



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104187864 A

(43) 申请公布日 2014. 12. 10

(21) 申请号 201410484912. 0

(22) 申请日 2014. 09. 22

(71) 申请人 江苏中洋集团股份有限公司

地址 226600 江苏省南通市海安县中坝南路
98 号

(72) 发明人 刘大勇 丛建华

(51) Int. Cl.

A23L 1/326 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种真空包装麻辣河豚鱼块的生产方法

(57) 摘要

本发明揭示了一种真空包装麻辣河豚鱼块的生产方法,包括以下步骤:宰杀鲟鱼清洗干净并改刀成 15mm 见方的小块;在鱼肉中加入葱,姜,料酒,食用盐进行搅拌腌制;将腌制完成的鱼肉加入热油中煎炸 1min;再倒入预调的香糟卤中进行糟制,糟制完成后的鱼肉配上芦笋装袋,并杀菌保存。本发明揭示的真空包装麻辣河豚鱼块的生产方法制作出的产品具有味道鲜美、鱼肉细嫩、含有大量蛋白质,营养价值高的优点。

1. 一种真空包装麻辣河豚鱼块的生产方法,其特征在于包括以下步骤:

a. 宰杀:将1000~2000g无毒河豚鱼进行宰杀,去除内脏,将腹腔内清洗干净,并去除河豚鱼头,顺脊背片成两片,将鱼肉改刀成15mm见方的小块;

b. 腌制:将步骤a中的鱼肉放入容器中,加入葱,姜,料酒及食用盐搅拌均匀,其中鱼肉与葱,姜及料酒的比例为25:2:1:1,鱼肉与食用盐的比例为110:1,并放置于3~5℃的低温下进行腌制50~70min;

c. 油炸:将步骤b中腌制完成的鱼肉加入热油中进行煎炸1min,控制油温130~150℃,煎炸过程中间断性搅拌;

d. 糟制:将步骤c煎炸完成的鱼肉浸入调味料中煮制10min;

e. 装袋:取出步骤e中煮制完成的鱼肉装入包装袋内抽真空,包装袋内固形物含量不少于80%;

f. 杀菌保存:将步骤f中的包装袋放入121℃的杀菌锅内高温杀菌30min,并在常温下保存。

2. 根据权利要求1所述的一种真空包装麻辣河豚鱼块的生产方法,其特征在于:所述步骤e中,鱼肉装袋时还需加入冬笋及香菇,且冬笋及香菇切成15mm见方的小块,鱼块与香菇、冬笋的比例为6:1:2。

3. 根据权利要求1所述的一种真空包装麻辣河豚鱼块的生产方法,其特征在于:所述步骤d中调味料由红油1~3g、花椒油1~3g、花椒粉0.4~0.6g、胡椒粉0.1~0.3g、豆瓣酱1~3g、味精0.1~0.3g。

一种真空包装麻辣河豚鱼块的生产方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种菜肴的制作方法,尤其涉及一种真空包装麻辣河豚鱼块的生产方法。

背景技术

[0002] 河豚鱼是我国长江中下游地区的珍稀鱼类,在我国江南已有数千年的食用文化历史,因其肉质细腻、味道鲜美,营养丰富,古往今来为人们所偏爱喜食;那带肉刺的鱼皮,胶质浓厚,食之粘口,味觉美感远胜于鱼翅、海参。

[0003] 一般野生河豚鱼含有剧毒,历年来都有人因误食其有毒部分而中毒甚至死亡,故而河豚鱼并未被普及到日常家庭,然后随着科学技术的不断发展及养殖技术的提高,河豚鱼有毒已经成为历史,但由于河豚鱼的宰杀及烹饪步骤繁琐,常人无法处理以致普通百姓无法品尝其鲜美。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于提供一种味道鲜美、营养价值高的真空包装麻辣河豚鱼块的生产方法。

[0005] 为实现上述目的,本发明提出如下技术方案:一种真空包装麻辣河豚鱼块的生产方法,包括以下步骤:

a. 宰杀:将 1000~2000g 无毒河豚鱼进行宰杀,去除内脏,将腹腔内清洗干净,并去除河豚鱼头,顺脊背片成两片,将鱼肉改刀成 15mm 见方的小块;

b. 腌制:将步骤 a 中的鱼肉放入容器中,加入葱,姜,料酒及食用盐搅拌均匀,其中鱼肉与葱,姜及料酒的比例为 25:2:1:1,鱼肉与食用盐的比例为 110:1,并放置于 3~5℃ 的低温下进行腌制 50~70min;

c. 油炸:将步骤 b 中腌制完成的鱼肉加入热油中进行煎炸 1min,控制油温 130~150℃,煎炸过程中间断性搅拌;

d. 卤制:将步骤 c 煎炸完成的鱼肉浸入调味料中煮制 10min;

e. 装袋:取出步骤 e 中煮制完成的鱼肉装入包装袋内抽真空,包装袋内固形物含量不少于 80%;

f. 杀菌保存:将步骤 f 中的包装袋放入 121℃ 的杀菌锅内高温杀菌 30min,并在常温下保存。

[0006] 所述步骤 e 中,鱼肉装袋时还需加入冬笋及香菇,且冬笋及香菇切成 15mm 见方的小块,鱼块与香菇、冬笋的比例为 6:1:2。

[0007] 所述步骤 d 中调味料由红油 1~3g、花椒油 1~3g、花椒粉 0.4~0.6g、胡椒粉 0.1~0.3g、豆瓣酱 1~3g、味精 0.1~0.3g。

