



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106234627 A

(43)申请公布日 2016.12.21

(21)申请号 201610734730.3

(22)申请日 2016.08.28

(71)申请人 贵州黄平靓鸥桑综合开发有限公司

地址 556100 贵州省黔东南苗族侗族自治州黄平县新州镇集贸市场

(72)发明人 潘佩宜

(74)专利代理机构 贵阳春秋知识产权代理事务所(普通合伙) 52109

代理人 李剑

(51)Int.Cl.

A23C 20/02(2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种鱼肉豆腐的加工方法

(57)摘要

本发明公开了一种鱼肉豆腐的加工方法,其步骤如下:精选黄豆选豆浸泡6~14h磨浆,按黄豆与水之比为1:5~1:6,过100目钢筛;将去皮、除刺后的鱼肉按照水与鱼肉的比例为1:1进行研磨,得到浓度为50%的鱼糜备用;将豆浆先用文火后用急火加热,待豆浆第二次起泡时在豆浆中加入0.3%的食用消泡剂,煮开保持2~4 min;在豆浆煮开2~4 min后,在豆浆中加入制作好的鱼糜,待温度冷却到80℃时,在豆浆中加入凝固剂,迅速搅匀,豆浆中出现雪花状的凝固物时立即停止搅动,待豆浆静置20~30 min即可。本发明的做法简单方便,口感佳,还兼具美味和营养,经常食用能够达到保健效果。

1. 一种鱼肉豆腐的加工方法,其特征是其步骤包括:

(1)选豆:选择果粒饱满整齐的新鲜黄豆,清除杂质和去除已变质的黄豆;

(2)浸泡:用黄豆重4~5倍的清水浸没黄豆,浸泡时间6~14h,至搓开豆瓣中间稍有凹心,中心色泽稍暗即可;

(3)磨浆:按黄豆与水之比为1:5~1:6的比例,通过电磨研磨2遍,通过100目钢筛使渣液分离;

(4)制作鱼糜:选取新鲜、少刺的鱼,经去皮、除刺后按照水与鱼肉的比例为1:1进行研磨,得到浓度为50%的鱼糜备用;

(5)煮浆:将过滤好的豆浆先用文火后用急火加热,待豆浆第二次起泡时在豆浆中加入0.3%的食用消泡剂,煮开保持2~4 min,同时要在加热过程中不断搅拌,以免产生糊味;

(6)点浆:在豆浆煮开2~4 min后,在豆浆中加入制作好的鱼糜,待温度冷却到80℃时,在豆浆中加入凝固剂,迅速搅匀,豆浆中出现雪花状的凝固物时立即停止搅动,待豆浆静置20~30 min即可。

2. 如权利要求1所述的鱼肉豆腐的加工方法,其特征是所述黄豆与鱼肉的质量比为8:1~10:1。

3. 如权利要求1所述的鱼肉豆腐的加工方法,其特征是所述的凝固剂及其用量是为总质量1.5%的乳酸钙与2.0%的葡萄糖酸内酯。

一种鱼肉豆腐的加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及豆类产品的制备,具体是一种豆腐的加工方法。

背景技术

[0002] 豆腐是我国的一种传统食品,有着悠久的历史。豆腐中含丰富的植物蛋白质、少量碳水化合物和脂肪,深受广大消费者喜欢。目前我国豆腐品种单调,原料单一,难以满足消费者的需求。鱼肉属于瘦肉型,100克鱼肉所含脂肪不足2克,而100克香肠含脂肪多于10克。鱼肉还是蛋白质的重要来源。鱼肉容易被人体吸收,100克鱼肉保证人体每天所需的蛋白质的一半。鱼肉还供给人体所需要的维生素A、D、E等。鱼肉中还含有多种脂肪酸,这种物质能够防止血黏度增高,可有效防止心脏病的发生,并能强健大脑和神经组织以及眼睛的视网膜。对孕妇和婴儿来说,这些脂肪酸更是不可缺少。鱼肉还是高钠食品,有利于人体的矿物质保持平衡。鱼肉以天然的方式供给人体硒、碘和氟。所以,不用担心吸收过多的微量元素。镁也是人体所不可缺少的。当人体内的镁不足时,就会感到抑郁。这时可以通过吃鱼肉来弥补镁的不足,达到改善心情的目的。对于学生来说,多吃鱼肉能促进大脑活动,知识学得快,记得牢。豆腐是我国素食菜肴的主要原料,蛋白质含量高,易于消化吸收,它不含胆固醇,多食用豆腐可以降低动脉硬化等疾病的发生,被人们誉为“植物肉”。如能将鱼肉的营养和豆腐综合起来,使人们在享用美味的同时更能补充营养物质。将会受到更多消费者青睐。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种鱼肉豆腐的加工方法,不仅增加豆腐品种,也为开发新型天然保健产品提供新思路。

