、通阴活血、驱虫解毒，阴寒腹痛。 | 解腥味，提味，含大量 Vc。 |
| 干姜 | 50 | 味辛、性微温、开胃、解毒、增食欲促消化。 | 有独特的辛辣味，可矫味，调味。 |
| 盐 | 10 | 其味咸、性寒，可涌吐，清火，凉血，解毒。 | 调节身体功能，去腥、解腻、增香作用。 |
| 味精 | 5 | 改善人体机能 | 增鲜、保香、提味。 |
| 糖 | 20 | 具有缓中，补虚、生津、润燥。 | 可增加菜肴鲜味去腥解腻，缓和辣味的刺激感，增加咸味鲜醇的作用。 |
| 香油 | 15 | 味甘性凉，可润燥通便，解毒生肌，凉血。 | 提味、保香。 |
| 绍酒 | 100 | 活络经血、补身健体 | 用以调味，可解鱼、肉腥臊之味给菜肴带来芳香和鲜味。 |
| 胡椒粉 | 20 | 味辛辣、芳香，通六窍。 | 暖肠胃，解腥味。 |
| 醋 | 20 | 有散瘀、止血、解毒、杀虫之功效，并有胃健脾，清心益神，降低血压的作用。 | 有较强的去腥解腻功能，促进原料中钙质分解，有利于人体的消化吸收。 |
| 柠檬汁 | 20 | 有生津、止渴、祛暑、安胎降脂等功用。 | 香味浓郁、酸和香润舒适含 Vc、V _D 。 |
| 鱼露 | 20 | 改善人体机能，补充营养。 | 有丰富可溶性蛋白质、氨基酸、营养价值高，味鲜香。 |
| 大枣 | 25 | 其具有调和药性，减轻药物毒性的作用。 | 枣为滋补品之一，营养丰富，具有补脾和胃，益气生津，调营卫之功效。 |
| 苹果 | 200 | 有补气益气，生津止渴，健脾胃的作用，可治轻度腹泻或便秘对高血压有益。 | 丰富的营养成份 B1、B2、VC。 |
| 梨 | 200 | 其味甘性微寒，有生津润燥，清热化痰的功效。 | 营养丰富，有较好的医疗、保健的作用。 |
| 木耳 | 50 | 其味甘、性平，有滋润强壮，清肺益气镇静、止痛的作用。 | 营养成份较高，可降血压，血脂、预防心脏病、有抗癌的作用。 |
| 银耳 | 50 | 其味甘淡，性平，可滋阴、润肺、养胃、生津。 | 筵席上品，营养丰富。 |
| 香菇 | 50 | 其性平味甘，化痰治风，理气破血，托痘毒的功效。 | 营养丰富，有益胃助食的作用，减少胆固醇，降低血压、血脂。 |
| 枸杞 | 20 | 其味甘，性平，可补胃益精，养肝明目。 | 补充营养 |
| 蕃茄 | 50 | 增加维生素 | 提味保香多种维生素 |
| 药芹 | 40 | 降血脂 | 降脂提味保香 |
| 蒜茸 | 500 | 其味辛、性温、功能行滞气暖脾胃解毒杀虫。 | 增香矫味，提鲜。 |

| | | | |
|-----|----|--|------|
| 玫瑰酱 | 20 | | 提味增香 |
|-----|----|--|------|

本实施例所述的风味烤鱼的制作过程如下:

1. 选用活鲢鱼 1.5 斤左右,将筷子或类似工具插入鱼口中,将内脏绞出(重要的是,在本步骤中应注意不能将鱼腹弄破,在后面的填腌料和烤制过程中,其重要性就能够体现),洗净,将鱼下沸水锅中略烫,取出,用清水洗去粘液,鱼身两侧剖直斜刀,鱼肉三分之二处。

