



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104997068 A

(43) 申请公布日 2015. 10. 28

(21) 申请号 201510376640. 7

(22) 申请日 2015. 07. 01

(71) 申请人 杨胜

地址 238000 安徽省巢湖市世纪新都小区 B
区 13 栋 2 单元 601 室

(72) 发明人 杨胜

(51) Int. Cl.

A23L 1/326(2006. 01)

A23L 1/01(2006. 01)

A23L 1/221(2006. 01)

A23L 1/226(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种即食浸汁手撕鱼及其加工方法

(57) 摘要

本发明公布了一种即食浸汁手撕鱼及其加工方法,其主要步骤为:原料预处理→入味腌制→低温冷风干燥→油炸除腥→真空包装→调味酱汁包的制备→成品包装,整个工艺简单,可操作性强。本发明利用低值鱼类,采用现代加工技术,经腌制、低温冷风干燥、低温油炸、包装和灭菌等步骤,得到一款全新的即食浸汁手撕鱼产品。产品食品方便、营养丰富、鲜香麻辣,且有较好的咀嚼性,食用时可蘸取内附的调味酱汁,方便有趣,口感独特,充分满足了大众对即食鱼类休闲食品的需要。本发明原料成本低廉,工艺简单,适合进行工业化生产,且极大提高了鱼类附加值,有着良好的市场前景。

1. 一种即食浸汁手撕鱼及其加工方法,其特征在于:包括以下步骤:

(1) 原料预处理:将鲜活原料鱼进行清洗、除去鱼血、鱼肠、黑膜等杂质,切成3cm×3cm×1cm大小的块状,沥干水分备用;

(2) 入味腌制:将步骤(1)中处理好的原料鱼块按鱼块和腌料100:6的重量比混合均匀,在5℃-10℃冷库中腌制4-5小时,每半小时翻动一次,以腌制均匀;

(3) 低温冷风干燥:将步骤(2)得到的鱼块沥去多余腌料液,置于低温冷风干燥机中,在50℃-55℃温度下干燥30分钟-45分钟,至鱼块含水量41%-43%;

(4) 油炸除腥:将步骤(3)中干燥处理后的鱼块置于150℃-160℃油锅中炸30秒-60秒,以除去鱼体的土腥味,沥去鱼体表面浮油;

(5) 真空包装、灭菌:将步骤(4)中油炸好的鱼块用铝箔袋进行真空包装、灭菌;

(6) 调味酱汁包的制备:可选用常规的番茄酱、调味酱等,用自动灌装机制成5g-10g大小的调味包;

(7) 成品包装:将包装好的鱼块、调味酱汁包按一块鱼一袋调味汁的比例进行包装,即得成品。

2. 根据权利要求1所述的一种即食浸汁手撕鱼及其加工方法,其特征在于:步骤(1)中原料鱼可以是草鱼、鲤鱼、鲢鱼、罗非鱼等。

3. 根据权利要求1所述的一种即食浸汁手撕鱼及其加工方法,其特征在于:步骤(2)中的腌料按重量份数各成分及配比为:食盐5-6kg、白砂糖2-3kg、花椒粉0.8-1.5kg、干红辣椒粉1.5-2kg、生姜粉0.2-0.3kg、蒜粉0.1-0.2kg、小茴香粉0.06-0.08kg、肉豆蔻粉0.05-0.08kg、桂皮粉0.03-0.05kg、甘草粉0.03-0.05kg、迷迭香粉0.005-0.01kg、丁香粉0.005-0.01kg、味精0.2-0.4kg、白酒0.5-0.8kg,酱油0.3-0.5kg。

一种即食浸汁手撕鱼及其加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及水产品加工领域,尤其是一种即食浸汁手撕鱼及其加工方法。。

背景技术

[0002] 鱼类一直是人类摄取蛋白质的主要来源之一,因其安全性高、营养性好、易被人体吸收而深受人们的喜爱。但是目前国内对鱼类的深加工及利用程度不高,且现有品种已满足不了人们的消费理念。因为随着社会的发展和人民生活水平的提高,人们对食品的消费形式也在发生变化,不仅关心食品的营养、安全,对食品的美味、方便也越来越重视,目前消费者对即食风味食品的喜爱程度越来越高。

[0003] 将鱼类开发成“浸汁手撕”鱼产品,不仅食用方便,鱼肉质紧密而入味,鱼香味浓郁,鲜香美味,且可以在食用的时候蘸上精心调配的调味酱,其乐无穷。目前市场上尚未见到此类产品。

