



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103653060 A

(43) 申请公布日 2014. 03. 26

(21) 申请号 201310696562. X

(22) 申请日 2013. 12. 18

(71) 申请人 茂名新洲海产有限公司

地址 525400 广东省茂名市电白县广州白云
江高(电白)产业转移工业园

(72) 发明人 陈振亮 王东生 崔基栋 刘善学

(74) 专利代理机构 广州市南锋专利事务所有限
公司 44228

代理人 李志明

(51) Int. Cl.

A23L 1/33(2006. 01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种蝴蝶面包虾及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种蝴蝶面包虾,是由鲜虾、面包糠、饼干粉、裹浆粉和水制作而成,包括:将鲜虾漂洗干净,除去虾肠及虾身体部分的虾壳保留虾尾部的壳,将去壳后的虾身自中间划开成两半,配浆后裹浆,裹饼干粉,裹面包糠,再经过速冻后包装制成。所述配浆后裹浆是由裹浆粉与 7~10℃ 的清水按照 1:2~4 的比例搅拌 10~18 分钟,混合均匀后制得的稀糊状裹浆,所采用的裹浆粉是由漂白小麦粉、黄玉米粉、玉米淀粉、的糖、盐、水解玉米蛋白、香辛料、发泡剂、5- 呈味核苷酸三钠、瓜尔豆胶天然香料组成。本发明制得的面包虾具有漂亮的蝴蝶形状,裹浆均匀,直接油炸后外酥里嫩,虾肉爽滑,整体口感佳;经过速冻包装后的成品保质期获得延长。

1. 一种蝴蝶面包虾,其特征在于:由以下重量份的原料制作而成:鲜虾 50-120 份、面包糠 40-100 份、饼干粉 8-20 份、裹浆粉 20-50 份和水 80-200 份,其制备方法包括:将鲜虾漂洗干净,除去虾肠及虾身体部分的虾壳保留虾尾部的壳,将去壳后的虾身自中间划开成两半,配浆后裹浆,裹饼干粉,裹面包糠,再经过速冻后包装制成。

2. 根据权利要求 1 所述的蝴蝶面包虾,其特征在于:所述配浆后裹浆是由裹浆粉与 7~10℃的清水按照 1:2~4 的比例搅拌 10-18 分钟,混合均匀后制得的稀糊状裹浆。

3. 根据权利要求 1 或 2 所述的蝴蝶面包虾,其特征在于:所述裹浆粉是由 5-10 重量份的漂白小麦粉、5-10 重量份的黄玉米粉、5-10 重量份的玉米淀粉、1-3 重量份的糖、2-6 重量份的盐、1-5 重量份的水解玉米蛋白、5-15 重量份的香辛料、0.5-2 重量份的发泡剂、0.5-2 重量份的 5- 呈味核苷酸三钠、0.5-2 重量份的瓜尔豆胶、1-5 重量份的天然香料组成。

4. 根据权利要求 3 所述的蝴蝶面包虾,其特征在于:所述香辛料为沙姜粉、洋葱粉、肉桂粉、香茅粉中的一种或几种的混合。

5. 根据权利要求 3 所述的蝴蝶面包虾,其特征在于:所述发泡剂为食品级的碳酸氢钠、磷酸铝钠、酸式焦磷酸钠中的一种或几种。

6. 根据权利要求 1 至 5 任一项所述的一种蝴蝶面包虾的制备方法,其特征在于:包括如下步骤:

(1) 预处理:将鲜虾漂洗干净,除去虾肠及虾身体部分的虾壳保留虾尾部的壳,将去壳后的虾身自中间划开成两半;

(2) 配浆:由裹浆粉与 7~10℃的清水按照 1:2~4 的比例搅拌 10-18 分钟混合,制成稀糊状的裹浆,且当用勺舀裹浆静置三分钟,裹浆表面无明细水粉分离,无水渗出;其中所述的裹浆粉是由 5-10 重量份的漂白小麦粉、5-10 重量份的黄玉米粉、5-10 重量份的玉米淀粉、1-3 重量份的糖、2-6 重量份的盐、1-5 重量份的水解玉米蛋白、5-15 重量份的香辛料、0.5-2 重量份的发泡剂、0.5-2 重量份的 5- 呈味核苷酸三钠、0.5-2 重量份的瓜尔豆胶、1-5 重量份的天然香料组成;

