



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104814470 A

(43) 申请公布日 2015. 08. 05

(21) 申请号 201510202169. X

(22) 申请日 2015. 04. 25

(71) 申请人 安徽友源食品有限公司

地址 231400 安徽省安庆市桐城市民营经济
开发区兴隆路 1 号

(72) 发明人 倪迎春

(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

一种茶香烤鳊鱼及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种茶香烤鳊鱼,由下述重量份的原料制成:新鲜鳊鱼 1250-1750 份、六安瓜片茶叶 3-6 份、姜丝 7-9 份、葱丝 5-8 份、姜片 5-7 份、葱段 10-13 份、辣椒粉 7-10、料酒 8-12 份、盐 10-13 份、鸡精 6-9 份、蜂蜜 2-5 份、迷迭香粉 1-3 份、麦芽糖 6-9 份、酱料 6-9 份、酱油 5-8 份、菜籽油 8-12 份。本发明制备的茶香烤鳊鱼,外焦里嫩,鱼肉鲜美,并带有淡淡茶香,制备过程简单,便于操作;真空包装,食品保存周期更长;反压杀菌,灭菌彻底;工艺过程中采用姜丝、葱丝、料酒、盐、鸡精和茶叶汁腌渍鳊鱼,不仅可使鳊鱼肉入味外,还可达到保鲜防腐作用;添加适量蜂蜜使鳊鱼肉组织柔软,改善鳊鱼的风味;本发明制备的茶香烤鳊鱼具有绿色健康,灭菌彻底,营养价值高,口味独特,口感鲜嫩等特点。

1. 一种茶香烤鳊鱼,其特征在于,由下述重量份的原料制成:

新鲜鳊鱼 1250-1750 份、六安瓜片茶叶 3-6 份、姜丝 7-9 份、葱丝 5-8 份、姜片 5-7 份、葱段 10-13 份、辣椒粉 7-10、料酒 8-12 份、盐 10-13 份、鸡精 6-9 份、蜂蜜 2-5 份、迷迭香粉 1-3 份、麦芽糖 6-9 份、酱料 6-9 份、酱油 5-8 份、菜籽油 8-12 份;

所述酱料,由以下重量份原料制成:甜面酱 3 份、花生酱 2 份、豆豉酱 4 份,葱末 0.6 份,红干辣椒 0.4 份,橄榄油 3 份混合均匀即成;

所述酱料的制备方法:将锅洗净,加入橄榄油烧热,加入葱末和红干辣椒爆香,转中火,再加入甜面酱、花生酱和豆豉酱炒 5-10 分钟,晾凉后真空封口,即得。

2. 根据权利要求 1 所述的一种茶香烤鳊鱼,其特征在于,由下述重量份的原料制成:

新鲜鳊鱼 1500 份、六安瓜片茶叶 5 份、姜丝 7 份、葱丝 5 份、姜片 6 份、葱段 10 份、辣椒粉 9、料酒 11 份、盐 11 份、鸡精 7 份、蜂蜜 4 份、迷迭香粉 1 份、麦芽 7 份、酱料 8 份、酱油 7 份、菜籽油 11 份。

3. 根据权利要求 1 所述的一种茶香烤鳊鱼的制备方法,其特征在于,包括如下步骤:

(1) 将六安瓜片茶叶加开水泡制,滤出茶汁备用,剩下的茶叶用小火焙干炒香;

(2) 将鳊鱼宰杀,去鳞、内脏、黑膜,并用清水漂洗后得到干净的鱼体,用姜丝、葱丝、料酒、盐、鸡精和茶叶汁,腌渍 30 分钟;

(3) 抹干鱼身上的水分,挂上麦芽糖,风干 2~3 小时;

(4) 将鳊鱼放入铺好锡纸的烤盘,垫上葱段和姜片,鱼身刷上菜籽油和酱油,撒上辣椒粉,把鳊鱼放入烤箱,温度 250 度,烤 20 分钟;

(5) 再将鳊鱼身刷上菜籽油和酱油,把鳊鱼放入烤箱,温度 250 度,烤 20 分钟;

(6) 将烤好的把鳊鱼身再刷上蜂蜜,撒上茶叶碎和迷迭香粉在烤好的鳊鱼上

(7) 将鳊鱼装入包装袋中,向所述包装袋内加入袋装酱料,真空封口;

