



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105982243 A

(43) 申请公布日 2016. 10. 05

(21) 申请号 201610069146. 0

(22) 申请日 2016. 02. 02

(71) 申请人 王龙云

地址 233100 安徽省滁州市凤阳县殷涧镇卸
店村卸南队 94 号

(72) 发明人 王龙云

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理
有限公司 34112

代理人 余成俊

(51) Int. Cl.

A23L 17/00(2016. 01)

A23L 19/10(2016. 01)

A23L 31/00(2016. 01)

A23L 33/105(2016. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种食用菌降脂鱼丸及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种食用菌降脂鱼丸,由下列重量份的原料制成:新鲜鲢鱼肉 200-220、鸡蛋清 6-7、马铃薯淀粉 4-5、山药 30-33、猪肥膘 7-8、鲜香菇 5-6、金针菇 6-7、杏鲍菇 4-6、珍珠母 1-1.2、槐花 1.2-1.4、党参 1-1.2、蔗糖 0.8-1.0、卡拉胶 0.5-0.6、生姜 0.4-0.5、香辛料 4-5,食盐适量、水适量。本发明采用的鲜香菇等辅料具有延缓衰老、防癌抗癌、降血压的功能,采用的党参等中草药具有补中益气、健脾益肺的功效。

1. 一种食用菌降脂鱼丸,其特征在于由下列重量份的原料制成:

新鲜鲢鱼肉200-220、鸡蛋清6-7、马铃薯淀粉4-5、山药30-33、猪肥膘7-8、鲜香菇5-6、金针菇6-7、杏鲍菇4-6、珍珠母1-1.2、槐花1.2-1.4、党参1-1.2、蔗糖0.8-1.0、卡拉胶0.5-0.6、生姜0.4-0.5、香辛料4-5,食盐适量、水适量。

2. 根据权利要求1所述的一种食用菌降脂鱼丸的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将生姜清洗、刮净姜皮、切成小块后,加1.5倍水打浆,将所得浆液用四层纱布过滤,得生姜原液,再将生姜原液加水稀释成浓度为5%的姜汁,4℃冷藏备用;

(2)将山药用自来水清洗,采用不锈钢刀人工去皮后立即用0.1%食盐水进行护色,加工前加3-4倍水煮沸并保持沸腾20-30min,冷却至60℃以下打浆制泥,过40目筛,得山药泥;

(3)将珍珠母、槐花、党参混合,加8-10倍水,文火熬制30-35min,过滤,得中药液,再将中药液经喷雾干燥处理后得中药粉;将鲜香菇、金针菇、杏鲍菇混合,加1-1.5倍水打浆,过滤,得食用菌浆液;

(4)将新鲜鲢鱼肉清洗干净后沥干水分,取步骤(1)所得姜汁,用注射器均匀地注入处理后的鱼肉中,滚揉5-10min,然后将鱼肉用保鲜膜包好放在40℃温度下放置15-20min进行除腥嫩化;

(5)将除腥嫩化后的鱼肉去刺、去皮后置于0-10℃的水中漂洗2-3次,再转至离心机中在0-10℃条件下脱水8-10min,工艺参数为:3000-3500r/min,水分控制在80-82%;将脱水后的鱼肉与猪肥膘分别置于绞肉机中在0-10℃条件下绞5-10min;

(6)将步骤(5)中绞碎的鱼肉糜与猪肥膘混合,进行空擂5-10min;加入鱼肉糜与猪肥膘的混合物重量比2-3%的食盐,进行盐擂15-20min;加入山药泥、中药粉、食用菌浆液以及剩余各原料,进行味擂10-15min;将擂溃后的物料置于模具中成型;

(7)将凝胶化成型的鱼丸先置于40℃的热水中保持30-35min,然后快速升温至90℃保持25-30min,最后快速冷却至室温,出料,即得。

一种食用菌降脂鱼丸及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域,尤其涉及一种食用菌降脂鱼丸及其制备方法。

背景技术

[0002] 鱼肉营养价值十分丰富,蛋白质含量高达15%~20%,消化率 97%,含有 8 种人体必需氨基酸和多种维生素,特别是脂肪中富含的二十碳五烯酸(EPA)和二十二碳六烯酸(DHA)等多不饱和脂肪酸,具有抑制心血管疾病的作用,是老少皆宜的营养食品。山药自古以来就是药食同源优质食物资源,富含淀粉(16%)、糖蛋白、黏多糖、膳食纤维等多种营养物质,具有降血糖、降血脂、抗衰老、抗氧化、调节或增强免疫功能、调整肠胃和抗肿瘤等多种保健功能。

[0003] 目前,某些淡水鱼如鲢、鳙鱼等,由于横刺多、腥味重、烹调麻烦,现代人不喜欢消费,因此被称作低值淡水鱼。但鱼丸、鱼糕等鱼糜制品因营养、方便而受到消费者的青睐,如果低值淡水鱼加工成鱼丸,将提高经济效益。传统鱼丸产品制作成本高、风味淡(鱼肉较难入味)、腥味重、营养不够全面、颜色偏黄等因素严重制约其规模化生产。利用山药泥与鱼糜混合制成山药鱼丸成本低廉、营养全面、味道鲜美、色泽洁白、口感细腻爽滑,易于消化吸收,更有利于人体健康。

发明内容

[0004] 本发明目的就是为了弥补已有技术的缺陷,提供一种食用菌降脂鱼丸及其制备方法。

[0005] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种食用菌降脂鱼丸,由下列重量份的原料制成:

新鲜鲢鱼肉200-220、鸡蛋清6-7、马铃薯淀粉4-5、山药30-33、猪肥膘7-8、鲜香菇5-6、金针菇6-7、杏鲍菇4-6、珍珠母1-1.2、槐花1.2-1.4、党参1-1.2、蔗糖0.8-1.0、卡拉胶0.5-0.6、生姜0.4-0.5、香辛料4-5,食盐适量、水适量。

