



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102018236 A

(43) 申请公布日 2011.04.20

(21) 申请号 200910192183.0

(22) 申请日 2009.09.09

(71) 申请人 曾正

地址 529500 广东省阳江市江城区南恩路甜
酒巷 16-2 号

(72) 发明人 曾祥云 曾祥菲 曾祥霖 曾正

(51) Int. Cl.

A23L 1/325 (2006.01)

权利要求书 1 页 说明书 5 页

(54) 发明名称

一种即食鲜辣味豆干鲮鱼的配方与制备方法

(57) 摘要

一种即食鲜辣味豆干鲮鱼的配方与制备方法：以专利申请号 200910039876.6 “一种可方便即食新鲜味辣椒配方与制备工艺”所制得的鲜味辣椒为基料，将经特定腌制烘薰至半干的鲮鱼肉和特定卤制的豆腐干加适量生姜、大蒜、食盐、食糖、食醋、胡椒粉、山苍子油等调料烹制而成的适合较长期贮藏又适于旅途、野外、工地等直接食用的副食品，不添加化学防腐剂等食品添加剂，保持鱼肉的天然营养成分，具有独特的风味。

1. 一种即食鲜辣味豆干鲮鱼的配方与制备方法：将鲜鱼刷鳞、除弃鳃及内脏，洗净，用盐、生姜、五香粉腌制后烘薰成半干，与豆腐干、特制鲜味辣椒及食盐、食醋等调料烹制而得仍保持鱼肉原天然成份和原味的易于贮藏、运输、携带方便的副食品。

2. 根据权利要求书 1 所述，本发明配方：腌制烘薰腊鱼肉 50 份，豆腐干 20 份，鲜味辣椒 15 份、生姜 5 份、生大蒜 5 份，其余食盐、食糖、食醋、花椒粉或胡椒粉、山苍子油等共约 5 份。

3. 根据权利要求书 1 和 2 所述的本发明其特点是：①选用发明专利申请号 2009100398766 “一种可方便即食新鲜味辣椒配方与制备工艺”制成的鲜味辣椒为基料，能使鱼肉弃腥和保持原味；②工艺过程不添加任何防腐剂等化学食品添加剂，有利食品安全；③较好的保持鱼肉和豆腐干的天然成份，味道鲜美；④即食方便；⑤易于贮藏和运输；⑥可以大批量生产，形成生产力。

一种即食鲜辣味豆干鲮鱼的配方与制备方法

1. 所属技术领域

[0001] 本发明涉及一种即食鲜辣味豆干鲮鱼的配方与制备方法，特征是：保持其新鲜辣椒有效成份与腌制腊鱼、豆腐干之原味，不添加任何化学添加剂，其味香辣可口，鱼肉保持原味丰足，豆腐干酸甜清香，同时易于贮藏、运输，携带方便，随时即食，工艺过程和配方符合“中华人民共和国食品安全法”的相关规定。本发明属预包装副食品领域。

2. 背景技术

[0002] 目前，公知的即食鲮鱼仅有广东生产的豆鼓鲮鱼及其同类油炸制备方法衍生品种，基本均是由鲮鱼、豆鼓、食用植物油、食盐、酿造酱油、香料等配料经油炸制成，其保质主要靠工艺过程中油炸（食油高温）、罐头盒密封，但食用时“油”（特别是反式脂肪酸）较多，经过油炸过程，其反式脂肪酸含量偏高，这是不利健康的。至今，市场上及文献中均未见能方便即食的又未经高温“油制”的鱼肉及豆腐干之香甜酸辣味方便食品，且能较长期贮藏、运输、携带和随时即食的“鲜辣味豆干鲮鱼”。文献资料如下：

[0003] (1) 刘红英主编《水产品加工与贮藏》，化学工业出版社，2008年6月第1版，CIP：INB978-7-5025-8907-3；

[0004] (2) 赵齐川编《豆制品加工技艺》，金盾出版社，2008年6月第1版 CIP：ISBN978-80022-900-8；

[0005] (3) 赵宝丰等编《海水鱼类制品》，科学技术文献出版社，2004年10月第1版，CIP：ISBN7-5023-4774-7；

[0006] (4) 李乐清主编《大众河鲜菜谱》，金盾出版社，2004年12月第1版 CIP：ISBN7-5082-33425。

3. 发明内容

[0007] 本发明克服了保持腌制烘薰鱼肉及豆腐干的天然成份和原味，不添加任何化学食品防腐添加剂，同时易于贮藏、运输、携带和可以随时食用；本发明提供一种方便即食鲜辣原味天然成份的风味食品（副食类）。

