



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104621616 A

(43) 申请公布日 2015. 05. 20

(21) 申请号 201510065828. X

(22) 申请日 2015. 02. 09

(71) 申请人 金艳萍

地址 233100 安徽省滁州市凤阳县府城镇文昌街 28 号 2 幢 402 室

(72) 发明人 金艳萍

(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 1/325(2006. 01)

A23L 1/29(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种滋补健胃鱼腐乳及其制备方法

(57) 摘要

一种滋补健胃鱼腐乳及其制备方法,其特征
在于由下列重量份的原料制成:秋刀鱼 300-330、
茶叶 20-22、芦荟凝胶 18-20、大豆分离蛋白
30-32、葡萄糖 6-8、青豆 5-6、雪梨 6-7、龙眼肉
7-8、面包糠 10-11、山楂片 8-9、玉米油 1-2、花椒
5-6、泥鳅 6-7、山药 2-3、大枣 4-5、木香 4-5、陈皮
3-4、厚朴 3-4、毛霉菌菌液适量、营养保健液 4-5。
本发明鱼肉经过与茶叶混合加水浸泡可减轻鱼腥
味,添加的芦荟凝胶可增强加工过程中制成的鱼
糜的粘性,其还具有杀菌的作用,延缓食物腐败,
且本发明质地细腻,香味浓郁,同时本发明中含有
多种中草药,经常食用可起到滋补健胃的功效。

1. 一种滋补健胃鱼腐乳,其特征在於由以下重量份的原料制成:

秋刀鱼 300-330、茶叶 20-22、芦荟凝胶 18-20、大豆分离蛋白 30-32、葡萄糖 6-8、青豆 5-6、雪梨 6-7、龙眼肉 7-8、面包糠 10-11、山楂片 8-9、玉米油 1-2、花椒 5-6、泥鳅 6-7、山药 2-3、大枣 4-5、木香 4-5、陈皮 3-4、厚朴 3-4、毛霉菌菌液适量、营养保健液 4-5;

所述营养保健液由下列重量份的原料制成:冬瓜 10-11、苹果醋 9-10、柚子皮 5-6、橄榄油 0.5-1、薏米粉 3-4;

制备方法为:(1)将柚子皮与橄榄油混合入锅,炒香后出料,烘干后粉碎;

(2)将冬瓜榨汁,所得冬瓜汁与步骤(1)所得物料及剩余物料混合送入胶体磨,研磨匀质,再经小火煮沸,即得。

2. 根据权利要求 1 所述的滋补健胃鱼腐乳的制备方法,其特征在於包括以下步骤:

(1)取秋刀鱼鱼肉,与茶叶混合放置于容器中,加一倍的 40-45℃的温水,浸泡 20-25 分钟,然后将秋刀鱼鱼肉取出,备用;

(2)将青豆、雪梨、龙眼肉加一倍的水打浆,过滤除渣,所得滤液经喷雾干燥制成粉末;

(3)将步骤(1)所得秋刀鱼鱼肉送入擂溃机,边擂溃边添加步骤(2)所得物料、芦荟凝胶、大豆分离蛋白、葡萄糖,擂溃 15-20 分钟后出料,所得鱼糜倒入模具中,静置 30-40 分钟后气蒸 15-20 分钟,然后脱模,切块,得鱼豆腐;在所得鱼豆腐表面均匀刷上毛霉菌菌液,所得物料铺放在笼屉中,每块鱼豆腐之间间隔 1cm,在 20-25℃下培养 3-4 天,将鱼豆腐表面长有的毛霉菌丝搓倒后铺放在坛中在坛中,加入适量的 18-20% 的盐水,腌制 14-16 小时后取出;

(4)将山药、大枣、木香、陈皮、厚朴加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,得药液;将花椒、泥鳅加 4-5 倍的水小火煮沸,过滤除渣,在所得滤液中加入山楂片,继续小火加热,待山楂片熬化后出料,所得物料与药液、上述工艺未用到的原料混合均匀,得卤汁;

(5)将步骤(3)所得物料装入玻璃瓶中,加入卤汁,继续发酵 3 个月,即得。

一种滋补健胃鱼腐乳及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,尤其涉及一种滋补健胃鱼腐乳及其制备方法。

背景技术

[0002] 鱼糜及其制品是一种高蛋白、低脂肪、易于消化吸收的完全蛋白质,其肉质细嫩、爽滑可口,已发展成方便、旅游食品系列。鱼糜在添加大豆分离蛋白等辅料后,其蛋白质含量、质地等与豆腐有一定的相似之处,因此可将鱼糜的加工与腐乳的加工工艺相结合,发酵生产出新的食品,具有广阔的市场前景。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种滋补健胃鱼腐乳及其制备方法,本发明具有营养健康、风味独特的特点。

[0004] 本发明所采用的技术方案是:

一种滋补健胃鱼腐乳,其特征在于由以下重量份的原料制成:

秋刀鱼 300-330、茶叶 20-22、芦荟凝胶 18-20、大豆分离蛋白 30-32、葡萄糖 6-8、青豆 5-6、雪梨 6-7、龙眼肉 7-8、面包糠 10-11、山楂片 8-9、玉米油 1-2、花椒 5-6、泥鳅 6-7、山药 2-3、大枣 4-5、木香 4-5、陈皮 3-4、厚朴 3-4、毛霉菌菌液适量、营养保健液 4-5;

