



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102599551 A

(43) 申请公布日 2012. 07. 25

(21) 申请号 201210108439. 7

(22) 申请日 2012. 04. 14

(71) 申请人 龙岩市益美佳食品工贸有限公司  
地址 364000 福建省龙岩市新罗区工业西路  
68号(福建龙州工业园区1号标准厂房  
南侧三层)

(72) 发明人 林政毅

(51) Int. Cl.  
A23L 1/326(2006. 01)

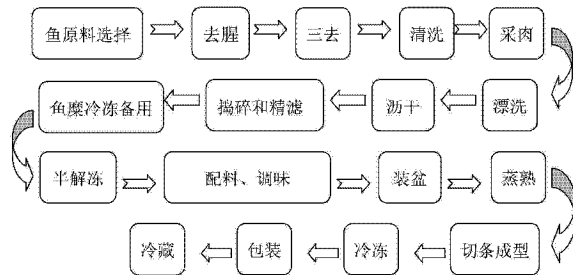
权利要求书 1 页 说明书 3 页 附图 1 页

(54) 发明名称

鱼糕制作方法

(57) 摘要

一种鱼糕配方技术方法,包括以下步骤:用浓度为 1% 的食盐水浸泡鲜鱼 10 分钟;用流动水将所述鲜鱼腹腔内的血污和黑膜清洗干净;将切割下来的鱼片表面红肉去除制成鱼肉片;将所述鱼肉片用冰块水浸泡 10 分钟,并不时轻微搅拌;将沥干后的所述鱼肉片捣碎除鱼刺制成鱼糜;将所述鱼糜进行配料和调味制成鱼浆;将所述鱼浆隔水蒸煮,将蒸好的所述鱼浆制成鱼糕成品。本方法以鲜鱼、肥肉、木薯粉和地瓜粉为主要原料,以蛋清和蛋黄为辅助原料,并采用精滤、擂溃、调配、熟化和冷冻等先进工艺精制而成。产品色泽淡黄、富有弹性和韧性、柔嫩可口、表面光滑,营养丰富,是色香味俱佳、消费者经稍微加热或油炸即可食用的特色风味方便小吃。



1. 一种鱼糕制作方法,其特征在于,包括以下步骤:
  - 用浓度为 1% 的食盐水浸泡鲜鱼 10 分钟;
  - 用不锈钢刀将所述鲜鱼去皮、去头、去内脏;
  - 用流动水将所述鲜鱼腹腔内的血污和黑膜清洗干净;
  - 用不锈钢刀沿着脊椎骨将鱼肉从鱼体上切割下来,然后将切割下来的鱼片表面红肉去除制成鱼肉片;
  - 将所述鱼肉片用冰块水浸泡 10 分钟,并不时轻微搅拌;鱼、水比为 1:2,漂洗 2~3 次;水温控制在 3~10℃;
  - 将沥干后的所述鱼肉片捣碎,然后进行精滤以去除鱼刺制成鱼糜;
  - 将所述鱼糜进行配料和调味制成鱼浆;
  - 将所述鱼浆隔水蒸煮,蒸煮加热温度控制在 95-100℃;
  - 将蒸好的所述鱼浆制成鱼糕成品。
2. 如权利要求 1 所述的鱼糕制作方法,其特征在于:所述将所述鱼糜进行配料和调味是指:所述配料包括主料和辅料,所述主料与辅料包括:鲜鱼鱼糜 500g、肥肉 100g、木薯粉 100g、地瓜粉 50g、蛋清 36.7g、蛋黄 33.3g、青葱 30g、盐 13.3g、糖 15g、胡椒 2g、姜 6.7g、水 200g;称取鱼糜、蛋清、蛋黄和剩余调味料中速搅拌 10 分钟,加入冰块水调匀的木薯粉和地瓜粉,加肥肉和青葱快速搅拌 10 分钟即可;控制鱼浆温度在 5℃ 以下。
3. 如权利要求 1 所述的鱼糕制作方法,其特征在于:还包括以下步骤:
  - 将切割成块状的鱼糕放入温度为 -35℃ 以下的冻库中冷冻;
  - 将切割成块状的鱼糕用包装袋进行包装;
  - 将包装好的产品放入冻库 -18℃ 以下进行冷藏。
4. 如权利要求 1 所述的鱼糕制作方法,其特征在于:还可以包括以下步骤:
  - 将所述鱼糜用不锈钢框盛装,在所述鱼糜表面洒上鱼糜重量 1% 的蔗糖用于防止鱼蛋白被冻伤变性,放入温度为 -5℃ 的保鲜库中冷冻备用;
  - 要加工时,取出所述鱼糜在室温中放置到所述鱼糜由冻结块状变成松散状即可使用。

