



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 101731663 A

(43) 申请公布日 2010.06.16

(21) 申请号 201010000906.5

(22) 申请日 2010.01.20

(71) 申请人 吕文良

地址 266000 山东省青岛市市南区彰化路 1
号甲 2 号楼二单元 501 户

(72) 发明人 吕文良 尹金兰 白明

(51) Int. Cl.

A23L 1/326 (2006.01)

权利要求书 1 页 说明书 1 页

(54) 发明名称

深海鳕鱼堡及生产方法

(57) 摘要

一种色味良好、营养丰富的深海鳕鱼堡及生产方法。技术方案是：深海鳕鱼堡，其特征是由下列重量份的原料组成：鳕鱼 80-100 份、淀粉 2-20 份、食盐 2-8 份、面包屑 10-30 份、植物油 5-20 份，香辛料 1-5 份。本发明还公开了深海鳕鱼堡的生产方法。

1. 深海鳕鱼堡,其特征是由下列重量份的原料组成:鳕鱼 80-100 份、淀粉 2-20 份、食盐 2-8 份、面包屑 10-30 份、植物油 5-20 份,香辛料 1-5 份。

2. 根据权利要求 1 所述的深海鳕鱼堡,其特征是由下列重量份的原料组成:鳕鱼 90 份、淀粉 10 份、食盐 6 份、面包屑 20 份、植物油 10 份、香辛料 3 份。

3. 制作上述各权利要求之一所述深海鳕鱼堡的方法,其特征是包括下列步骤:按照比例称取原料;预上粉:均匀的撒一层预撒粉;刷第一道浆:面浆粉:水=1:2-3;添加中间层:中间层为面包糠和膨化米粒各一半完全混合;刷第二道浆:天妇罗浆粉:水=1:1.8;预炸:外裹比例 $57\pm 2\%$;单冻。

深海鳕鱼堡及生产方法

技术领域

[0001] 本发明属于深海鳕鱼堡及生产方法领域,尤其是一种色味良好、营养丰富的深海鳕鱼堡及生产方法。

背景技术

[0002] 深海鳕鱼堡是人们喜爱的食品,经常食用具有延年益寿、滋补健胃、清热解毒之功效。目前,深海鳕鱼堡的口味单一,制作方法复杂。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种色味良好、营养丰富的深海鳕鱼堡及生产方法。

[0004] 本发明的技术方案是:深海鳕鱼堡,其特征是由下列重量份的原料组成:鳕鱼 80-100 份、淀粉 2-20 份、食盐 2-8 份、面包屑 10-30 份、植物油 5-20 份,香辛料 1-5 份。

[0005] 优选地,由下列重量份的原料组成,鳕鱼 90 份、淀粉 10 份、食盐 6 份、面包屑 20 份、植物油 10 份、香辛料 3 份。

[0006] 制作深海鳕鱼堡的方法,其特征是包括下列步骤:按照比例称取原料;预上粉:均匀的撒一层预撒粉;刷第一道浆:面浆粉:水=1:2-3;添加中间层:中间层为面包糠和膨化米粒各一半完全混合;刷第二道浆:天妇罗浆粉:水=1:1.8;预炸:外裹比例 $57\pm 2\%$;单冻。

[0007] 本发明的效果是:鳕鱼是典型的低脂肪、高蛋白、富含多种微量元素的深海鱼,曾有“餐桌上的营养师”、“液体黄金”等多种美誉,其调理产品具有白细鲜美的肉质、幼滑香嫩的口感、酥脆可口的外衣,具有色味良好、营养丰富的特点。

[0008] 下面结合不限定实施例对本发明做进一步的说明。

具体实施方式

[0009] 实施例 1:深海鳕鱼堡,由下列重量份的原料组成:鳕鱼 80-100 份、淀粉 2-20 份、食盐 2-8 份、面包屑 10-30 份、植物油 5-20 份,香辛料 1-5 份。

[0010] 优选地,由下列重量份的原料组成:鳕鱼 90 份、淀粉 10 份、食盐 6 份、面包屑 20 份、植物油 10 份、香辛料 3 份。

[0011] 制作深海鳕鱼堡的方法,其特征是包括下列步骤:按照比例称取原料;预上粉:均匀的撒一层预撒粉;刷第一道浆:面浆粉:水=1:2-3;添加中间层:中间层为面包糠和膨化米粒各一半完全混合;刷第二道浆:天妇罗浆粉:水=1:1.8;预炸:外裹比例 $57\pm 2\%$;单冻。

[0012] 实施例 2:深海鳕鱼堡,由下列重量份的原料组成:鳕鱼 90 份、淀粉 10 份、食盐 6 份、面包屑 20 份、植物油 10 份、香辛料 3 份。

[0013] 制作方法同实施例 1。