2. 用酒、盐抹在鱼身上,略腌一下,用于除去腥腻味,然后放入上述浸料汤中进行浸,浸至约 2-3 小时即可。

3. 将浸制过的鱼放入容器内,在鱼腹内填入腌料,所述的腌料如表 2 所示,其用量以基本填满为准,用腌料进行腌制的时间约 3-4 小时即可。

4. 将烤箱定温在 110°C 时,将鱼放在烤箱内,将烤箱温度升至 150°C 其间,分别不断地在鱼身上涂香油及蜂蜜,并且翻转鱼身,使其达到两面双焦受热效果。

5. 当烤箱温度升至 200°C 时,鱼表面呈浅金黄色时,即可装盘上桌食用。

本发明所述的风味烤鱼的特点是外皮香脆、内质软嫩、色泽金黄、味腴而鲜美;具有浓郁的蒜香与药香之氛芳,并具有一点的药理作用,实为佳品。

实施例二

本实施例采用的是鲢鱼,由腌料所指,本实施例为蒜茸鲢鱼烤,所使用的浸料如表 1 所述,腌料成份配方比如下表 3。

表 3 蒜茸鲢鱼烤腌料成份配方

| 成份 | 数量 (g) | 药理作用 | 烹调作用 |
|-----|--------|------------------------|-------------------------------------|
| 蒜茸 | 1500 | 其味辛,性温、功能行滞气,暖脾胃,解毒杀虫。 | 增香、矫味、提鲜。 |
| 干姜 | 45 | 味辛、性微温、开胃、解毒、增食欲、促消化。 | 有独特的辛辣味,可矫味调味。 |
| 葱 | 95 | 味辛、性温、通阴活血、驱虫解毒、阴寒腹疼。 | 解腥味、提味、含大量 VC。 |
| 盐 | 10 | 其味咸、性寒、可涌吐,清火、凉血、解毒。 | 调节身体功能,去腥、解腻增香的作用。 |
| 味精 | 5 | 改善人体机能 | 增鲜、保香、提味。 |
| 糖 | 20 | 具有缓中,补虚、生津、润燥。 | 可增加菜肴鲜味,去腥解腻,缓和辣味的刺激感,增加咸味鲜醇的作用。 |
| 醋 | 15 | 具有缓中,补虚、生津、润燥。 | 可较强的去腥解腻的功能,促进原料中钙质分解,增进食欲,帮助消化的功能。 |
| 香油 | 10 | 味甘性凉,可润燥通便,解毒生肌凉血。 | 提味、保香。 |
| 绍酒 | 95 | 活络经血,补身健身。 | 用以调味,可解鱼、肉腥燥之味,给菜肴带来芳香和鲜味。 |
| 柠檬汁 | 15 | 有生津止渴、祛暑、安胎、降脂等作用。 | 香味浓郁、酸和香润舒适含 VC、BD。 |
| 胡椒粉 | 15 | 味辛辣,芳香,通六窍。 | 暖肠胃、解腥味。 |
| 鱼露 | 15 | 改善人体机能,补充营养。 | 有丰富、可溶性蛋白质、氨基酸营养价值高,味鲜香。 |