## 鱼糕制作方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种食品配方技术领域,特别是一种鱼糕制作的方法。

### 背景技术

[0002] 鱼糕,作为龙岩特色的地方小吃,在龙岩已有悠久的历史,它是采用鱼糜、鸡蛋及肉为主要原料加工蒸制而成的食品,入口鲜香嫩滑,清香可口,营养丰富,老少皆宜,乃民间宴席待客之上品。

[0003] 但目前市面上出售的鱼糕大都存在以下几个问题:

S1、配方不变:都是用鱼肉、肥肉、地瓜粉为原料。

[0004] S2、风味和质地单一:因为配方固定不变,所以产品的最终风味和质地也是单一的,因而不能满足不同饮食嗜好者的需求。

[0005] S3、产品类型固定:鱼糕厚度约 8cm,圆形、大小依蒸熟时的容器而定,可随意取食。

[0006] S4、无工业化生产,质量不稳定、不符合同类产品的国家和行业标准要求:因为都是作坊式的生产,因而没有形成规范的产品生产操作规程,导致产品质量不稳定。

### 发明内容

[0007] 本发明所要解决的技术问题是提供一种鱼糕配方技术方法。

[0008] 为解决上述技术问题,本发明如下方式实现的:一种鱼糕制作方法,包括以下步骤:

用浓度为 1% 的食盐水浸泡鲜鱼 10 分钟;

用不锈钢刀将所述鲜鱼去皮、去头、去内脏;

用流动水将所述鲜鱼腹腔内的血污和黑膜清洗干净;

用不锈钢刀沿着脊椎骨将鱼肉从鱼体上切割下来,然后将切割下来的鱼片表面红肉去除制成鱼肉片;

将所述鱼肉片用冰块水浸泡 10 分钟,并不时轻微搅拌;鱼、水比为 1:2,漂洗 2~3 次;水温控制在 3~10℃;

将沥干后的所述鱼肉片捣碎,然后进行精滤以去除鱼刺制成鱼糜;

将所述鱼糜进行配料和调味制成鱼浆;

将所述鱼浆隔水蒸煮,蒸煮加热温度控制在 95-100℃;

将蒸好的所述鱼浆制成鱼糕成品。

[0009] 本发明的积极效果是:本方法以鲜鱼、肥肉、木薯粉和地瓜粉为主要原料,以蛋清和蛋黄为辅助原料,并采用精滤、擂溃、调配、熟化和冷冻等先进工艺精制而成。产品色泽淡黄、并以葱叶的绿色点缀,鱼鲜浓郁,富有弹性和韧性、柔嫩可口、表面光滑,外形成长条状,营养丰富,是色香味俱佳、消费者经稍微加热或油炸即可食用的特色风味方便小吃。

## 附图说明

[0010] 图 1 是本发明的一个实施例所提供的工艺流程图。

## 具体实施方式

[0011] 下面结合附图和具体实施方式对本发明作进一步详细的说明。

[0012] 如图 1 所示,本发明所述的鱼糕制作方法,包括以下步骤:

S1、原料选择:选用新鲜和弹性好的鲜鱼、新鲜无霉变的木薯粉和地瓜粉与新鲜肥肉为主料,选用新鲜的鸡蛋和青葱为辅料。

[0013] S2、去腥:用 1% 的食盐水浸泡整鱼 10 分钟。

[0014] S3、三去:用不锈钢刀去皮、去头、去内脏。

[0015] S4、清洗:用流动水进行清洗去除腹腔内血污和黑膜等。

[0016] S5、采肉:用不锈钢刀沿着脊椎骨将鱼肉从鱼体上切割下来,尽量切割干净,提高采肉率。然后将切割下来的鱼片表面红肉去除,净鱼片得率为鲜活鱼的 30 ~ 40%。

[0017] S6、漂洗:将采集到的肉片用冰块水浸泡 10 分钟,并不时轻微搅拌。鱼水比为 1 : 2,漂洗 2 ~ 3 次。水温控制在 3 ~ 10℃。

[0018] S7、沥干:将漂洗后的鱼肉沥干。

[0019] S8、捣碎和精滤:将滤水后的鱼肉放入强力搅拌机里捣碎,然后置于精滤机中精滤以去除鱼刺。

[0020] S9、鱼糜(备用):将鱼糜用不锈钢框盛装,在鱼糜表面洒上鱼糜重量 1% 的蔗糖(主要目的是防止鱼蛋白被冻伤变性),用手涂抹均匀,放入温度为 -5℃ 的保鲜库中冷冻备用。