[0008] 与现有技术相比,本发明揭示的真空包装麻辣河豚鱼块的生产方法工艺简单合理,操作可行性强,易实现工业化生产,且制作出的产品,可直接食用,且味道鲜美、营养价

值高。

具体实施方式

[0009] 下面将结合具体实施例对本技术方案进行清楚、完整的描述。

[0010] 实施例一

a. 宰杀 :将 1000g 无毒河豚鱼进行宰杀,去除内脏,将腹腔内清洗干净,并去除河豚鱼头,顺脊背片成两片,将鱼肉改刀成 15mm 见方的小块 ;

b. 腌制 :将步骤 a 中的鱼肉放入容器中,加入葱,姜,料酒及食用盐搅拌均匀,其中鱼肉与葱,姜及料酒的比例为 25 :2 :1 :1,鱼肉与食用盐的比例为 110 :1,并放置于 3~5℃ 的低温下进行腌制 50min ;

c. 油炸 :将步骤 b 中腌制完成的鱼肉加入热油中进行煎炸 1min,控制油温 130℃,煎炸过程中间断性搅拌 ;

d. 配置调味料 :将红油 1g、花椒油 1g、花椒粉 0.4g、胡椒粉 0.1g、豆瓣酱 1g、味精 0.1g 搅拌均匀形成调味料 ;

e. 卤制 :将步骤 c 煎炸完成的鱼肉浸入调味料中煮制 10min ;

f. 装袋 :取出步骤 e 中煮制完成的鱼肉装入包装袋内抽真空,包装袋内固形物含量不少于 80% ;

g. 杀菌保存 :将步骤 f 中的包装袋放入 121℃ 的杀菌锅内高温杀菌 30min,并在常温下保存。

[0011] 实施例二

a. 宰杀 :将 1500g 无毒河豚鱼进行宰杀,去除内脏,将腹腔内清洗干净,并去除河豚鱼头,顺脊背片成两片,将鱼肉改刀成 15mm 见方的小块 ;

b. 腌制 :将步骤 a 中的鱼肉放入容器中,加入葱,姜,料酒及食用盐搅拌均匀,其中鱼肉与葱,姜及料酒的比例为 25 :2 :1 :1,鱼肉与食用盐的比例为 110 :1,并放置于 3~5℃ 的低温下进行腌制 60min ;

c. 油炸 :将步骤 b 中腌制完成的鱼肉加入热油中进行煎炸 1min,控制油温 140℃,煎炸过程中间断性搅拌 ;

d. 配置调味料 :将红油 2g、花椒油 2g、花椒粉 0.5g、胡椒粉 0.2g、豆瓣酱 2g、味精 0.2g 搅拌均匀形成调味料 ;

e. 卤制 :将步骤 c 煎炸完成的鱼肉浸入调味料中煮制 10min ;

f. 装袋 :取出步骤 e 中煮制完成的鱼肉装入包装袋内抽真空,包装袋内固形物含量不少于 80% ;

g. 杀菌保存 :将步骤 f 中的包装袋放入 121℃ 的杀菌锅内高温杀菌 30min,并在常温下保存。

[0012] 实施例三

a. 宰杀 :将 2000g 无毒河豚鱼进行宰杀,去除内脏,将腹腔内清洗干净,并去除河豚鱼头,顺脊背片成两片,将鱼肉改刀成 15mm 见方的小块 ;

b. 腌制 :将步骤 a 中的鱼肉放入容器中,加入葱,姜,料酒及食用盐搅拌均匀,其中鱼肉与葱,姜及料酒的比例为 25 :2 :1 :1,鱼肉与食用盐的比例为 110 :1,并放置于 3~5℃ 的低温

下进行腌制 70min；

c. 油炸：将步骤 b 中腌制完成的鱼肉加入热油中进行煎炸 1min，控制油温 150℃，煎炸过程中间断性搅拌；

d. 配置调味料：将红油 3g、花椒油 3g、花椒粉 0.6g、胡椒粉 0.3g、豆瓣酱 3g、味精 0.3g 搅拌均匀形成调味料；

e. 卤制：将步骤 c 煎炸完成的鱼肉浸入调味料中煮制 10min；

f. 装袋：取出步骤 e 中煮制完成的鱼肉装入包装袋内抽真空，包装袋内固形物含量不少于 80%；

g. 杀菌保存：将步骤 f 中的包装袋放入 121℃ 的杀菌锅内高温杀菌 30min，并在常温下保存。

[0013] 通过上述实施例所制得的河豚鱼块的营养成分详见表 1：

表 1：本发明的营养成分表

项目	每 100 克	营养参考值(%)
能量	981KJ	12%
蛋白质	51.6g	86%
脂肪	1.2g	2%
碳水化合物	3.5g	1%
钠	523mg	26%

本发明的技术内容及技术特征已揭示如上，然而熟悉本领域的技术人员仍可能基于本发明的教示及揭示而作种种不背离本发明精神的替换及修饰，因此，本发明保护范围应不限于实施例所揭示的内容，而应包括各种不背离本发明的替换及修饰，并为本专利申请权利要求所涵盖。