



## (12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104432246 A

(43) 申请公布日 2015. 03. 25

(21) 申请号 201410815861. 5

(22) 申请日 2014. 12. 25

(71) 申请人 徐州工程学院

地址 221000 江苏省徐州市新城区丽水路 1  
号徐州工程学院

(72) 发明人 李超 陈尚龙 王乃馨 戴晓娟  
陈丹 崔珏 刘辉 耿中华

(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

一种发酵香菇鲮鱼肉丸及其制作方法

### (57) 摘要

本发明公开了一种发酵香菇鲮鱼肉丸及其制作方法,属于肉制品加工领域。其特征是:各原料及其质量份数:各原料及其质量份数:鲮鱼肉 60~80 份、香菇粉 8~10 份、玉米淀粉 2~4 份、蛋清 10~14 份、食盐 0.6~0.9 份、生姜汁 1.6~2.4 份、小葱汁 2.5~3.5 份、白砂糖 0.15~0.25 份、味精 0.15~0.25 份、发酵剂 1~2 份、冰水适量;经腌制、斩拌、制丸、发酵、水煮和冷却制得。本发明是以鲮鱼肉为主要原料,营养丰富、食用方便且易于贮存;在加工中选用直投式复合双歧杆菌、保加利亚乳杆菌和嗜热链球菌发酵剂,不仅起到了产酸抑菌的作用,而且可使产品风味独特。

1. 一种发酵香菇鲮鱼肉丸,其特征在是:各原料及其质量份数:鲮鱼肉 60 ~ 80 份、香菇粉 8 ~ 10 份、玉米淀粉 2 ~ 4 份、蛋清 10 ~ 14 份、食盐 0.6 ~ 0.9 份、生姜汁 1.6 ~ 2.4 份、小葱汁 2.5 ~ 3.5 份、白砂糖 0.15 ~ 0.25 份、味精 0.15 ~ 0.25 份、发酵剂 1 ~ 2 份、冰水适量;所述鲮鱼肉是选择健康的鲮鱼,去鳞、头、内脏,采用手工采肉方式,剔除骨和刺,用凉水将肉清洗干净,不能残留血污及白膜;所述生姜汁或小葱汁是选用新鲜的生姜或小葱榨汁后用两层纱布过滤;所述发酵剂是选用直投式复合双歧杆菌、保加利亚乳杆菌和嗜热链球菌发酵剂。

2. 具体制作方法:首先将鲮鱼肉绞成肉馅,再加入部分冰水、食盐均匀后腌制;然后将香菇粉、玉米淀粉、蛋清、生姜汁、小葱汁、白砂糖、味精、发酵剂和冰水加入到腌制好的肉馅中,斩拌至均匀;最后制丸、发酵、水煮和冷却,得发酵香菇鲮鱼肉丸;所述腌制是在 0 ~ 4℃ 条件下放置 6 ~ 24h;所述斩拌是在 0 ~ 10℃ 条件下混合 5 ~ 10min 至均匀;所述制丸是挤成直径为 2cm 左右的肉丸;所述发酵是将肉馅处于 30 ~ 34℃ 的条件下恒温发酵 2 ~ 3h;所述水煮是将肉丸成型后放入 100℃ 的沸水中,煮制 6 ~ 10min,待肉丸浮于水面,捞出沥干水分;所述冷却是在室温下冷却 1 ~ 2h,再在 0 ~ 4℃ 冷却 2 ~ 3h,最后 -18℃ 以下冷藏。

## 一种发酵香菇鲮鱼肉丸及其制作方法

### 技术领域

[0001] 本发明属于肉制品加工领域,具体是一种发酵香菇鲮鱼肉丸及其制作方法。

### 背景技术

[0002] 鲮鱼,鲇形目鲮科黄颡鱼属。又名黄颡鱼、黄颊鱼等,广布于中国东部各太平洋水系。每 100 克中含蛋白质 17.8 克,脂肪 2.7 克,碳水化合物 7.1 克,钙、磷、钾、钠等矿物质。其性味:甘、平,微毒。具有利小便,消水肿,祛风、醒酒等功效。适宜肝硬化腹水、肾炎水肿、脚气水肿以及营养不良性水肿者食用;适宜小儿痘疹初期食用。国内外对鲮鱼研究多集中在营养成分分析、营养价值比较或评价,而对其加工目前还是鲜有报道。