[0006] 所述的一种食用菌降脂鱼丸的制备方法,包括以下步骤:

(1)将生姜清洗、刮净姜皮、切成小块后,加1.5倍水打浆,将所得浆液用四层纱布过滤,得生姜原液,再将生姜原液加水稀释成浓度为5%的姜汁,4℃冷藏备用;

(2)将山药用自来水清洗,采用不锈钢刀人工去皮后立即用0.1%食盐水进行护色,加工前加3-4倍水煮沸并保持沸腾20-30min,冷却至60℃以下打浆制泥,过40目筛,得山药泥;

(3)将珍珠母、槐花、党参混合,加8-10倍水,文火熬制30-35min,过滤,得中药液,再将中药液经喷雾干燥处理后得中药粉;将鲜香菇、金针菇、杏鲍菇混合,加1-1.5倍水打浆,过滤,得食用菌浆液;

(4)将新鲜鲢鱼肉清洗干净后沥干水分,取步骤(1)所得姜汁,用注射器均匀地注入处理后的鱼肉中,滚揉5-10min,然后将鱼肉用保鲜膜包好放在40℃温度下放置15-20min进行除腥嫩化;

(5)将除腥嫩化后的鱼肉去刺、去皮后置于0-10℃的水中漂洗2-3次,再转至离心机中在0-10℃条件下脱水8-10min,工艺参数为:3000-3500r/min,水分控制在80-82%;将脱水后的鱼肉与猪肥膘分别置于绞肉机中在0-10℃条件下绞5-10min;

(6)将步骤(5)中绞碎的鱼肉糜与猪肥膘混合,进行空擂5-10min;加入鱼肉糜与猪肥膘的混合物重量比2-3%的食盐,进行盐擂15-20min;加入山药泥、中药粉、食用菌浆液以及剩余各原料,进行味擂10-15min;将擂溃后的物料置于模具中成型;

(7)将凝胶化成型的鱼丸先置于40℃的热水中保持30-35min,然后快速升温至90℃保持25-30min,最后快速冷却至室温,出料,即得。

[0007] 本发明的优点是:本发明自制一定浓度的姜汁,并通过注射的方式摄入鱼肉中,对鱼肉进行除腥、嫩化处理;在鱼肉糜中添加猪肥膘,由于猪肥膘属动物性脂肪,可以增加鱼丸的香味和滋味,改善鱼丸的品质,增加鱼丸的滑爽感,同时也起到增加鱼丸营养价值的作用;在鱼肉糜中添加一定量山药,因山药中含有16%的淀粉,有利于增加鱼丸制品的凝胶强度,增强鱼丸制品的弹性和韧性,改善鱼丸制品的组织状态;在擂溃时加入食盐进行盐擂,食盐可以使鱼糜中盐溶性蛋白溶解出来,提高鱼丸的凝胶性,改善鱼丸的组织状态,起增强风味、减少鱼腥味的的作用;蔗糖起到保护鱼肉蛋白冷冻变性、改善鱼丸风味、降低腥味的的作用;卡拉胶可以增加鱼丸的弹性与韧性;此外,本发明采用的鲜香菇等辅料具有延缓衰老、防癌抗癌、降血压的功能,采用的党参等中草药具有补中益气、健脾益肺的功效。

具体实施方式

[0008] 一种食用菌降脂鱼丸,由下列重量份的原料制成:

新鲜鲢鱼肉200、鸡蛋清6、马铃薯淀粉4、山药30、猪肥膘7、鲜香菇5、金针菇6、杏鲍菇4、珍珠母1、槐花1.2、党参1、蔗糖0.8、卡拉胶0.5、生姜0.4、香辛料4,食盐适量、水适量。

[0009] 所述的一种食用菌降脂鱼丸的制备方法,包括以下步骤:

(1)将生姜清洗、刮净姜皮、切成小块后,加1.5倍水打浆,将所得浆液用四层纱布过滤,得生姜原液,再将生姜原液加水稀释成浓度为5%的姜汁,4℃冷藏备用;

(2)将山药用自来水清洗,采用不锈钢刀人工去皮后立即用0.1%食盐水进行护色,加工前加3倍水煮沸并保持沸腾20min,冷却至60℃以下打浆制泥,过40目筛,得山药泥;

(3)将珍珠母、槐花、党参混合,加8倍水,文火熬制30min,过滤,得中药液,再将中药液经喷雾干燥处理后得中药粉;将鲜香菇、金针菇、杏鲍菇混合,加1倍水打浆,过滤,得食用菌浆液;

(4)将新鲜鲢鱼肉清洗干净后沥干水分,取步骤(1)所得姜汁,用注射器均匀地注入处理后的鱼肉中,滚揉5min,然后将鱼肉用保鲜膜包好放在40℃温度下放置15min进行除腥嫩化;

(5)将除腥嫩化后的鱼肉去刺、去皮后置于0℃的水中漂洗2次,再转至离心机中在0℃条件下脱水8min,工艺参数为:3000r/min,水分控制在80%;将脱水后的鱼肉与猪肥膘分别置于绞肉机中在0℃条件下绞5min;

(6)将步骤(5)中绞碎的鱼肉糜与猪肥膘混合,进行空擂5min;加入鱼肉糜与猪肥膘的混合物重量比2%的食盐,进行盐擂15min;加入山药泥、中药粉、食用菌浆液以及剩余各原料,进行味擂10min;将擂溃后的物料置于模具中成型;

(7)将凝胶化成型的鱼丸先置于40℃的热水中保持30min,然后快速升温至90℃保持25min,最后快速冷却至室温,出料,即得。