(3) 裹浆:调节裹浆的温度在 2-3℃,然后裹浆均匀裹在预处理后的鲜虾上;

(4) 裹饼干粉、裹面包糠:将步骤(3)的鲜虾在裹浆未干前沾上混合好的面包糠和饼干粉;

(5) 速冻后包装:将步骤(4)的鲜虾按生产要求分级、称重、装盘排列、装包装袋,然后进行速冻,使冻后的虾体中心温度为 -18℃以下,最后低温储存即制得。

一种蝴蝶面包虾及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种鲜虾食品及其制备方法,具体是一种蝴蝶面包虾及其制备方法,属于海产品加工技术领域。

背景技术

[0002] 虾是一种富含蛋白质的食物。现代医学证明,虾能增强人体的免疫力和性功能,补肾壮阳,抗早衰,常吃鲜虾,温酒送服,可医治肾虚阳痿、畏寒、体倦、腰膝酸痛等病症;虾、小龙虾、对虾,含大量的维生素 B12,同时富含锌、碘和硒,热量和脂肪较低;虾皮有镇静作用,常用来治疗神经衰弱,植物神经功能紊乱诸症;海虾是可以为大脑提供营养的美味食品,海虾中含有三种重要的脂肪酸,能使人长时间保持精力集中;虾中含有丰富的镁,镁对心脏活动具有重要的调节作用,能很好的保护心血管系统,它可减少血液中胆固醇含量,防止动脉硬化,同时还能扩张冠状动脉,有利于预防高血压及心肌梗死;虾的通乳作用较强,并且富含磷、钙、对小儿、孕妇尤有补益功效。

[0003] 为了保持虾的鲜味,有利于虾的储存及增加虾的经济效益,目前市场上出现了虾干、虾酱、虾味调料、烤虾片等虾的加工食品。面包虾是将鲜虾仁或虾泥裹上浆料、面包屑,同时辅以蛋液、配料等其他的辅助处理,再经过煎、炸而成,具有鲜香脆、营养丰富的特点,深的大众的喜爱。

[0004] CN 103355703 A 公开了一种面包虾及其制备方法,它是由以下重量份的原料制作而成:鲜虾 50-120 份、面包屑 45-100 份、淀粉 60-100 份、蛋清 8-15 份、配料 15-30 份、香辛料 5-10 份和水 100-150 份,经过预处理、浸渍、低温干燥、裹粉、裹面包屑、速冻包装等步骤制得的面包虾为半成品,消费者可根据自身要求将本发明的面包虾进行油炸、烘烤、熏制、酱制、蒸煮等工序,制成多种口味的食品,具有味道可口、样式多的特点。同时该发明新加入了低温干燥步骤,可在冷冻环境下储存 10-15 天,有效地延迟了保质时间。CN 10153218 B 公开了一种面包虾的制备方法,是将鲜虾漂洗,去肠去壳泡药、裹粉,配浆后裹浆,裹面包屑,最后速冻并包装而成,其中,其泡药步骤是用三聚磷酸钠和氯化钠按重量比 1:0.2-5 混合并添加 100 重量份的水制药水对鲜虾浸泡,水温控制在 8-12℃,时间为 0.2-2 小时;其药水中还加入了 0.2-5 重量份的糊精和葡萄糖氧化酶 0.01-0.05 重量份,0.01-0.05 重量份的维生素 C 和 0.01-0.05 重量份维生素 E;其裹粉所使用的粉为小麦粉,配浆后裹浆步骤的裹粉浆为小麦粉、糖、酵母、食盐按照 100:2-10:0.1-0.5:2-5 的重量份混合制得。CN 101485352 B 公开了一种防止蛋白质冷冻变性的面包鱼的制备方法,其步骤包括:选料、前处理、防止冷冻变性的保护处理、斩拌、调味、装盘、速冻、微解冻、切片、上浆、裹面包糠、油炸、冷却、包装秤产品,其特点是其所述的防止冷冻变性的保护处理步骤是将经过选料、前处理后的净鱼肉,于含有 0.03%-0.05% 的柠檬酸和 0.2%-0.3% 的柠檬酸钠混合溶液中浸泡 5-10 分钟,取出浸泡后的鱼肉并添加鱼肉重量 2%-3% 的果葡糖浆,混合均匀,使果葡糖浆渗透到鱼肉中。其所述的方法也适用于虾的加工。

