



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107594477 A

(43)申请公布日 2018.01.19

(21)申请号 201710814443.8

(22)申请日 2017.09.11

(71)申请人 安徽杠岗香食品科技有限公司

地址 231600 安徽省合肥市肥东县经济开发
区祥和路西侧

(72)发明人 柯光友

(51)Int.Cl.

A23L 27/60(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种剁椒鱼头酱的加工方法

(57)摘要

一种剁椒鱼头酱的加工方法,可解决鱼香味酱汁生产过程中的酸味不稳定的技术难题。包括以下步骤:步骤一:准备洋葱、生姜、小米辣、蒜子、豆豉并预处理备用;步骤二:配料,根据配料表称取大豆油、蚝油、白糖、鸡粉、味精、蒸鱼豉油、剁椒、豆酱、水;步骤三:烧制加工,炒锅烧热加入大豆油,待油温烧热加入小米辣爆香,取出备用,锅内余油再烧热加入生姜、洋葱、蒜碎、豆豉炒香,加入水烧至沸腾,加入红剁椒、炸制好的小米辣大火烧至沸腾后,关火取出;步骤四:冷却,将酱汁冷却;步骤五:包装,使用耐高温蒸煮袋进行包装;步骤六:鱼头酱进行灭菌;步骤七:速冻;步骤八:入-18℃库保存。采用本发明工艺生产的剁椒鱼头酱味道鲜香、香辣爽口。

1. 一种剁椒鱼头酱的加工方法,其特征在于:包括以下步骤:

步骤一:准备洋葱、生姜、小米辣、蒜子、豆豉并预处理备用;

步骤二:配料,根据配料表称取大豆油、蚝油、白糖、鸡粉、味精、蒸鱼豉油、剁椒、豆酱、水;

步骤三:烧制加工,炒锅烧热加入大豆油,待油温烧热加入小米辣爆香,取出备用,锅内余油再烧热加入生姜、洋葱、蒜碎、豆豉炒香,加入水烧至沸腾,加入红剁椒、炸制好的小米辣大火烧至沸腾后,关火取出;

步骤四:冷却,将酱汁冷却;

步骤五:包装,使用耐高温蒸煮袋进行包装;

步骤六:灭菌,鱼头酱进行灭菌;

步骤七:速冻;

步骤八:入-18℃库保存。

2. 根据权利要求1所述的剁椒鱼头酱的加工方法,其特征在于:所述步骤一还包括称取洋葱,去除表层死皮,用清水洗净后分切成洋葱碎;生姜洗净去皮后沥水,分切成末状;小米辣沥除汁水不用,分切成长段状备用;大蒜子去皮去根后洗净,绞碎备用;豆豉绞碎后备用。

3. 根据权利要求2所述的剁椒鱼头酱的加工方法,其特征在于:所述步骤三还包括炒锅烧热加入大豆油,用手持测温仪测温,烧至油温150℃时加入小米辣爆香,炸至小米辣表皮略微起皱取出备用;锅内余油烧至油温120℃时加入生姜碎、洋葱碎、蒜碎、豆豉炒香,加入水烧至沸腾,再加入红剁椒、炸制好的小米辣大火烧至沸腾后小火慢煮5分钟后关火取出。

4. 根据权利要求3所述的剁椒鱼头酱的加工方法,其特征在于:所述步骤五还包括使用耐高温蒸煮袋进行包装,保证油汁酱汁每份均匀带入,灌装后封口。

5. 根据权利要求4所述的剁椒鱼头酱的加工方法,其特征在于:所述步骤六灭菌步骤包括将鱼头酱入巴氏灭菌线中,水温设置为95℃,灭菌30分钟。

6. 根据权利要求5所述的剁椒鱼头酱的加工方法,其特征在于:所述步骤七速冻步骤包括将鱼头酱入-48℃冷库速冻4小时,至中心温度降至-18℃以下。

一种剁椒鱼头酱的加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及烹饪技术酱汁加工领域,具体涉及一种剁椒鱼头酱的加工方法。

背景技术

[0002] 剁椒鱼头是湘菜中的传统名菜,以鱼头的“鲜”和剁椒的“辣”为一体。火辣辣的红剁椒,覆盖白嫩的鱼头肉,清香四溢。在蒸制过程中鱼头的鲜香被保留在肉质之内,剁椒的味道又恰到好处地渗入到鱼肉当中,入口细嫩晶莹,带着一股温文尔雅的辣味。

发明内容

[0003] 本发明提出的一种剁椒鱼头酱的加工方法,采用受热性更稳定的柠檬酸代替食醋,可有效解决鱼香味酱汁生产过程中的酸味不稳定的技术难题。

[0004] 为实现上述目的,本发明采用了以下技术方案:

[0005] 一种剁椒鱼头酱的加工方法,包括以下步骤:

[0006] 步骤一:准备洋葱、生姜、小米辣、蒜子、豆豉并预处理备用;

[0007] 步骤二:配料,根据配料表称取大豆油、蚝油、白糖、鸡粉、味精、蒸鱼豉油、剁椒、豆酱、水;