[0008] 3.1 本发明即食鲜辣味豆干鲮鱼所采用的技术方案：

[0009] 3.1.1 工艺过程：

[0010] 将腌制腊鱼肉切成方块，豆腐干切成小方块；用锅将花生油炒香（用油量如普通炒菜相当），加入鲮鱼块、豆腐干适当炒香（表皮略带黄色），加入鲜味辣椒、食盐、食糖、食醋、胡椒粉及水适量（每1000g固体物加水约600ml），小火煮60min。将大部分水份挥发至保留约300ml，加入生大蒜粒和2~3滴山苍子油混匀，即得。

[0011] 3.1.2 配方

[0012] 烘薰鱼肉 50 份、豆腐干 20 份、鲜味辣椒 15 份、生姜 5 份、生大蒜 5 份、食糖

2 份、食盐 2 份、食醋 0.9 份、胡椒粉 0.09 份、山苍子油 0.01 份。注：因烘薰鱼肉、豆腐干、鲜味辣椒在制备时已放食盐，故而此处用量较少。

[0013] 3.1.3 食用方法：

[0014] 本发明即食鲜辣味豆干鲢鱼为副食品，开启即可直接食用，可作为送饭的菜肴直接食用，也可做为面条、米线、米粉的调味品。

[0015] 3.1.4 关键性技术：

[0016] 本发明即食鲜辣味豆干鲢鱼的关键性技术是：

[0017] ①以特殊制备的鲜味辣椒为基料（专利申请号 2009100398766 “一种可方便即食新鲜味辣椒配方与制备工艺”，已收到初审合格通知书），经烹制使其鲜辣味渗入鱼肉和豆腐干中；

[0018] ②选用大小适宜的鲜鱼（0.2 ~ 0.25Kg/ 条为佳）；

[0019] ③鱼肉腌制和烘薰的一系列各阶段工艺控制的时间、温度，使其半干状，制法得当能有效的弃除鱼腥味而又保持鱼肉天然成份的原味。

[0020] ④豆腐干的制备应为压干水份后烘至半干（即带软）；

[0021] ⑤综合水煮时间应 60min 以上，使之充份煮熟，配料入味；

[0022] ⑥在半无菌的 GMP 食品工业厂房进行煎煮、分装工序，半无菌分装，确保不被细菌污染，保障食品安全。

[0023] 3.2 产品包装

[0024] 本发明即食鲜辣味豆干鲢鱼分包装的每份固体物净含量（以滴干水渍计）150g、250g、350g；铁盒（罐头铁盒）装密封保质期 24 个月，玻璃瓶装盖严保持期 18 个月，聚乙烯袋（食品包装级）装抽真空保持期 12 个月。

[0025] 3.3 本发明即食鲜辣味豆干鲢鱼的有益效果：

[0026] ①鱼肉和豆腐干没有经过较长时间的“油炸”高温破坏的过程，保存鱼肉和豆腐干的天然成份，减少食物中反式脂肪酸，有益健康。注：花生油等食用油沸点在 220℃ 以上，温度较高，食物中天然成份被破坏较多，而普通的菜肴煮温度不超过 100℃，炒时只有短时间 100 多度。