| | | | |
|-----|-----|---|------------------------------------|
| 香叶 | 5 | 性热, 味辛, 缓和胃脾, 叶芳香独特。 | 可除腥, 解异味, 且能增香添味西餐常用。 |
| 陈皮 | 15 | 其味辛苦, 性温, 可理气, 调中, 燥湿化痰。 | 芳香味苦, 具增香添味, 去腥解腻。 |
| 小茴香 | 5 | 其味辛, 性温, 可温肾散寒, 理气止痛和胃。 | 具浓烈芳香, 可增香, 矫味。 |
| 砂仁 | 5 | 其味辛, 性温, 可醒脾化湿, 行气宽中补肺, 益肾。 | 具芳香浓烈, 去腥开胃, 增进食欲用于食疗。 |
| 枸杞 | 15 | 其味辛, 性平, 可补胃益精、养肝明目。 | 补充营养 |
| 大枣 | 20 | 其具有调和药性, 减轻药物毒性的作用。 | 滋补品之一, 营养丰富, 具有补脾和胃, 益气生津, 调营卫之功效。 |
| 苹果 | 150 | 有补心益气, 生津止渴, 健脾胃的作用, 可治轻度腹泻或便秘, 对高血压有益。 | 丰富的营养成份 B1、B2、VC。 |
| 梨 | 150 | 其味甘性微寒, 有生津润燥, 清热化痰的功效。 | 营养丰富, 有较好的医疗、保健作用。 |
| 木耳 | 450 | 其味甘性平, 有滋润强壮, 精肺益气, 镇静止痛的作用。 | 营养成份较高, 可降血压、血脂, 预防心脏病, 有抗癌作用。 |
| 银耳 | 45 | 其味甘淡、性平、可滋阴、润肺、养胃、生津。 | 筵席上品, 营养丰富。 |
| 香菇 | 45 | 其性平味甘, 化痰治风, 理气破血, 托痘毒的功效。 | 营养丰富, 有益胃助食作用, 减少胆固醇, 降低血压、血脂。 |
| 胡荽 | 10 | 味辛性温、入肺、胃经、能透发麻疹, 有芳香健胃, 驱风解毒的功效。 | 清香扑鼻, 有调味去腥和增进食欲的作用。 |
| 丁香 | 5 | 其味辛, 性温, 可温中降逆, 温肾助阳。 | 矫味、增香。 |

本实施例中, 其他的加工和实施例 1 相同, 所不同的是在烤制时将烤炉定温 110℃ 预热 5 分钟, 将鱼放入烤炉加温至 150℃ 烤制 10 分钟后上火升至 180℃, 底火升至 130℃, 烤制 10 分钟后上火升至 200℃ 下火 150℃ 并转面再烤至 15 分钟既可, 总计约 35 分钟即可。

实施例三

本实施例采用的是鲛鱼, 由腌料所指, 本实施例为辣椒鲛鱼烤, 所使用的浸料如表 1 所述, 腌料成份配方比如下表 4

表 4 辣椒鲛鱼烤的腌料配方

| 成份 | 数量 (g) | 药理作用 | 烹调作用 |
|-----|--------|-----------------------|----------------------------|
| 干辣椒 | 40 | 其味辛、性热、可用于温中散寒, 开胃消食。 | 独特的芳香、具有去腥解腻增进食欲, 帮助消化的功能。 |
| 陈皮 | 8 | 其味辛苦, 性温、可理气调中, 燥湿化痰。 | 芳香味苦, 去腥解腻、增香添味。 |
| 小茴香 | 5 | 其性温、味辛、可温肾散寒, 理气止痛和胃。 | 具浓烈芳香, 可增香, 矫味。 |
| 大茴香 | 5 | 其味辛甘, 性温、可温中散寒, 理气止痛。 | 常用调味料之一, 具浓烈芳香。 |
| 花椒 | 5 | 其性温、味辛、具有温中散寒, 燥湿 | 具有去异味, 增香味的作用。 |