[0003] 肉丸是以畜禽肉、动物性水产品等为主要原料,添加水、淀粉等辅料,经绞碎、腌制或不腌制、乳化(斩拌或搅拌)、成型、熟制或不熟制、冷却等工艺制成的圆球状产品。目前在肉丸的制作中,大多以猪肉为主料,品种和口味相对单一,已不适应现代人追求口味多样化的要求。

### 发明内容

[0004] 本发明的目的是提供一种发酵香菇鲮鱼肉丸及其制作方法。

[0005] 为实现上述目的,本发明采用如下技术方案:各原料及其质量份数:鲮鱼肉 60~80 份、香菇粉 8~10 份、玉米淀粉 2~4 份、蛋清 10~14 份、食盐 0.6~0.9 份、生姜汁 1.6~2.4 份、小葱汁 2.5~3.5 份、白砂糖 0.15~0.25 份、味精 0.15~0.25 份、发酵剂 1~2 份、冰水适量;所述鲮鱼肉是选择健康的鲮鱼,去鳞、头、内脏,采用手工采肉方式,剔除骨和刺,用凉水将肉清洗干净,不能残留血污及白膜;所述生姜汁或小葱汁是选用新鲜的生姜或小葱榨汁后用两层纱布过滤;所述发酵剂是选用直投式复合双歧杆菌、保加利亚乳杆菌和嗜热链球菌发酵剂。

[0006] 具体制作方法:首先将鲮鱼肉绞成肉馅,再加入部分冰水、食盐均匀后腌制;然后将香菇粉、玉米淀粉、蛋清、生姜汁、小葱汁、白砂糖、味精、发酵剂和冰水加入到腌制好的肉馅中,斩拌至均匀;最后制丸、发酵、水煮和冷却,得发酵香菇鲮鱼肉丸;所述腌制是在 0~4℃ 条件下放置 6~24h;所述斩拌是在 0~10℃ 条件下混合 5~10min 至均匀;所述制丸是挤成直径为 2cm 左右的肉丸;所述发酵是将肉馅处于 30~34℃ 的条件下恒温发酵 2~3h;所述水煮是将肉丸成型后放入 100℃ 的沸水中,煮制 6~10min,待肉丸浮于水面,捞出沥干水分;所述冷却是在室温下冷却 1~2h,再在 0~4℃ 冷却 2~3h,最后 -18℃ 以下冷藏。

[0007] 由于采用了以上技术方案,本发明具有以下优点:

- 1、本发明是以鲮鱼肉为主要原料,营养丰富、食用方便且易于贮存;
- 2、在加工中选用直投式复合双歧杆菌、保加利亚乳杆菌和嗜热链球菌发酵剂,不仅起到了产酸抑菌的作用,而且可使产品风味独特。

## 具体实施方式

### [0008] 实施例 1:

各原料及其质量份数: 鲧鱼肉 600g、香菇粉 100g、玉米淀粉 40g、蛋清 120g、食盐 6g、生姜汁 16g、小葱汁 25g、白砂糖 1.5g、味精 2g、发酵剂 20g、冰水适量; 所述鲧鱼肉是选择健康的鲧鱼, 去鳞、头、内脏, 采用手工采肉方式, 剔除骨和刺, 用凉水将肉清洗干净, 不能残留血污及白膜; 所述生姜汁或小葱汁是选用新鲜的生姜或小葱榨汁后用两层纱布过滤; 所述发酵剂是选用直投式复合双歧杆菌、保加利亚乳杆菌和嗜热链球菌发酵剂。