发明内容

[0005] 本发明目的在于针对现有技术的不足,提供一种具有漂亮的蝴蝶形状的面包虾,其具有裹浆均匀,直接油炸后外酥里嫩,虾肉爽滑,整体口感佳;经过速冻包装后的成品保质期获得延长至8个月以上。

[0006] 为解决上述问题,本发明所采用的技术方案是:一种蝴蝶面包虾,由以下重量份的原料制作而成:鲜虾50-120份、面包糠40-100份、饼干粉8-20份、裹浆粉20-50份和水80-200份,其制备方法包括:将鲜虾漂洗干净,除去虾肠及虾身体部分的虾壳保留虾尾部的壳,将去壳后的虾身自中间划开成两半,配浆后裹浆,裹饼干粉,裹面包糠,再经过速冻后包装制成。

[0007] 所述配浆后裹浆是由裹浆粉与7~10℃的清水按照1:2~4的比例搅拌10-18分钟,混合均匀后制得的稀糊状裹浆。

[0008] 所述裹浆粉是由5-10重量份的漂白小麦粉、5-10重量份的黄玉米粉、5-10重量份的玉米淀粉、1-3重量份的糖、2-6重量份的盐、1-5重量份的水解玉米蛋白、5-15重量份的香辛料、0.5-2重量份的发泡剂、0.5-2重量份的5-呈味核苷酸三钠、0.5-2重量份的瓜尔豆胶、1-5重量份的天然香料组成。

[0009] 所述香辛料为沙姜粉、洋葱粉、肉桂粉、香茅粉中的一种或几种的混合。

[0010] 所述发泡剂为食品级的碳酸氢钠、磷酸铝钠、酸式焦磷酸钠中的一种或几种。

[0011] 本发明所述的一种蝴蝶面包虾的制备方法,其特征在于:包括如下步骤:

(1) 预处理:将鲜虾漂洗干净,除去虾肠及虾身体部分的虾壳保留虾尾部的壳,将去壳后的虾身自中间划开成两半;

(2) 配浆:由裹浆粉与7~10℃的清水按照1:2~4的比例搅拌10-18分钟混合,制成稀糊状的裹浆,且当用勺舀裹浆静置三分钟,裹浆表面无明细水粉分离,无水渗出;其中所述的裹浆粉是由5-10重量份的漂白小麦粉、5-10重量份的黄玉米粉、5-10重量份的玉米淀粉、1-3重量份的糖、2-6重量份的盐、1-5重量份的水解玉米蛋白、5-15重量份的香辛料、0.5-2重量份的发泡剂、0.5-2重量份的5-呈味核苷酸三钠、0.5-2重量份的瓜尔豆胶、1-5重量份的天然香料组成;

(3) 裹浆:调节裹浆的温度在2-3℃,然后裹浆均匀裹在预处理后的鲜虾上;

(4) 裹面包糠、裹饼干粉:将步骤(3)的鲜虾在裹浆未干前沾上混合好的40-100份面包糠和8-20份饼干粉;

(5) 速冻后包装:将步骤(4)的鲜虾按生产要求分级、称重、装盘排列、装包装袋,然后进行速冻,使冻后的虾体中心温度为-18℃以下,最后低温储存即制得。

[0012] 采用本发明的蝴蝶面包虾的配方,在制备时还可以是经过预处理、配浆、裹浆、裹面包糠、裹饼干粉步骤后,先油炸,再进行速冻包装,制成微波即食食品。

[0013] 本发明相对于现有技术的有益效果是:本发明的蝴蝶面包虾,裹浆均匀,直接油炸后获得优美的蝴蝶型,外酥里嫩,虾肉爽滑,整体口感佳;经过速冻包装后的成品保质期获得延长至8个月以上。