[0004] 本发明的技术方案:一种鱼肉豆腐的加工方法,其步骤包括:

- (1)选豆:选择果粒饱满整齐的新鲜黄豆,清除杂质和去除已变质的黄豆;
- (2)浸泡:用黄豆重4~5倍的清水浸没黄豆,浸泡时间6~14h,至搓开豆瓣中间稍有凹心,中心色泽稍暗即可;
- (3)磨浆:按黄豆与水之比为1:5~1:6的比例,通过电磨研磨2遍,通过100目钢筛使渣液分离;
- (4)制作鱼糜:选取新鲜、少刺的鱼,经去皮、除刺后按照水与鱼肉的比例为1:1进行研磨,得到浓度为50%的鱼糜备用;
- (5)煮浆:将过滤好的豆浆先用文火后用急火加热,待豆浆第二次起泡时在豆浆中加入0.3%的食用消泡剂,煮开保持2~4 min,同时要在加热过程中不断搅拌,以免产生糊味;
- (6)点浆:在豆浆煮开2~4 min后,在豆浆中加入制作好的鱼糜,待温度冷却到80℃时,在豆浆中加入凝固剂,迅速搅匀,豆浆中出现雪花状的凝固物时立即停止搅动,待豆浆静置20~30 min即可。

[0005] 如权利要求1所述的鱼肉豆腐的加工方法,其特征是所述黄豆与鱼肉的质量比为

8:1~10:1。

[0006] 如权利要求1所述的鱼肉豆腐的加工方法,其特征是所述的凝固剂及其用量是为总质量1.5%的乳酸钙与2.0%的葡萄糖酸内酯。

[0007] 本发明以黄豆、鱼肉为原料制作鱼肉豆腐,不仅丰富了豆腐产品的种类,还兼具美味和营养。同时,本发明的做法简单方便,口感很好,经常食用能够达到保健效果。

具体实施方式

[0008] 一种鱼肉豆腐的加工方法,其步骤包括:

(1)选豆:选择果粒饱满整齐的新鲜黄豆,清除杂质和去除已变质的黄豆;

(2)浸泡:用黄豆重4~5倍的清水浸没黄豆,浸泡时间6~14h,至搓开豆瓣中间稍有凹心,中心色泽稍暗即可;

(3)磨浆:按黄豆与水之比为1:5~1:6的比例,通过电磨研磨2遍,通过100目钢筛使渣液分离;

(4)制作鱼糜:选取新鲜、少刺的鱼,经去皮、除刺后按照水与鱼肉的比例为1:1进行研磨,得到浓度为50%的鱼糜备用;

(5)煮浆:将过滤好的豆浆先用文火后用急火加热,待豆浆第二次起泡时在豆浆中加入0.3%的食用消泡剂,煮开保持2~4 min,同时要在加热过程中不断搅拌,以免产生糊味;

(6)点浆:在豆浆煮开2~4 min后,在豆浆中加入制作好的鱼糜,待温度冷却到80℃时,在豆浆中加入凝固剂,迅速搅匀,豆浆中出现雪花状的凝固物时立即停止搅动,待豆浆静置20~30 min即可。

[0009] 所述黄豆与鱼肉的质量比为8:1~10:1。

[0010] 所述的凝固剂及其用量是为总质量1.5%的乳酸钙与2.0%的葡萄糖酸内酯。