[0009] 具体制作方法: 首先将鲧鱼肉绞成肉馅、再加入部分冰水、食盐均匀后腌制; 然后将香菇粉、玉米淀粉、蛋清、生姜汁、小葱汁、白砂糖、味精、发酵剂和冰水加入到腌制好的肉馅中, 斩拌至均匀; 最后制丸、发酵、水煮和冷却, 得发酵香菇鲧鱼肉丸; 所述腌制是在 2℃ 条件下放置 15h; 所述斩拌是在 10℃ 条件下混合 10min 至均匀; 所述制丸是挤成直径为 2cm 左右的肉丸; 所述发酵是将肉馅处于 34℃ 的条件下恒温发酵 3h; 所述水煮是将肉丸成型后放入 100℃ 的沸水中, 煮制 7min, 待肉丸浮于水面, 捞出沥干水分; 所述冷却是在室温下冷却 2h, 再在 2℃ 冷却 2h, 最后 -18℃ 以下冷藏。

### [0010] 实施例 2:

各原料及其质量份数: 鲧鱼肉 800g、香菇粉 90g、玉米淀粉 30g、蛋清 100g、食盐 9g、生姜汁 24g、小葱汁 35g、白砂糖 2.5g、味精 1.5g、发酵剂 10g、冰水适量; 所述鲧鱼肉是选择健康的鲧鱼, 去鳞、头、内脏, 采用手工采肉方式, 剔除骨和刺, 用凉水将肉清洗干净, 不能残留血污及白膜; 所述生姜汁或小葱汁是选用新鲜的生姜或小葱榨汁后用两层纱布过滤; 所述发酵剂是选用直投式复合双歧杆菌、保加利亚乳杆菌和嗜热链球菌发酵剂。

[0011] 具体制作方法: 首先将鲧鱼肉绞成肉馅、再加入部分冰水、食盐均匀后腌制; 然后将香菇粉、玉米淀粉、蛋清、生姜汁、小葱汁、白砂糖、味精、发酵剂和冰水加入到腌制好的肉馅中, 斩拌至均匀; 最后制丸、发酵、水煮和冷却, 得发酵香菇鲧鱼肉丸; 所述腌制是在 4℃ 条件下放置 6h; 所述斩拌是在 6℃ 条件下混合 8min 至均匀; 所述制丸是挤成直径为 2cm 左右的肉丸; 所述发酵是将肉馅处于 30℃ 的条件下恒温发酵 2.5h; 所述水煮是将肉丸成型后放入 100℃ 的沸水中, 煮制 8min, 待肉丸浮于水面, 捞出沥干水分; 所述冷却是在室温下冷却 1.5h, 再在 4℃ 冷却 2.5h, 最后 -18℃ 以下冷藏。

### [0012] 实施例 3:

各原料及其质量份数: 鲧鱼肉 700g、香菇粉 80g、玉米淀粉 20g、蛋清 140g、食盐 8g、生姜汁 18g、小葱汁 30g、白砂糖 2g、味精 2.5g、发酵剂 15g、冰水适量; 所述鲧鱼肉是选择健康的鲧鱼, 去鳞、头、内脏, 采用手工采肉方式, 剔除骨和刺, 用凉水将肉清洗干净, 不能残留血污及白膜; 所述生姜汁或小葱汁是选用新鲜的生姜或小葱榨汁后用两层纱布过滤; 所述发酵剂是选用直投式复合双歧杆菌、保加利亚乳杆菌和嗜热链球菌发酵剂。

[0013] 具体制作方法: 首先将鲧鱼肉绞成肉馅、再加入部分冰水、食盐均匀后腌制; 然后将香菇粉、玉米淀粉、蛋清、生姜汁、小葱汁、白砂糖、味精、发酵剂和冰水加入到腌制好的肉馅中, 斩拌至均匀; 最后制丸、发酵、水煮和冷却, 得发酵香菇鲧鱼肉丸; 所述腌制是在 0℃ 条件下放置 24h; 所述斩拌是在 4℃ 条件下混合 5min 至均匀; 所述制丸是挤成直径为 2cm 左右的肉丸; 所述发酵是将肉馅处于 32℃ 的条件下恒温发酵 2h; 所述水煮是将肉丸成型后放入 100℃ 的沸水中, 煮制 6min, 待肉丸浮于水面, 捞出沥干水分; 所述冷却是在室温下冷却

1h, 再在 0℃ 冷却 3h, 最后 -18℃ 以下冷藏。