



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103222614 A

(43) 申请公布日 2013. 07. 31

(21) 申请号 201310106094. 6

(22) 申请日 2013. 03. 29

(71) 申请人 李月素

地址 233000 安徽省蚌埠市淮上区曹老集镇  
红润肉食品加工厂

(72) 发明人 李月素

(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 1/24 (2006. 01)

A23L 1/30 (2006. 01)

A23L 1/325 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种具有解暑功效的鱼头酱的制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种具有解暑功效的鱼头酱的制作方法,包括以下步骤:选择新鲜的鱼头,用水清洗,去鳃,再洗净并冰冻、解冻和超声波处理,再和乌贼骨粉混合,然后加入多味调味料、中草药混合粉末和猪肉皮及油脂;搅拌均匀,进行包装,杀菌,制成具有解暑功效的鱼头酱;本发明采用新鲜的鱼头作为原料,营养成分高,采用冰冻、解冻和超声波处理,使得鱼头肉得到嫩化,在色泽、风味未遭破坏的前提下,鱼肉质得到了显著改观,同时在加工工艺过程中加入乌贼骨粉和多味中草药,具有清热解暑、益气生津、清心除烦、醒脾开胃的功效,而且制得的鱼头酱风味独特,酸甜适口。

1. 一种具有解暑功效的鱼头酱的制作方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 选择新鲜的鱼头,用水清洗,去鳃,再洗净,将鱼头放入冰箱中冰冻 3-5h,然后取出解冻 1-2h,再置于超声波处理装置中,开启超声发生装置,超声时间选择 15-25min,超声处理频率为 70KHz;然后在 0.08-0.12Mpa,100-105℃的条件下加热 45-50min,取出鱼头,粉碎成鱼头泥,然后加入乌贼骨粉,乌贼骨粉的加入量为鱼头质量的 7.0-8.0%;

(2)称取鱼腥草 5.5-6.5 份、丹皮 3.0-4.0 份、地黄叶 3.5-4.5 份、玄参 9.0-11.0 份、紫苏叶 6.0-7.0 份、向日葵花瓣 2.5-4.5 份、白芷 1.0-2.0 份、柴胡 8.0-9.0 份、苦丁茶 3.5-4.5 份、决明子 5.5-6.5 份、百合 2.0-3.0 份、金银花 7.0-9.0 份、桑叶 10-12 份、莲子 4.5-5.5 份、荷叶 7.0-8.0 份、菊花 2.0-3.5 份,加入 5-6 倍量的水中,小火煮沸 4-5 小时,然后打浆,加入 5.0-6.0 份柠檬酸,经高压均质机进行均质,均质后的汤液再进行喷雾干燥,得粉末,待用;

(3)取新鲜猪肉皮 10-12 份,放入锅中炒熟 15-18 分钟,待猪肉皮油脂炸出,待用;

(4)在锅中加适量油,将切碎的辣椒、葱、姜以及步骤(1)中的鱼头泥和乌贼骨粉混合物加入锅中,炒熟 20-30min,炒熟过程中加入 6.0-8.0 份食盐,10-12 份酱油,虾壳粉 12-15 份和 3.5-4.5 份十三香;然后加入步骤(2)得到的粉末和步骤(3)的猪肉皮及油脂并搅拌均匀,步骤(2)的粉末与鱼头泥等比例加入,进行包装,杀菌,制成解暑鱼头酱。

2. 根据权利要求 1 所述的具有解暑功效的鱼头酱的制作方法,其特征在于所述步骤(4)中辣椒、葱、姜的加入量和鱼头泥的重量比为 3.5-4.5:5.5-6.5:2.0-3.0:30。

## 一种具有解暑功效的鱼头酱的制作方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种食品加工领域,具体涉及一种具有解暑功效的鱼头酱的制作方法。

### 背景技术

[0002] 我国是个渔业大国,随着淡水鱼产量的增加,淡水鱼的加工问题日渐受到人们的重视,鱼头中含有丰富的营养成分,它除了含有蛋白质、脂肪、钙、磷、铁和维生素 B1 等之外,还含有丰富的卵磷脂,神经递质,它可使人增强记忆力、思维和分析能力,另外,日本营养学家曾对鱼头做过分析,认为鱼头还含有比其他任何食物丰富的多不饱和脂肪酸,对大脑的发育极为重要,所以常吃鱼头对健脑颇有益处,中老年人常吃鱼头还可延缓脑力衰退,鱼头的利用不仅可以为生产企业带来经济效益,还将对我国水产品市场的发展起到积极的促进作用。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种具有解暑功效的鱼头酱的制作方法。

[0004] 本发明采用如下技术方案:

具有解暑功效的鱼头酱的制作方法,包括以下步骤:

(1) 选择新鲜的鱼头,用水清洗,去鳃,再洗净,将鱼头放入冰箱中冰冻 3-5h,然后取解除冻 1-2h,再置于超声波处理装置中,开启超声发生装置,超声时间选择 15-25min,超声处理频率为 70KHz;然后在 0.08-0.12Mpa,100-105℃的条件下加热 45-50min,取出鱼头,粉碎成鱼头泥,然后加入乌贼骨粉,乌贼骨粉的加入量为鱼头质量的 7.0-8.0%;

(2) 称取鱼腥草 5.5-6.5 份、丹皮 3.0-4.0 份、地黄叶 3.5-4.5 份、玄参 9.0-11.0 份、紫苏叶 6.0-7.0 份、向日葵花瓣 2.5-4.5 份、白芷 1.0-2.0 份、柴胡 8.0-9.0 份、苦丁茶 3.5-4.5 份、决明子 5.5-6.5 份、百合 2.0-3.0 份、金银花 7.0-9.0 份、桑叶 10-12 份、莲子 4.5-5.5 份、荷叶 7.0-8.0 份、菊花 2.0-3.5 份,加入 5-6 倍量的水中,小火煮沸 4-5 小时,然后打浆,加入 5.0-6.0 份柠檬酸,经高压均质机进行均质,均质后的汤液再进行喷雾干燥,得粉末,待用;

(3) 取新鲜猪肉皮 10-12 份,放入锅中炒熟 15-18 分钟,待猪肉皮油脂炸出,待用;

(4) 在锅中加适量油,将切碎的辣椒、葱、姜以及步骤(1)中的鱼头泥和乌贼骨粉混合物加入锅中,炒熟 20-30min,炒熟过程中加入 6.0-8.0 份食盐,10-12 份酱油,虾壳粉 12-15 份和 3.5-4.5 份十三香;然后加入步骤(2)得到的粉末和步骤(3)的猪肉皮及油脂并搅拌均匀,步骤(2)的粉末与鱼头泥等比例加入,进行包装,杀菌,制成解暑鱼头酱。

[0005] 步骤(4)中辣椒、葱、姜的加入量和鱼头泥的重量比为 3.5-4.5:5.5-6.5:2.0-3.0:30。

[0006] 本发明的有益效果:

本发明采用新鲜的鱼头作为原料,营养成分高,采用冰冻、解冻和超声波处理,使得

鱼头肉得到嫩化,在色泽、风味未遭破坏的前提下,鱼肉质得到了显著改观,同时在加工工艺过程中加入乌贼骨粉和多味中草药,具有清热解暑、益气生津、清心除烦、醒脾开胃的功效,而且制得的鱼头酱风味独特,酸甜适口。

### 具体实施方式

[0007] 实施例 1:具有解暑功效的鱼头酱的制作方法,包括以下步骤:

(1) 选择新鲜的鱼头,用水清洗,去鳃,再洗净,将鱼头放入冰箱中冰冻 4h,然后取出解冻 1.5h,再置于超声波处理装置中,开启超声发生装置,超声时间选择 20min,超声处理频率为 70KHz;然后在 0.10Mpa,103℃的条件下加热 48min,取出鱼头,粉碎成鱼头泥,然后加入乌贼骨粉,乌贼骨粉的加入量为鱼头质量的 7.5%;

(2) 称取鱼腥草 6.0 份、丹皮 3.5 份、地黄叶 4.0 份、玄参 10.0 份、紫苏叶 6.5 份、向日葵花瓣 3.5 份、白芷 1.5 份、柴胡 8.5 份、苦丁茶 4.0 份、决明子 6.0 份、百合 2.5 份、金银花 8.0 份、桑叶 11 份、莲子 5.0 份、荷叶 7.5 份、菊花 2.8 份,加入 5-6 倍量的水中,小火煮沸 4.5 小时,然后打浆,加入 5.5 份柠檬酸,经高压均质机进行均质,均质后的汤液再进行喷雾干燥,得粉末,待用;

(3) 取新鲜猪肉皮 11 份,放入锅中炒熟 17 分钟,待猪肉皮油脂炸出,待用;

(4) 在锅中加适量油,将切碎的辣椒、葱、姜以及步骤(1)中的鱼头泥和乌贼骨粉混合物加入锅中,炒熟 25min,炒熟过程中加入 7.0 份食盐,11 份酱油,虾壳粉 13 份和 4.0 份十三香;然后加入步骤(2)得到的粉末和步骤(3)的猪肉皮及油脂并搅拌均匀,步骤(2)的粉末与鱼头泥等比例加入,进行包装,杀菌,制成解暑鱼头酱。

[0008] 步骤(4)中辣椒、葱、姜的加入量和鱼头泥的重量比为 4.0:6.0:2.5:30。