| | | | |
|-----|-----|-------------------------------------|----------------------------------|
| | | 杀虫行气止痛、解诸鱼腥毒的功效。 | |
| 干姜 | 25 | 味辛、性微温、开胃、解毒、增食欲促消化。 | 有独特的辛辣味，可矫味，调味。 |
| 桂皮 | 5 | 其味辛甘、性热、可补肾阳，缓脾胃除积冷，通脉止痛。 | 气香、味辛甜、可增香、矫味。 |
| 熟米 | 25 | | |
| 紫苏 | 10 | 其味辛、性温、可发表散寒、理气和营通心利肺、祛风定喘、解鱼、蟹毒。 | 具解毒、抗菌等作用。 |
| 胡椒 | 10 | 味辛辣、芳香、通六窍。 | 暖肠胃、解腥味。 |
| 葱 | 95 | 味辛、性温、通阴活血、驱虫解毒、阴寒腹痛。 | 解腥味、提味、含大量 VC。 |
| 蒜 | 50 | 其味辛、性温、功能行滞气，暖脾胃，解毒杀虫。 | 增香矫味、提鲜。 |
| 苹果 | 150 | 有补心益气、生津止渴，健脾胃的作用，可治轻度腹泻或便秘，对高血压有益。 | 丰富的营养成分 B1、B2、VC。 |
| 枣 | 20 | 其具调和药性，减轻药物毒性的作用。 | 滋补品之一，营养丰富，具有补脾和胃，益气生津，调营卫之功效。 |
| 梨 | 150 | 其味甘性微寒，有生津润燥，清热化痰的功效。 | 营养丰富，有较好的医疗，保健作用。 |
| 木耳 | 45 | 其味甘，性平，有滋润强壮，清肺益气，镇静止痛的作用。 | 营养成分较高，可降血压、血脂预防心脏病，有防癌作用。 |
| 银耳 | 45 | 其味甘淡，性平，可滋阴、润肺养胃、生津。 | 筵席上品，营养丰富。 |
| 香菇 | 45 | 其性平味甘，化痰治风，理气破血，托痘毒的功效。 | 营养丰富，有效力胃助食作用，减少胆固醇，降低血压、血脂。 |
| 盐 | 5 | 其味咸，性寒、可涌吐、清火、凉血、解毒。 | 调节身体功能、去腥、解腻、增香的作用。 |
| 味精 | 3 | 改善人体机能。 | 增鲜、保香、提味。 |
| 糖 | 10 | 具有缓中、补虚、生津、润燥。 | 可增加菜肴鲜味，去腥解腻，缓和辣味的刺激感，增加咸味鲜醇的作用。 |
| 香油 | 15 | 味甘性凉、可润燥通便，解毒生肌、凉血。 | 提味、保香。 |
| 绍酒 | 50 | 活络经血，补身健体。 | 用以调味，可解鱼、肉腥臊之味给菜肴带来芳香和鲜味。 |
| 柠檬汁 | 15 | 有生津、止渴、祛暑、安胎、降脂等功用。 | 香味浓郁，酸和香润舒适含 VC、VD。 |

本实施例中，其他的加工和实施例 1 相同，所不同的是在烤制采用微波炉，将腌制后的鱼放入微波炉中，采用火力 9（最高）烤制约 18-20 分钟，然后加热采用火力 8，时间约为 2-3 分钟即可。