具体实施方式

[0014] 下面通过实施例对本发明做进一步详细说明,这些实施例仅用来说明本发明,并

不限制本发明的范围。

[0015] 实施例 1 本实施例的蝴蝶面包虾采用以下步骤制备：

(1) 预处理：取鲜虾 80 份，将鲜虾漂洗干净，除去虾肠及虾身体部分的虾壳保留虾尾部的壳，将去壳后的虾身自中间划开成两半；

(2) 配浆：由裹浆粉 30 份与 10℃ 的清水 90 份按照 1:3 的比例搅拌 18 分钟混合，制成稀糊状的裹浆，且当用勺舀裹浆静置三分钟，裹浆表面无明细水粉分离，无水渗出；其中所述的裹浆粉是由 5 重量份的漂白小麦粉、10 重量份的黄玉米粉、5 重量份的玉米淀粉、1 重量份的糖、2 重量份的盐、5 重量份的水解玉米蛋白、5 重量份的香辛料(沙姜粉)、2 重量份的发泡剂(磷酸铝钠、酸式焦磷酸钠)、0.5 重量份的 5- 呈味核苷酸三钠、0.5 重量份的瓜尔豆胶、1 重量份的茴香粉组成；

(3) 裹浆：调节裹浆的温度在 2-3℃，然后裹浆均匀裹在预处理后的鲜虾上；

(4) 裹面包糠、裹饼干粉：将步骤(3)的鲜虾在裹浆未干前沾上混合好的面包糠和饼干粉

(5) 速冻后包装：将步骤(4)的鲜虾按生产要求分级、称重、装盘排列、装包装袋，然后进行速冻，使冻后的虾体中心温度为 -18℃ 以下，最后低温储存即制得。

[0016] 实施例 2 本实施例的蝴蝶面包虾采用以下步骤制备：

(1) 预处理：取鲜虾 50 份，将鲜虾漂洗干净，除去虾肠及虾身体部分的虾壳保留虾尾部的壳，将去壳后的虾身自中间划开成两半；

(2) 配浆：由裹浆粉 50 份与 8℃ 的清水 200 份按照 1:4 的比例搅拌 10 分钟混合，制成稀糊状的裹浆，且当用勺舀裹浆静置三分钟，裹浆表面无明细水粉分离，无水渗出；其中所述的裹浆粉是由 10 重量份的漂白小麦粉、5 重量份的黄玉米粉、10 重量份的玉米淀粉、3 重量份的糖、6 重量份的盐、1 重量份的水解玉米蛋白、15 重量份的香辛料(洋葱粉、肉桂粉)、0.5 重量份的发泡剂(碳酸氢钠)、1 重量份的 5- 呈味核苷酸三钠、2 重量份的瓜尔豆胶、2 重量份的玫瑰花瓣粉组成；

(3) 裹浆：调节裹浆的温度在 2-3℃，然后裹浆均匀裹在预处理后的鲜虾上；

(4) 裹面包糠、裹饼干粉：将步骤(3)的鲜虾在裹浆未干前沾上混合好的面包糠和饼干粉

(5) 速冻后包装：将步骤(4)的鲜虾按生产要求分级、称重、装盘排列、装包装袋，然后进行速冻，使冻后的虾体中心温度为 -18℃ 以下，最后低温储存即制得。

[0017] 实施例 3 本实施例的蝴蝶面包虾采用以下步骤制备：

(1) 预处理：取鲜虾 120 份，将鲜虾漂洗干净，除去虾肠及虾身体部分的虾壳保留虾尾部的壳，将去壳后的虾身自中间划开成两半；

(2) 配浆：由裹浆粉 40 份与 7℃ 的清水 80 份按照 1:2 的比例搅拌 15 分钟混合，制成稀糊状的裹浆，且当用勺舀裹浆静置三分钟，裹浆表面无明细水粉分离，无水渗出；其中所述的裹浆粉是由 7 重量份的漂白小麦粉、8 重量份的黄玉米粉、7 重量份的玉米淀粉、2 重量份的糖、3 重量份的盐、3 重量份的水解玉米蛋白、10 重量份的香辛料(沙姜粉、香茅粉)、1.5 重量份的发泡剂(碳酸氢钠、磷酸铝钠、酸式焦磷酸钠)、2 重量份的 5- 呈味核苷酸三钠、0.5 重量份的瓜尔豆胶、5 重量份的八角粉组成；

(3) 裹浆：调节裹浆的温度在 2-3℃，然后裹浆均匀裹在预处理后的鲜虾上；

(4) 裹面包糠、裹饼干粉：将步骤(3)的鲜虾在裹浆未干前沾上混合好的面包糠和饼干粉

(5) 速冻后包装：将步骤(4)的鲜虾按生产要求分级、称重、装盘排列、装包装袋，然后

进行速冻,使冻后的虾体中心温度为 -18°C 以下,最后低温储存即制得。