



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102038224 B

(45) 授权公告日 2013.05.08

(21) 申请号 201010604823.7

沙.《肉排美食一学就会》.2010,第71页.

(22) 申请日 2010.12.24

审查员 李瑞丰

(73) 专利权人 辛丘岩

地址 116000 辽宁省大连市沙河口区联合路
100号618室

专利权人 朱蓓薇

(72) 发明人 辛丘岩 朱蓓薇

(74) 专利代理机构 大连科技专利代理有限责任
公司 21119

代理人 胡连生

(51) Int. Cl.

A23L 1/326(2006.01)

(56) 对比文件

CN 1350804 A, 2002.05.29, 说明书全文.

CN 101653269 A, 2010.02.24, 说明书全文.

杨进书, 曲松, 双福等. 柠檬煎鱼配番茄沙

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

泰式煎鱼食品及其制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种泰式煎鱼食品及其制作方法,将主料鱼肉、配料菜类或调料单独进行包装,再放入外层包装,主料是鱼肉 50-800g,配料为香茅草油 10-200ml,调味料为青柠汁、白胡椒和盐,共 5-200ml,包装中还有蘸料包,蘸料中含有番茄酱、洋葱粉、香茅草油、大蒜粒、青椒粒、红椒粒和青柠汁,共 10-200ml。本发明的有益效果是:将传统的菜肴——泰式煎鱼的“繁杂”和“不好掌握”的烹饪技术,通过工厂化的加工和生产成半成品,购买后只需简单烹制就能得到一份“色、香、味、形、意、养”的菜肴。制作菜品更加“方便”和“简单”,无需特殊的技艺,实现了部分中餐的“标准化”、“工业化”、“批量化”的生产。

1. 泰式煎鱼食品,将主料鱼肉、配料菜类或调料单独进行包装,再放入外层包装,其特征在于,所述主料是鱼肉 50-800g,配料为香茅草油 10-200ml,所述调味料为青柠汁、白胡椒和盐,共 5-200ml,所述包装中还有蘸料包,蘸料中含有番茄酱、洋葱粉、香茅草油、大蒜粒、青椒粒、红椒粒和青柠汁,共 10-200ml。

2、根据权利要求 1 所述的泰式煎鱼食品,其特征在于,所述鱼是罗非鱼、带鱼、鲮鱼、鳙鱼、石斑鱼、鲤鱼、黑鱼、草鱼或鳊鱼。

3、根据权利要求 2 所述的泰式煎鱼食品,其特征在于,所述配料中成分的配比为:每 100ml 食用油中加 1~30g 的香茅草。

4、根据权利要求 3 所述的泰式煎鱼食品,其特征在于,所述调味料中成分的配比是:每 100ml 青柠汁中加 1~10g 白胡椒和 5~10g 盐。

5、根据权利要求 4 所述的泰式煎鱼食品,其特征在于,所述蘸料中成分的配比是:每 100ml 青柠汁中加 1~20g 番茄酱、1~10g 洋葱粉、1~10ml 香茅油、1~10g 大蒜粒、5~20g 青椒粒、5~20g 红椒粒。

6、如权利要求 5 所述的泰式煎鱼食品的制作方法,其特征在于,步骤如下:

①主料包:将鱼去鳞、去内脏、切取二侧鱼片,称量,真空包装,制成主料包;

②配料包:取食用油,按权利要求 5 所述的比例添加香茅草,加热,使香茅草呈焦糊状,制成香茅油,降至室温后称量,密封包装,制成配料包;

③调料包:取青柠汁,按权利要求 5 所述的比例添加白胡椒和盐,混匀,称量,密封包装,制成调料包;

④蘸料包:取青柠汁,按权利要求 5 所述的比例添加番茄酱、洋葱粉、香茅油、大蒜粒、青椒粒、红椒粒,称量,密封包装,70-121℃杀菌,制成蘸料包;

⑤将主料包、配料包、调料包、蘸料包一起放入外层包装。

7、如权利要求 5 所述的泰式煎鱼食品的制作方法,其特征在于,

①主料包:将鱼去鳞、去内脏、切取二侧鱼片,称量,真空包装,制成主料包;