所述营养保健液由下列重量份的原料制成:冬瓜 10-11、苹果醋 9-10、柚子皮 5-6、橄榄油 0.5-1、薏米粉 3-4;

制备方法为:(1)将柚子皮与橄榄油混合入锅,炒香后出料,烘干后粉碎;

(2)将冬瓜榨汁,所得冬瓜汁与步骤(1)所得物料及剩余物料混合送入胶体磨,研磨匀质,再经小火煮沸,即得。

[0005] 所述的滋补健胃鱼腐乳的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)取秋刀鱼鱼肉,与茶叶混合放置于容器中,加一倍的 40-45℃的温水,浸泡 20-25 分钟,然后将秋刀鱼鱼肉取出,备用;

(2)将青豆、雪梨、龙眼肉加一倍的水打浆,过滤除渣,所得滤液经喷雾干燥制成粉末;

(3)将步骤(1)所得秋刀鱼鱼肉送入擂溃机,边擂溃边添加步骤(2)所得物料、芦荟凝胶、大豆分离蛋白、葡萄糖,擂溃 15-20 分钟后出料,所得鱼糜倒入模具中,静置 30-40 分钟后气蒸 15-20 分钟,然后脱模,切块,得鱼豆腐;在所得鱼豆腐表面均匀刷上毛霉菌菌液,所得物料铺放在笼屉中,每块鱼豆腐之间间隔 1cm,在 20-25℃下培养 3-4 天,将鱼豆腐表面长有的毛霉菌丝搓倒后铺放在坛中在坛中,加入适量的 18-20% 的盐水,腌制 14-16 小时后取出;

(4)将山药、大枣、木香、陈皮、厚朴加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,得药液;将花椒、泥鳅加 4-5 倍的水小火煮沸,过滤除渣,在所得滤液中加入山楂片,继续小火加热,待山楂片熬化后出料,所得物料与药液、上述工艺未用到的原料混合均匀,得卤汁;

(5)将步骤(3)所得物料装入玻璃瓶中,加入卤汁,继续发酵 3 个月,即得。

[0006] 本发明的有益效果为：

本发明的主要原料秋刀鱼经与茶叶混合加水浸泡，可减轻鱼腥味，添加的芦荟凝胶可增强加工过程中制成的鱼糜的粘性，且芦荟凝胶具有杀菌的作用，延缓食物腐败，添加的葡萄糖和大豆分离蛋白可为毛霉的生长提供碳源和氮源，由原料秋刀鱼加工制成的鱼豆腐经过接种毛霉再经发酵后质地更加细腻，香味更加浓郁，同时本发明中含有多种中草药，经常食用可起到滋补健胃的功效，此外，本发明在加工过程中经过盐腌制，因此添加了营养保健液，其中所含的成分可避免食盐过多而引起的身体水肿，使得本发明更加健康。

具体实施方式

[0007] 一种滋补健胃鱼腐乳，其特征在于由以下重量份(公斤)的原料制成：

秋刀鱼 300、茶叶 20、芦荟凝胶 18、大豆分离蛋白 30、葡萄糖 6、青豆 5、雪梨 6、龙眼肉 7、面包糠 10、山楂片 8、玉米油 1、花椒 5、泥鳅 6、山药 2、大枣 4、木香 4、陈皮 3、厚朴 3、毛霉菌菌液适量、营养保健液 4；

所述营养保健液由下列重量份(公斤)的原料制成：冬瓜 10、苹果醋 9、柚子皮 5、橄榄油 0.5、薏米粉 3；

制备方法为：(1)将柚子皮与橄榄油混合入锅，炒香后出料，烘干后粉碎；

(2)将冬瓜榨汁，所得冬瓜汁与步骤(1)所得物料及剩余物料混合送入胶体磨，研磨匀质，再经小火煮沸，即得。

[0008] 所述的滋补健胃鱼腐乳的制备方法，包括以下步骤：

(1)取秋刀鱼鱼肉，与茶叶混合放置于容器中，加一倍的 40-45℃ 的温水，浸泡 20-25 分钟，然后将秋刀鱼鱼肉取出，备用；

(2)将青豆、雪梨、龙眼肉加一倍的水打浆，过滤除渣，所得滤液经喷雾干燥制成粉末；

(3)将步骤(1)所得秋刀鱼鱼肉送入擂溃机，边擂溃边添加步骤(2)所得物料、芦荟凝胶、大豆分离蛋白、葡萄糖，擂溃 15-20 分钟后出料，所得鱼糜倒入模具中，静置 30-40 分钟后气蒸 15-20 分钟，然后脱模，切块，得鱼豆腐；在所得鱼豆腐表面均匀刷上毛霉菌菌液，所得物料铺放在笼屉中，每块鱼豆腐之间间隔 1cm，在 20-25℃ 下培养 3-4 天，将鱼豆腐表面长有的毛霉菌丝搓倒后铺放在坛中在坛中，加入适量的 18-20% 的盐水，腌制 14-16 小时后取出；

(4)将山药、大枣、木香、陈皮、厚朴加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟，过滤除渣，得药液；将花椒、泥鳅加 4-5 倍的水小火煮沸，过滤除渣，在所得滤液中加入山楂片，继续小火加热，待山楂片熬化后出料，所得物料与药液、上述工艺未用到的原料混合均匀，得卤汁；

(5)将步骤(3)所得物料装入玻璃瓶中，加入卤汁，继续发酵 3 个月，即得。