[0027] ②保持鱼肉、豆腐干原味，鱼肉经过腌制、烘薰，豆腐经过烘半干，在鲜味辣椒和食糖、五香粉、山苍子油等调味品经炒、煮作用下，保持原味鲜美。

[0028] ③不添加任何化学添加剂，烹制工艺过程及分装工序在 GMP 厂房半无菌条件下进行，产品质量有保证，有利健康。

[0029] ④便于贮藏、运输、携带和保存。

[0030] ⑤方便即食，食用前不用加热，随时可以食用，更适用于旅途、野外、工地等环境食用。

[0031] ⑥工艺可行，可用于工业化批量生产，促进生产力。

4 具体实施方式

[0032] 本发明即食鲜辣味豆干鲢鱼具体实施方式按以下几个步骤实施。

[0033] 4.1 原材料选择与执行质量标准

[0034] 4.1.1 腌制烘薰鱼的主要品种及质量要求

- [0035] (1) 鲮鱼 (*pseudosciaena polyactis*), 又称小黄花鱼、鳞鱼等, 属海水鱼;
- [0036] (2) 黄金龙鱼 (*Pseudosciaena crocea*), 又称大黄花鱼、红口等属海水鱼;
- [0037] (3) 银鲳鱼 (*Pampusargenteus*), 又称白鲳鱼, 属海水鱼 (现有人工培植养殖的淡水白鲳鱼);
- [0038] (4) 青花鱼 (*Pneumatophorus japonicus*), 又称鲐鱼、花池鱼等, 属海水鱼;
- [0039] (5) 燕鱼 (*Scomderomorus nipponius*), 又称蓝点马鲛鱼、竹鲛鱼等, 属海水鱼;
- [0040] (6) 带鱼 (*Trichiurus haumela*), 又称白带鱼, 属海水鱼;
- [0041] (7) 青鱼 (*Mylopharyngodon piceccs*), 又称青鲩鱼, 属淡水鱼;
- [0042] (8) 草鱼 (*Ctenopharyngodon idellus*), 又称草鲩鱼, 属淡水鱼;
- [0043] (9) 鲢鱼 (*Hypophthalmichthys molitrix*), 又称白鲢鱼, 属淡水鱼;
- [0044] (10) 鳊鱼 (*Aristichthys nobilis*), 又称大头鱼, 属淡水鱼;
- [0045] (11) 鲫鱼 (*Carassius auratus*), 又称鲫壳子鱼, 属淡水鱼;
- [0046] (12) 鲤鱼 (*Cyprinus carpio*), 又称鲤子, 属淡水鱼;
- [0047] (13) 团头鱼 (*Megalobrama amblycephala*), 又称武昌鱼, 属淡水鱼;

[0048] 腊鱼肉制作方法:

[0049] ①选用体重在 0.2 ~ 2.5kg/ 条的鲜鱼, 刷鳞, 除弃鱼鳃及内脏, 清洗干净, 注: 海水鱼选用速冻鱼 (腐败鱼不用), 淡水鱼选用活鲜鱼现场制作;

[0050] ②将 5% 生姜粒、12% 盐粉、五香粉适量抹于鱼腹中, 用盆或桶装放整齐盖严, 于 5°C ~ 15°C 条件下放置 36 ~ 48h, 使其入味;

[0051] ③取出晾凉干水渍, 温度在 5°C ~ 35°C 均可, 24h 后用松针叶烟薰 24h, 转入热风循环干燥箱进行烘干, 先制定 45°C ± 2°C, 4h, 过后 55°C ± 2°C 烘至半干, 即保持鱼肉带软, 即得腊鱼肉。

[0052] 质量标准:

[0053] ①性状: 外观为棕褐色, 鱼肉体显干燥又软而有弹性, 具有的鱼腥味较少, 带具生姜、松针烟薰及五香的鱼香味, 盐量适中。

[0054] ②理化指标

[0055]

| 项目 | 指标 (%) |
|--------------|---------------|
| 水份 | < 50% |
| 食盐 | < 10.0% (鱼肉内) |
| 卫生学检测 (最终成品) | 应符合食品卫生标准 |
| 添加剂 | 应符合卫生部标准 |
| 其他 | 应符合相关标准 |

[0056] 4.1.2 豆腐干制法及质量标准

[0057] 豆腐干系指大豆加工成豆腐后特制成有独特风味的豆腐素制品, 俗称“豆干”, 本发明所用豆腐干制法如下:

[0058] 用酱油 8kg、食糖 3kg、食盐 4kg、五香粉 0.2kg、桂皮 0.4kg 加水 100kg 制成卤汤; 将白豆腐块 (7cm × 7cm × 1.5cm) 置于卤汤中煮沸入味 (约 3 ~ 4h), 捞出晾凉, 烘至半干即得。

[0059] 质量标准：

[0060] ①性状：外观为棕色，块形完整均匀，有弹性，质地密实，无杂质，具有五香卤味，嚼食香碎，盐味适中。

[0061] ②理化指标

[0062]

| 项目 | 指标 (%) |
|----|--------|
| 水份 | < 60% |

[0063]

| | |
|-------------|-----------|
| 食盐 | < 5.0% |
| 卫生学检测（最终成品） | 应符合食品卫生标准 |
| 添加剂 | 应符合卫生部标准 |
| 其他 | 应符合相关标准 |