发明内容

[0004] 本发明要解决的技术问题是提供一种市场上没有出现的、但是能满足大众消费心理的开袋即食、美味可口的即食浸汁手撕鱼及其加工方法。

[0005] 本发明通过下列技术方案得到实现:

(1) 原料预处理:将鲜活原料鱼进行清洗、除去鱼血、鱼肠、黑膜等杂质,切成3cm×3cm×1cm大小的块状,沥干水分备用;

(2) 入味腌制:将步骤(1)中处理好的原料鱼块按鱼块和腌料100:6的重量比混合均匀,在5℃-10℃冷库中腌制4-5小时,每半小时翻动一次,以腌制均匀;

(3) 低温冷风干燥:将步骤(2)得到的鱼块沥去多余腌料液,置于低温冷风干燥机中,在50℃-55℃温度下干燥30分钟-45分钟,至鱼块含水量41%-43%;

(4) 油炸除腥:将步骤(3)中干燥处理后的鱼块置于150℃-160℃油锅中炸30秒-60秒,以除去鱼体的土腥味,沥去鱼体表面浮油;

(5) 真空包装、灭菌:将步骤(4)中油炸好的鱼块用铝箔袋进行真空包装、灭菌;

(6) 调味酱汁包的制备:可选用常规的番茄酱、调味酱等,用自动灌装机制成5g-10g大小的调味包;

(7) 成品包装:将包装好的鱼块、调味酱汁包按一块鱼一袋调味汁的比例进行包装,即得成品。

[0006] 作为优选,步骤(1)中原料鱼可以是草鱼、鲤鱼、鲢鱼、罗非鱼等。

[0007] 作为优选,步骤(2)中的腌料按重量份数各成分及配比为:食盐5-6kg、白砂糖2-3kg、花椒粉0.8-1.5kg、干红辣椒粉1.5-2kg、生姜粉0.2-0.3kg、蒜粉0.1-0.2kg、小茴香粉0.06-0.08kg、肉豆蔻粉0.05-0.08kg、桂皮粉0.03-0.05kg、甘草粉0.03-0.05kg、迷迭香粉0.005-0.01kg、丁香粉0.005-0.01kg、味精0.2-0.4kg、白酒0.5-0.8kg、酱油0.3-0.5kg。

[0008] 本发明的有益效果：本发明利用低值鱼类，采用现代加工技术，经腌制、低温冷风干燥、低温油炸、包装和灭菌等步骤，得到一款全新的即食浸汁手撕鱼产品。产品食品方便、营养丰富、鲜香麻辣，且有较好的咀嚼性，食用时可蘸取内附的调味酱汁，方便有趣，口感独特，充分满足了大众对即食鱼类休闲食品的需要。本发明原料成本低廉，工艺简单，适合进行工业化生产，且极大提高了鱼类附加值，有着良好的市场前景。

具体实施方式

[0009] 实施例 1

(1) 原料预处理：将鲜活原料鱼进行清洗、除去鱼血、鱼肠、黑膜等杂质，切成 3cm×3cm×1cm 大小的块状，沥干水分备用；

(2) 入味腌制：将步骤(1)中处理好的原料鱼块按鱼块和腌料 100:6 的重量比混合均匀，在 5℃冷库中腌制 4 小时，每半小时翻动一次，以腌制均匀；

(3) 低温冷风干燥：将步骤(2)得到的鱼块沥去多余腌料液，置于低温冷风干燥机中，在 50℃温度下干燥 30 分钟，至鱼块含水量 41%；

(4) 油炸除腥：将步骤(3)中干燥处理后的鱼块置于 150℃油锅中炸 60 秒，以除去鱼体的土腥味，沥去鱼体表面浮油；

(5) 真空包装、灭菌：将步骤(4)中油炸好的鱼块用铝箔袋进行真空包装、灭菌；

(6) 调味酱汁包的制备：可选用常规的番茄酱、调味酱等，用自动灌装机制成 5g 大小的调味包；

(7) 成品包装：将包装好的鱼块、调味酱汁包按一块鱼一袋调味汁的比例进行包装，即得成品。

[0010] 作为优选，步骤(1)中原料鱼可以是草鱼、鲤鱼、鲢鱼、罗非鱼等。

[0011] 作为优选，步骤(2)中的腌料按重量份数各成分及配比为：食盐 5kg、白砂糖 2kg、花椒粉 0.8kg、干红辣椒粉 1.5kg、生姜粉 0.2kg、蒜粉 0.1kg、小茴香粉 0.06kg、肉豆蔻粉 0.05kg、桂皮粉 0.03kg、甘草粉 0.03kg、迷迭香粉 0.005kg、丁香粉 0.005kg 味精 0.2kg、白酒 0.5kg、酱油 0.3kg。