[0021] S10、半解冻:要加工时,取出鱼糜在室温中放置到鱼糜由冻结块状变成松散状即可。

[0022] 注:S9、S10 两步骤主要用途是储备原材料,如及时加工,可免去。

[0023] S11、配料、调味:以 500g 鲜鱼鱼糜计,配料比例如下(单位:g):

a、主料与辅料:鲜鱼鱼糜 500、肥肉 100、木薯粉 100、地瓜粉 50、蛋清 36.7、蛋黄 33.3、青葱 30、盐 13.3、糖 15、胡椒 2、姜 6.7、水 200。

[0024] 注:以上配料可生产 1058.6g 鱼糕产品(规格为 18cm×5cm×2.5cm,共计 4 条)。

[0025] b、调味的操作要点是:按照配方,称取鱼糜、蛋清、蛋黄和剩余调味料中速搅拌 10 分钟,加入冰块水调匀的木薯粉和地瓜粉,加肥肉和青葱快速搅拌 10 分钟即可。控制鱼浆温度在 5℃ 以下。

[0026] S12、装盆:将搅拌好的鱼浆置于盆中,盆底预先涂抹少量的植物油,以防粘底。

[0027] S13、蒸熟:将盆放入锅中隔水蒸煮,蒸煮加热温度控制在 95-100℃,蒸煮时间按产品规格大小而定。

[0028] S14、切条成型:将蒸熟后的产品切成条状。

[0029] S15、冷冻:将切割成块状的鱼糕放入 -35℃ 以下的冻库中冷冻。

[0030] S16、包装:将切割成块状的鱼糕用包装袋进行包装。

[0031] S17、冷藏:将包装好的产品放入冻库 -18℃ 以下进行冷藏。

[0032] 本发明的积极效果是:本方法以鲜鱼、肥肉、木薯粉和地瓜粉为主要原料,以蛋清和蛋黄为辅助原料,并采用精滤、搗溃、调配、熟化和冷冻等先进工艺精制而成。产品色泽淡

黄、并以葱叶的绿色点缀,鱼鲜浓郁,富有弹性和和韧性、柔嫩可口、表面光滑,外形成条状,营养丰富,是色香味俱佳、消费者经稍微加热或油炸即可食用的特色风味方便小吃。

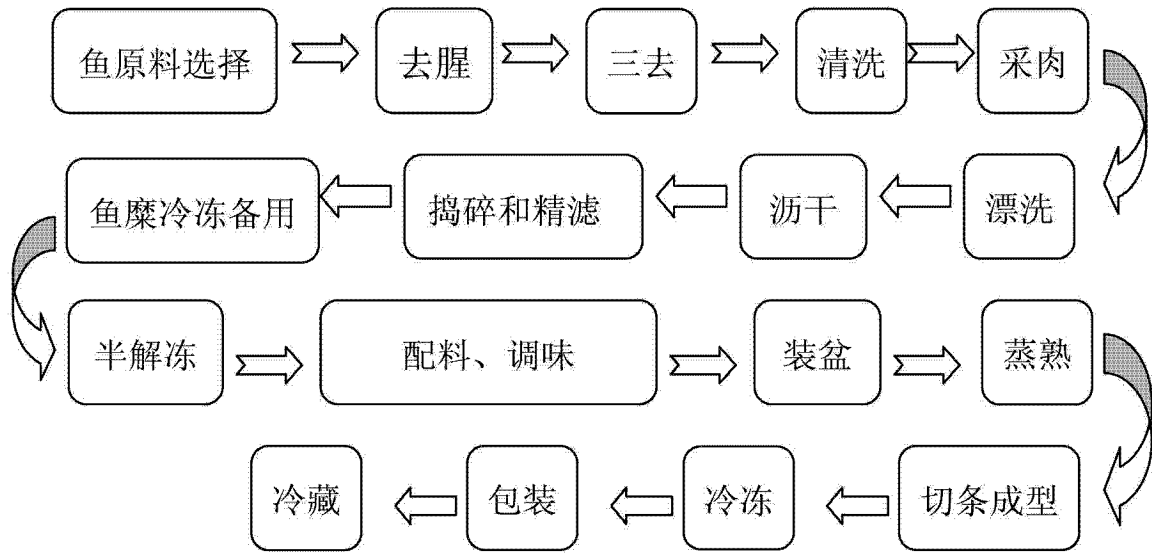


图 1