[0064] 4.1.3 鲜味辣椒质量标准

[0065] “鲜味辣椒”选用专利申请号 2009100398766 “一种可方便即食新鲜味辣椒配方与制备工艺”之方法制得。执行质量标准：Q/ZFS02-0303。

[0066] 4.2 配方

[0067] 腌制烘薰腊鱼肉 50 份、豆腐干 20 份、鲜味辣椒 15 份、生姜 5 份、生大蒜 5 份、食盐 2 份、食糖 2 份、食醋 0.9 份、胡椒粉 0.09 份及山苍子油 0.01 份、饮用水初加至固体物重量的 60%，烹制挥发后保留液态物约 30%。

[0068] 4.3 工艺流程

[0069] ①将腌制烘薰腊鱼肉切成约 1cm×3cm×3cm 块状，备用；

[0070] ②将豆腐干切成约 0.5cm×3cm×3cm 块状，备用；

[0071] ③将生姜刮除姜皮洗净，切成小颗粒（0.5cm×0.5cm×0.5cm 以下），备用；

[0072] ④将生大蒜去皮，切成薄片或拍碎成碎块，备用；

[0073] ⑤将鲜味辣椒按配方比例称取，备用；

[0074] ⑥设备要求：

[0075] 1 不锈钢反应釜，规格 0.5m³～2.0m³ 均可，配带搅拌器，压力 0.1Pma，配备加热及冷却设施，安全阀、卫生排气阀（除菌空气过滤呼吸器）；

[0076] 2 不锈钢敞口锅，0.2m³～0.5m³ 均可，带加热设施；

[0077] 3 不锈钢锅铲及长柄钳、不锈钢漏网、勺等辅助工具器具；

[0078] ⑦过油：将敞口锅清洗干净擦干，放入花生油（用量为锅容积<50%），加热至沸，将腊鱼肉块、豆腐干块分别放入热油中过油，豆腐干停留约 0.5min，腊鱼肉停留不超过 2min，捞起滤干油滴，注：过油之目的为使鱼肉之粘稠液固化，消除鱼腥味；豆腐干则除豆腥味突显香味。

[0079] ⑧将过油后的腊鱼肉块、豆腐干块、生姜颗粒、鲜味辣椒以及食盐、食糖、食醋、胡椒粉等加入反应釜中，加水适量，加热至 100℃，常压保持 40min 后转热压 105℃、0.1Pma 15min，停止加热，放冷却水冷却，开启搅拌 60min 后应降温至 60℃以下；

[0080] ⑨加入生大蒜碎块，山苍子油，搅拌均匀，即得鲜辣味豆干鲮鱼；

[0081] ⑩分装，将上述烹制好的鲜辣味豆干鲮鱼分装成 150g/ 瓶、250g/ 瓶、350g/ 瓶，盖严密封。

[0082] 注：工艺过程应在半无菌的 GMP 食品生产洁净车间进行，确保无菌污染；包装材料可选罐头铁盒装（保质期 24 个月），玻璃瓶装（保质期 18 个月），食品用塑料膜真空包装（保质期 12 个月）。

[0083] 4.4 食用方法

[0084] 本发明鲜辣味豆干鲮鱼可作为酒饭的菜肴直接食用，更适用于旅途、野外、工地等无炊事条件时直接食用。

[0085] 实施范例 1：

[0086] 取腌制腊鱼块 50kg、豆腐干 20kg、鲜味辣椒 15kg、生姜 5kg、生大蒜 5kg，食盐、食糖、食醋、胡椒粉及山苍子油等适量（以口感适度为宜），按照本发明“4.3 工艺规程项下烹制，即得。

[0087] 实施范例 2：

[0088] 取腌制腊鱼块 50kg、豆腐干 25kg、鲜味辣椒 10kg、生姜 5kg、生大蒜 5kg，食盐、食糖、食醋、胡椒粉及山苍子油等适量（以口感适度为宜），按照本发明“4.3 工艺规程项下烹制，即得。

[0089] 实施范例 3：

[0090] 取腌制腊鱼块 50kg、豆腐干 15kg、鲜味辣椒 20kg、生姜 5kg、生大蒜 5kg，食盐、食糖、食醋、胡椒粉及山苍子油等适量（以口感适度为宜），按照本发明“4.3 工艺规程项下烹制，即得。