[0008] 步骤三:烧制加工,炒锅烧热加入大豆油,待油温烧热加入小米辣爆香,取出备用,锅内余油再烧热加入生姜、洋葱、蒜碎、豆豉炒香,加入水烧至沸腾,加入红剁椒、炸制好的小米辣大火烧至沸腾后,关火取出;

[0009] 步骤四:冷却,将酱汁冷却;

[0010] 步骤五:包装,使用耐高温蒸煮袋进行包装;

[0011] 步骤六:灭菌,鱼头酱进行灭菌;

[0012] 步骤七:速冻;

[0013] 步骤八:入-18℃库保存。

[0014] 进一步的,所述步骤一还包括称取洋葱,去除表层死皮,用清水洗净后分切成洋葱碎;生姜洗净去皮后沥水,分切成末状;小米辣沥除汁水不用,分切成长段状备用;大蒜子去皮去根后洗净,绞碎备用;豆豉绞碎后备用。

[0015] 进一步的,所述步骤三还包括炒锅烧热加入大豆油,用手持测温仪测温,烧至油温150℃时加入小米辣爆香,炸至小米辣表皮略微起皱取出备用;锅内余油烧至油温120℃时加入生姜碎、洋葱碎、蒜碎、豆豉炒香,加入水烧至沸腾,再加入红剁椒、炸制好的小米辣大火烧至沸腾后小火慢煮5分钟后关火取出。

[0016] 进一步的,所述步骤五还包括使用耐高温蒸煮袋进行包装,保证油汁酱汁每份均匀带入,灌装后封口。

[0017] 进一步的,所述步骤六灭菌步骤包括将鱼头酱入巴氏灭菌线中,水温设置为95℃,灭菌30分钟。

[0018] 进一步的,所述步骤七速冻步骤包括将鱼头酱入-48℃冷库速冻4小时,至中心温

度降至-18℃以下。

[0019] 由上述技术方案可知,本发明的剁椒鱼头酱的加工方法具有以下有益效果:

[0020] 1.按此工艺生产的剁椒鱼头酱味道鲜香、香辣爽口。

[0021] 2.质量稳定,生产过程中所有的配料均使用电子秤称量,生产过程中油温使用测温仪测量,每一批次生产的产品质量相同。

[0022] 3.使用方便,成品加工后的剁椒鱼头酱在门店出餐时将酱汁完全解冻,添加与洗净的鱼头上进行蒸制。出餐时淋上少许芝麻油,点缀葱花即可。蒸制后的鱼头味道鲜美,蒜香剁椒味浓郁,操作方便。

[0023] 4.保质期长,剁椒鱼头酱灭菌后进行速冻,入-18℃冷库保存,保质期可达10~12个月。

具体实施方式

[0024] 下面结合实施例对本发明做进一步说明:

[0025] 本实施例所述的剁椒鱼头酱的加工方法,包括:

[0026] 1.洋葱、生姜、小米辣、蒜子、豆豉的预处理。称取洋葱60g,去除表层死皮,用清水洗净后分切成洋葱碎;生姜120g,洗净去皮后沥水,分切成末状;小米辣900g,沥除汁水不用,分切成1cm长段状备用;大蒜子600g,去皮去根后洗净,绞碎备用;豆豉72g绞碎后备用。

[0027] 2.配料,根据配料表称取大豆油1100g、蚝油90g、白糖20g、鸡粉26g、味精50g、蒸鱼豉油420g、剁椒900g(沥除汁水不用)、普宁豆酱260g、水12000g。

[0028] 3.烧制加工,炒锅烧热加入大豆油,用手持测温仪测温,烧至油温150℃是加入小米辣爆香,炸至小米辣表皮略微起皱取出备用。锅内余油烧至油温120℃时加入生姜碎、洋葱碎、蒜碎、豆豉炒香,加入水烧至沸腾,加入红剁椒、炸制好的小米辣大火烧至沸腾后小火慢煮5分钟后关火取出。

[0029] 4.冷却,将酱汁冷却。

[0030] 5.包装,使用耐高温蒸煮袋进行包装,每份500g,保证油汁酱汁每份均匀带入,灌装后封口。

[0031] 6.灭菌,鱼头酱入巴氏灭菌线中,水温设置为95℃,灭菌30分钟。

[0032] 7.速冻,将鱼头酱入-48℃冷库速冻4小时,至中心温度降至-18℃以下。

[0033] 8.鱼头酱使用纸箱包装后入-18℃库保存。

[0034] 本实施例从洋葱、生姜、蒜子、辣椒等香辛料的前处理、配料入手,根据鱼头门店加工工艺及市场口味需求特点,研发生产出风味独特、质量安全的剁椒鱼头酱产品。在加工过程中着重考虑剁椒鱼头酱洋葱、生姜、辣椒等的处理,使用香辛料的香味完全释放,同时兼顾鱼头酱红剁椒、小米辣的色泽搭配,使菜品色香味俱全。出餐使用操作简单方便,可有效缩短出餐时间,稳定产品品质。

[0035] 以上所述的实施例仅仅是对本发明的优选实施方式进行了描述,并非对本发明的范围进行限定,在不脱离本发明设计精神的前提下,本领域普通技术人员对本发明的技术方案作出的各种变形和改进,均应落入本发明的保护范围内。