②配料包:取食用油,按权利要求 5 所述的比例添加香茅草,加热,使香茅草呈焦糊状,制成香茅油,降至室温后称量,密封包装,制成配料包;

③调料包:取青柠汁,按权利要求 5 所述的比例添加白胡椒和盐,混匀,称量,密封包装,制成调料包;

④蘸料包:取青柠汁,按权利要求 5 所述的比例添加番茄酱、洋葱粉、香茅油、大蒜粒、青椒粒、红椒粒,混合后入锅熬制,开锅后熬 1~10 分钟,待降至室温后称量,密封包装后速冻,制成蘸料包;

⑤将主料包、配料包、调料包、蘸料包一起放入外层包装。

泰式煎鱼食品及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种水产品及其加工工艺,具体是一种泰式煎鱼食品及其制作方法。

背景技术

[0002] 随着社会的发展和人们生活水平的提高,尤其是在大中城市居住的消费者,对食品的消费形式也在发生变化,“营养、安全、美味、方便”将是市场需求的主流。

[0003] 目前市场上常见鱼商品的主要品种和特点:

[0004] 一是活鱼产品。鱼活产品受到运输、养殖条件和成本的限制,因而普及率不高。

[0005] 二是冰鲜鱼产品。冰鲜鱼的保质期一般在 5 天以内,所以销售范围受到限制。

[0006] 三是冷冻鱼(整条鱼、粗加工整条鱼、带皮鱼片、去皮鱼片、鱼糜等)制品;冷冻鱼产品多数经过粗加工,得到多种形式的产品;保质期一般在 12 个月。

[0007] 上述“三种”鱼的产品,可以统称为鱼菜肴的原料;消费者购买后要配备必要的“辅料”和“调味料”,并经过加工方可烹制和食用,这就存在消费者“是否会烹制”和“是否有时间烹制”的问题。相对任何一种食材,若是消费者“吃不好”,将严重影响重复购买。

发明内容

[0008] 本发明的目的是提供一种以鱼为主要原料,按着鱼有代表性和有特色菜品的烹饪要求,采用现代食品加工技术,将鱼菜品的主料、辅料和调味料,在工厂内分别进行加工成半成品,并分别包装后,再组合包装成的“菜品类食品”。

[0009] 本发明的技术方案是这样实现的:泰式煎鱼食品,将主料鱼肉、配料菜类或调料单独进行包装,再放入外层包装,所述主料是鱼肉 50-800g,配料为香茅草油 10-200ml,所述调味料为青柠汁、白胡椒和盐,共 5-200ml,所述包装中还有蘸料包,蘸料中含有番茄酱、洋葱粉、香茅草油、大蒜粒、青椒粒、红椒粒和青柠汁,共 10-200ml。

[0010] 所述鱼是罗非鱼、带鱼、鲅鱼、鳕鱼、石斑鱼、鲤鱼、黑鱼、草鱼或鳊鱼。

[0011] 所述配料中成分的配比为:每 100ml 食用油中加 1~30g 的香茅草。

[0012] 所述调味料中成分的配比是:每 100ml 青柠汁中加 1~10g 白胡椒和 5~10g 盐。

[0013] 所述蘸料中成分的配比是:每 100ml 青柠汁中加 1~20g 番茄酱、1~10g 洋葱粉、1~10ml 香茅油、1~10g 大蒜粒、5~20g 青椒粒、5~20g 红椒粒。

[0014] 泰式煎鱼食品的制作方法,步骤如下:

[0015] ①主料包:将鱼去鳞、去内脏、切取二侧鱼片,称量,真空包装,制成主料包;

[0016] ②配料包:取食用油,每 100ml 食用油中加 1~30g 香茅草,加热,使香茅草呈焦糊状,制成香茅油,降至室温后称量,密封包装,制成配料包;

[0017] ③调料包:取青柠汁,每 100ml 青柠汁中加 1~10g 白胡椒和 5~10g 盐,混匀,称量,密封包装,制成调料包;