实施例四

本实施例采用的是鲢鱼，由腌料所指，本实施例为孜然鲢鱼烤，所使用的浸料如表 1 所述，腌料成份配方比如下表 5。

表 5 孜然鲢鱼烤腌料

| 成份 | 数量 | 药理作用 | 烹调作用 |
|----|----|------|------|
|----|----|------|------|

| | g | | |
|-----|-----|-------------------------------------|----------------------------------|
| 孜然 | 50 | 用以治消化不良和胃疼腹痛 | 可去除异味，增加香味。 |
| 花椒 | 20 | 其性温、味辛、具有温中散寒、燥湿杀虫、行气止痛、解诸鱼腥毒之效。 | 具有去异味增香味的作用。 |
| 葱 | 95 | 味辛、性温、通阴活血、驱虫解毒阴寒腹痛。 | 解腥味、提味、含大量。 |
| 干姜 | 25 | 味辛、性微温、开胃、解毒、增食欲、促消化。 | 有独特的辛辣味，可矫味润味。 |
| 陈皮 | 10 | 其味辛苦，性温，可理气，调中，燥湿化痰。 | 芳香味苦、去腥解腻、增香添味。 |
| 大茴香 | 5 | 其味辛甘，性温，可温中散寒，理气止痛。 | 常用调味料之一，具浓烈芳香。 |
| 小茴香 | 5 | 其味辛、性温，可温肾散寒，理气止痛和胃。 | 具浓烈芳香，可增香，矫味。 |
| 丁香 | 5 | 其味辛、性温、可温中降逆，温肾助阳。 | 矫味、增香。 |
| 胡椒 | 5 | 味辛辣、芳香、通六空。 | 暖肠胃，解腥味。 |
| 枣 | 20 | 其具有调和药性，减轻药物毒性的作用。 | 滋补品之一，营养丰富，具有补脾和胃、益气生津、调营卫之效。 |
| 苹果 | 150 | 有补心益气、生津止渴、健脾胃的作用，可治轻度腹泻或便秘，对高血压有益。 | 丰富的营养成份 B1、B2、VC。 |
| 梨 | 150 | 其味甘性微寒，有生津润燥，清热化痰的功效。 | 营养丰富，有较好的医疗保健作用。 |
| 木耳 | 45 | 其味甘、性平、有滋润强壮、清肺益气，镇静止痛的作用。 | 营养成份较高，可降血压、血脂、预防心脏病、有抗癌作用。 |
| 银耳 | 45 | 其味甘淡，性平，可滋阴，润肺美胃，生津。 | 筵席上品，营养丰富。 |
| 香菇 | 45 | 其性平味甘，化痰治风，理气破血，托痘毒的功效。 | 营养丰富，有益胃助食，减少胆固醇，降低血压、血脂的作用。 |
| 盐 | 5 | 其味咸、性寒、可涌吐、清火、凉血、解毒。 | 调节身体功能，去腥、解腻增香。 |
| 味精 | 3 | 改善人体机能。 | 增鲜、保香、提味。 |
| 糖 | 10 | 具有缓中、补虚、生津、润燥。 | 可增加菜肴鲜味，去腥解腻，缓和辣味的刺激感，增加咸味鲜醇的作用。 |
| 蒜 | 50 | 其味辛、性温、功能行滞气暖脾胃，消症积、解毒杀虫。 | 增香、矫味提鲜。 |
| 香油 | 15 | 味甘、性凉、可润燥通便，解毒生肌、凉血。 | 提味、保香。 |
| 绍酒 | 50 | 活络经血、补身健体 | 用以调味，可解鱼、肉腥臊之味，给菜肴带来芳香和鲜味。 |
| 柠檬汁 | 15 | 有生津、止渴、祛暑、安胎、降脂等功用。 | 香味浓郁，酸和香润舒适含 VC、VD。 |