[0012] 实施例 2

(1) 原料预处理：将鲜活原料鱼进行清洗、除去鱼血、鱼肠、黑膜等杂质，切成 3cm×3cm×1cm 大小的块状，沥干水分备用；

(2) 入味腌制：将步骤(1)中处理好的原料鱼块按鱼块和腌料 100:6 的重量比混合均匀，在 10℃冷库中腌制 5 小时，每半小时翻动一次，以腌制均匀；

(3) 低温冷风干燥：将步骤(2)得到的鱼块沥去多余腌料液，置于低温冷风干燥机中，在 55℃温度下干燥 45 分钟，至鱼块含水量 43%；

(4) 油炸除腥：将步骤(3)中干燥处理后的鱼块置于 160℃油锅中炸 60 秒，以除去鱼体的土腥味，沥去鱼体表面浮油；

(5) 真空包装、灭菌：将步骤(4)中油炸好的鱼块用铝箔袋进行真空包装、灭菌；

(6) 调味酱汁包的制备：可选用常规的番茄酱、调味酱等，用自动灌装机制成 10g 大小的调味包；

(7) 成品包装：将包装好的鱼块、调味酱汁包按一块鱼一袋调味汁的比例进行包装，即

得成品。

[0013] 作为优选,步骤(1)中原料鱼可以是草鱼、鲤鱼、鲢鱼、罗非鱼等。

[0014] 作为优选,步骤(2)中的腌料按重量份数各成分及配比为:食盐 6kg、白砂糖 3kg、花椒粉 1.5kg、干红辣椒粉 2kg、生姜粉 0.3kg、蒜粉 0.2kg、小茴香粉 0.08kg、肉豆蔻粉 0.08kg、桂皮粉 0.05kg、甘草粉 0.05kg、迷迭香粉 0.01kg、丁香粉 0.01kg 味精 0.4kg、白酒 0.8 kg,酱油 0.5 kg。

[0015] 实施例 3

(1) 原料预处理:将鲜活原料鱼进行清洗、除去鱼血、鱼肠、黑膜等杂质,切成 3cm×3cm×1cm 大小的块状,沥干水分备用;

(2) 入味腌制:将步骤(1)中处理好的原料鱼块按鱼块和腌料 100:6 的重量比混合均匀,在 7℃冷库中腌制 4.5 小时,每半小时翻动一次,以腌制均匀;

(3) 低温冷风干燥:将步骤(2)得到的鱼块沥去多余腌料液,置于低温冷风干燥机中,在 53℃温度下干燥 40 分钟,至鱼块含水量 42%;

(4) 油炸除腥:将步骤(3)中干燥处理后的鱼块置于 155℃油锅中炸 45 秒,以除去鱼体的土腥味,沥去鱼体表面浮油;

(5) 真空包装、灭菌:将步骤(4)中油炸好的鱼块用铝箔袋进行真空包装、灭菌;

(6) 调味酱汁包的制备:可选用常规的番茄酱、调味酱等,用自动灌装机制成 7g 大小的调味包;

(7) 成品包装:将包装好的鱼块、调味酱汁包按一块鱼一袋调味汁的比例进行包装,即得成品。

[0016] 作为优选,步骤(1)中原料鱼可以是草鱼、鲤鱼、鲢鱼、罗非鱼等。

[0017] 作为优选,步骤(2)中的腌料按重量份数各成分及配比为:食盐 5.5kg、白砂糖 2.5kg、花椒粉 1kg、干红辣椒粉 1.8kg、生姜粉 0.25kg、蒜粉 0.15kg、小茴香粉 0.07kg、肉豆蔻粉 0.06kg、桂皮粉 0.04kg、甘草粉 0.04kg、迷迭香粉 0.008kg、丁香粉 0.008kg 味精 0.3kg、白酒 0.7 kg,酱油 0.4kg。

[0018] 以上所述,仅是本发明的较佳实施例而已,并非对本发明作任何形式上的限制,任何熟悉本专业的技术人员,在不脱离本发明技术方案范围内,当可利用上述揭示的技术内容作出些许更动或修饰为等同变化的等效实施例,但凡是未脱离本发明技术方案的内容,依据本发明的技术实质对以上实施例所作的任何简单修改、等同变化与修饰,均仍属于本发明技术方案的范围。