(8) 采用反压杀菌,杀菌温 110℃,时间 20min,反压压力 0.2Mpa,冷却时间 15min;擦干表面水分后迅速送入 25℃以下的仓库。

一种茶香烤鳊鱼及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品及其制备方法技术领域,具体是一种茶香烤鳊鱼及其制备方法。

背景技术

[0002] 鳊鱼,又称花鲢、胖头鱼,是我国四大家鱼之一,其年产量在 270 万吨以上。鳊鱼头大而肥,占鱼体比例的 40% 以上,其可食部分比例较大、味道鲜美、营养丰富,含有大量的蛋白质、脂肪和 EPA、DHA、EAA 等不饱和脂肪酸,是一直深受消费者的喜爱的美味佳肴。目前鳊鱼口味虽然很多,但是一般都是先吃先做,不能长期保存,极大影响了鳊鱼产业的发展,本发明利用当地茶叶优势,开发一种新口味的茶香烤鳊鱼。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种新口味的茶香烤鳊鱼及其制备方法,以解决上述背景技术中提出的技术问题。

[0004] 为实现上述目的,本发明提供如下技术方案:

[0005] 一种茶香烤鳊鱼,由下述重量份的原料制成:

[0006] 新鲜鳊鱼 1250-1750 份、六安瓜片茶叶 3-6 份、姜丝 7-9 份、葱丝 5-8 份、姜片 5-7 份、葱段 10-13 份、辣椒粉 7-10、料酒 8-12 份、盐 10-13 份、鸡精 6-9 份、蜂蜜 2-5 份、迷迭香粉 1-3 份、麦芽糖 6-9 份、酱料 6-9 份、酱油 5-8 份、菜籽油 8-12 份;

[0007] 所述酱料,由以下重量份原料制成:甜面酱 3 份、花生酱 2 份、豆豉酱 4 份,葱末 0.6 份,红干辣椒 0.4 份,橄榄油 3 份混合均匀即成;

[0008] 所述酱料的制备方法:将锅洗净,加入橄榄油烧热,加入葱末和红干辣椒爆香,转中火,再加入甜面酱、花生酱和豆豉酱炒 5-10 分钟,晾凉后真空封口,即得。

[0009] 优选地,所述的一种茶香烤鳊鱼,由下述重量份的原料制成:

[0010] 新鲜鳊鱼 1500 份、六安瓜片茶叶 5 份、姜丝 7 份、葱丝 5 份、姜片 6 份、葱段 10 份、辣椒粉 9、料酒 11 份、盐 11 份、鸡精 7 份、蜂蜜 4 份、迷迭香粉 1 份、麦芽 7 份、酱料 8 份、酱油 7 份、菜籽油 11 份。

[0011] 所述的一种茶香烤鳊鱼的制备方法,其特征在于,包括如下步骤:

[0012] (1) 将六安瓜片茶叶加开水泡制,滤出茶汁备用,剩下的茶叶用小火焙干炒香;

[0013] (2) 将鳊鱼宰杀,去鳞、内脏、黑膜,并用清水漂洗后得到干净的鱼体,用姜丝、葱丝、料酒、盐、鸡精和茶叶汁,腌渍 30 分钟;

[0014] (3) 抹干鱼身上的水分,挂上麦芽糖,风干 2~3 小时;

[0015] (4) 将鳊鱼放入铺好锡纸的烤盘,垫上葱段和姜片,鱼身刷上菜籽油和酱油,撒上辣椒粉,把鳊鱼放入烤箱,温度 250 度,烤 20 分钟;

[0016] (5) 再将鳊鱼身刷上菜籽油和酱油,把鳊鱼放入烤箱,温度 250 度,烤 20 分钟;

[0017] (6) 将烤好的把鳊鱼身再刷上蜂蜜,撒上茶叶碎和迷迭香粉在烤好的鳊鱼上

[0018] (7) 将鳊鱼装入包装袋中,向所述包装袋内加入袋装酱料,真空封口;

[0019] (8) 采用反压杀菌,杀菌温 110℃,时间 20min,反压压力 0.2Mpa,冷却时间 15min;擦干表面水分后迅速送入 25℃以下的仓库。

[0020] 与现有技术相比,本发明的有益效果是:

[0021] 本发明制备的茶香烤鳊鱼,外焦里嫩,鱼肉鲜美,并带有淡淡茶香,开辟了一种新口味,制备过程简单,便于操作;真空包装,食品保存周期更长;反压杀菌,灭菌彻底;短时间高温热处理技术,能更大程度的保持营养成分;工艺过程中采用姜丝、葱丝、料酒、盐、鸡精和茶叶汁腌渍鳊鱼,不仅可使鳊鱼肉入味外,还可达到保鲜防腐作用;添加适量蜂蜜可调节鳊鱼肉过硬,使鳊鱼肉组织柔软,改善鳊鱼的风味;本发明制备的茶香烤鳊鱼具有绿色健康,灭菌彻底,营养价值高,口味独特,口感鲜嫩等特点。

具体实施方式

[0022] 下面结合具体实施例对本发明作进一步的说明。

[0023] 实施例 1

[0024] 本发明一种茶香烤鳊鱼,由下述重量份的原料制成:

[0025] 新鲜鳊鱼 1250 份、六安瓜片茶叶 3 份、姜丝 8 份、葱丝 7 份、姜片 5 份、葱段 12 份、辣椒粉 7、料酒 10 份、盐 10 份、鸡精 6 份、蜂蜜 3 份、迷迭香粉 2 份、麦芽糖 6 份、酱料 7 份、酱油 6 份、菜籽油 9 份。

[0026] 所述酱料,由以下重量份原料制成:甜面酱 3 份、花生酱 2 份、豆豉酱 4 份,葱末 0.6 份,红干辣椒 0.4 份,橄榄油 3 份混合均匀即成

[0027] 所述酱料的制备方法:将锅洗净,加入橄榄油烧热,加入葱末和红干辣椒爆香,转中火,再加入甜面酱、花生酱和豆豉酱炒 5-10 分钟,晾凉后真空封口,即得。

[0028] 所述一种茶香烤鳊鱼的制备方法,包括如下步骤:

[0029] (1) 将六安瓜片茶叶加开水泡制,滤出茶汁备用,剩下的茶叶用小火焙干炒香;

[0030] (2) 将鳊鱼宰杀,去鳞、内脏、黑膜,并用清水漂洗后得到干净的鱼体,用姜丝、葱丝、料酒、盐、鸡精和茶叶汁,腌渍 30 分钟;

[0031] (3) 抹干鱼身上的水分,挂上麦芽糖,风干 2~3 小时;

[0032] (4) 将鳊鱼放入铺好锡纸的烤盘,垫上葱段和姜片,鱼身刷上菜籽油和酱油,撒上辣椒粉,把鳊鱼放入烤箱,温度 250 度,烤 20 分钟;

[0033] (5) 再将鳊鱼身刷上菜籽油和酱油,把鳊鱼放入烤箱,温度 250 度,烤 20 分钟;

[0034] (6) 将烤好的把鳊鱼身再刷上蜂蜜,撒上茶叶碎和迷迭香粉在烤好的鳊鱼上

[0035] (7) 将鳊鱼装入包装袋中,向所述包装袋内加入袋装酱料,真空封口;

[0036] (8) 采用反压杀菌,杀菌温 110℃,时间 20min,反压压力 0.2Mpa,冷却时间 15min;擦干表面水分后迅速送入 25℃以下的仓库。

[0037] 实施例 2

[0038] 本实施例与实施例 1 的区别仅在于,本发明一种茶香烤鳊鱼,由下述重量份的原料制成:

[0039] 新鲜鳊鱼 1500 份、六安瓜片茶叶 5 份、姜丝 7 份、葱丝 5 份、姜片 6 份、葱段 10 份、辣椒粉 9、料酒 11 份、盐 11 份、鸡精 7 份、蜂蜜 4 份、迷迭香粉 1 份、麦芽 7 份、酱料 8 份、酱油 7 份、菜籽油 11 份。

[0040] 实施例 3

[0041] 本实施例与实施例 1 的区别仅在于,本发明一种茶香烤鳊鱼,由下述重量份的原料制成:

[0042] 新鲜鳊鱼 1750 份、六安瓜片茶叶 6 份、姜丝 9 份、葱丝 8 份、姜片 7 份、葱段 13 份、辣椒粉 10、料酒 12 份、盐 13 份、鸡精 9 份、蜂蜜 5 份、迷迭香粉 3 份、麦芽 9 份、酱料 9 份、酱油 8 份、菜籽油 12 份。