在本实施例中,全部的烤制过程与实施例 1 中的相同。

实施例 5

本实施例采用的是鲢鱼，由腌料所指，本实施例为五香鲢鱼烤，所使用的浸料如表 1 所述，腌料成份配方比如下表 6

表 6 五香烤的腌料配方

| 成份 | 数量 (g) | 药理作用 | 烹调作用 |
|-----|-----------|------------------------------------|----------------------------------|
| 大茴香 | 30 | 其味辛甘，性温，可温中散寒，理气止痛。 | 常用调味料之一，具浓烈芳香。 |
| 小茴香 | 10 | 其味辛，性温，可温肾散寒，理气止痛和胃。 | 具浓烈芳香，可增香、矫味。 |
| 桂皮 | 30 | 其味辛甘，性热，可补肾阳，缓脾胃除积冷，通脉止痛。 | 气香、味辛甜，可增香、矫味。 |
| 丁香 | 15 | 其味辛，性温、可温中降逆，温肾助阴。 | 矫味、增香。 |
| 花椒 | 15 | 其味辛、性温、具有温中散寒、燥湿杀虫、行气止痛，解诸鱼腥毒的功效。 | 具有去异味，增香味的作用。 |
| 陈皮 | 6 | 其味辛苦，性温，可理气，调中，燥湿化痰。 | 芳香味香，具增香添味，去腥解腻。 |
| 干姜 | 5 | 味辛、性微温、开胃、解毒、增食欲、促消化。 | 有独特的辛辣味，可矫味、调味。 |
| 葱 | 95 | 味辛、性温、通阴活血、驱虫解毒，阴寒腹痛。 | 解腥味、提味、含大量 VC。 |
| 蒜 | 50 | 其味辛、性温、功能行滞气，暖胃脾、解毒杀虫。 | 增香提鲜、矫味。 |
| 枣 | 20 | 具有调和药性、减轻药物毒性的作用。 | 滋补品之一，营养丰富，具有补脾和胃、益气生津，调营卫之功效。 |
| 苹果 | 150 | 有补心益气，生津止渴。健脾胃的作用可治轻度腹泻或便秘，对高血压有益。 | 丰富的营养成分 B1、B2、VC。 |
| 梨 | 150 | 其味甘性微寒，有生津润燥，清热化痰的功效。 | 营养丰富，有较好的医疗，保健作用。 |
| 木耳 | 45 | 其味甘、性平、有滋润强壮、清肺益气镇静止痛的作用。 | 营养成分较高，可降血压、血脂预防心脏病，有抗癌作用。 |
| 银耳 | 45 | 其味甘淡、性平、可滋阴、润肺、养胃、生津。 | 筵席上品，营养丰富。 |
| 香菇 | 45 | 其性平味甘、化痰治风、理气破血、托痘毒的功效。 | 营养丰富，有益胃助食作用，减少胆固醇，降低血压、血脂。 |
| 盐 | 15 | 其味咸、性寒、可涌吐、清火、凉血、解毒。 | |
| 味精 | 3 | 改善人体机能 | 增鲜、保香、提味。 |
| 糖 | 10 | 具缓中、补虚、生津、润燥。 | 可增加菜肴鲜味，去腥臊之味，缓和辣味的刺激感，增加咸味鲜醇作用。 |
| 香油 | 15 | 味甘性凉，可润燥通便，解毒生肌、凉血。 | 提味、保香。 |
| 绍酒 | 50 | 活络经血，补身健体。 | 用以调味，可解鱼、肉腥味，给菜肴带来芳香和鲜味。 |
| 柠檬汁 | 15 | 有生津、止渴、祛暑、安胎、降脂的作用。 | 香味浓郁、酸和香润舒适含 VC、VD。 |

在本实施例中,全部的烤制过程与实施例 2 中的相同。

比较例 1

本实施例采用的是鲤鱼，由腌料所指，本实施例为蒜茸烤鱼烤，所使用的腌料如表 1 所述，腌料成份配方比如表 3 所示。

本发明所述的风味烤鱼的制作过程如下：

1. 选用活鲤鱼钩 1.0-1.5 斤左右，将筷子或类似工具插入鱼口中，将内脏绞出，洗净，将鱼下沸水锅中略烫，取出，用清水洗去粘液，鱼身两侧剖棋盘刀，鱼肉三分之二处。

2. 用酒、盐抹在鱼身上，略腌一下，用于除去腥腻味，然后放入上述浸料汤中进行浸，浸至约 2-3 小时即可。

3. 将浸制过的鱼放入容器内，在鱼腹内填入腌料，所述的腌料如表 3 所示，其用量以基本填满为准，用腌料进行腌制的时间约 3-4 小时即可。

4. 本实施例发明将烤炉定温 110℃ 预热 5 分钟，将鱼放入烤炉加温至 150℃ 10 分钟，期间，分别不断地在鱼身上涂香油及蜂蜜并且翻转鱼身，使其达到两面双焦受热效果。

5. 当烤箱温度升至 200℃ 时，鱼表面呈浅金黄色时，即可装盘上桌食用。

6. 本实施例所述的蒜茸烤鱼烤，内质软嫩、色泽金黄，但相对实施例 1-5 的鲶鱼，口感相对较逊，肉质较粗。

本发明所述的烤鱼，可以是半成品，即在腌制后，即进行包装，用户可根据本发明所提供的烤制条件，方便地使用各种烤炉进行烤制；

本发明所述的烤鱼，也可以在烤制后进行包装，在使用时采用本发明提供的未段烤制条件进行加热即可。

本发明所述的风味烤鱼的特点是外皮香脆、内质软嫩、色泽金黄、味腴而鲜美；具有浓郁的蒜香与药香之氛芳，并具有一定的药理作用，实为佳品。