[0018] ④蘸料包:取青柠汁,每 100ml 青柠汁中加 1~20g 番茄酱、1~10g 洋葱粉、1~10ml 香茅油、1~10g 大蒜粒、5~20g 青椒粒、5~20g 红椒粒,称量,密封包装,70-121℃杀菌,制成蘸料

包。

[0019] ⑤将主料包、配料包、调料包、蘸料包一起放入外层包装。

[0020] 所述蘸料混合后入锅熬制,开锅后熬 1~10 分钟,待降至室温后称量,密封包装后速冻,制成蘸料包。

[0021] 贮存方法是在 -18℃ 以下冷冻,保质期是 ≤ 12 个月。食用方法:产品自然缓化后开袋;用调味料腌制主料 1-30 分钟;用香茅油(配料)煎熟主料;蘸食蘸料食用。

[0022] 本发明的有益效果是:将传统的菜肴——泰式煎鱼的“繁杂”和“不好掌握”的烹饪技术,通过工厂化的加工和生产成半成品,购买后只需简单烹制就能得到一份“色、香、味、形、意、养”的菜肴。制作菜品更加“方便”和“简单”,无需特殊的技艺,实现了部分中餐的“标准化”、“工业化”、“批量化”的生产。

具体实施方式

[0023] 下面结合具体实施例对本发明作进一步解释说明。

[0024] 实施例 1

[0025] ①主料包:将罗非鱼去鳞、去内脏、切取二侧鱼片,称量 50g,真空包装,制成主料包;

[0026] ②配料包:取食用油 10ml,按 10% 的比例添加香茅草,加热,使香茅草呈焦糊状,制成香茅油,降至室温,密封包装,制成配料包;

[0027] ③调料包:取青柠汁 5ml,添加 2% 白胡椒和 5% 盐,混匀,密封包装,制成调料包;

[0028] ④蘸料包:取青柠汁 10ml,添加 2% 番茄酱、2% 洋葱粉、2% 香茅油、5% 大蒜粒、5% 青椒粒、5% 红椒粒,密封包装,70-121℃ 杀菌,制成蘸料包。

[0029] ⑤将主料包、配料包、调料包、蘸料包一起放入外层包装。

[0030] 实施例 2

[0031] ①主料包:将黑鱼去鳞、去内脏、切取二侧鱼片,称量 800g,真空包装,制成主料包;

[0032] ②配料包:取食用油 200ml,按 30% 的比例添加香茅草,加热,使香茅草呈焦糊状,制成香茅油,降至室温,密封包装,制成配料包;

[0033] ③调料包:取青柠汁 200ml,添加 2% 白胡椒和 5% 盐,混匀,密封包装,制成调料包;

[0034] ④蘸料包:取青柠汁 200ml,添加 2% 番茄酱、2% 洋葱粉、2% 香茅油、5% 大蒜粒、5% 青椒粒、5% 红椒粒,入锅熬制,开锅后熬 5~10 分钟,待降至室温后,密封包装,70-121℃ 杀菌,制成蘸料包。

[0035] ⑤将主料包、配料包、调料包、蘸料包一起放入外层包装。

[0036] 实施例 3

[0037] ①主料包:将草鱼去鳞、去内脏、切取二侧鱼片,称量 400g,真空包装,制成主料包;

[0038] ②配料包:取食用油 100ml,按 20% 的比例添加香茅草,加热,使香茅草呈焦糊状,制成香茅油,降至室温,密封包装,制成配料包;

[0039] ③调料包:取青柠汁 100ml,添加 2% 白胡椒和 5% 盐,混匀,密封包装,制成调料包;

[0040] ④蘸料包:取青柠汁 100ml,添加 3% 番茄酱、5% 洋葱粉、4% 香茅油、5% 大蒜粒、5% 青

椒粒、5% 红椒粒，入锅熬制，开锅后熬 5~10 分钟，待降至室温后，密封包装，70-121℃ 杀菌，制成蘸料包。

[0041] ⑤将主料包、配料包、调料包、蘸料包一起放入外层包装。