



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106418417 A

(43)申请公布日 2017.02.22

(21)申请号 201610861714.0

(22)申请日 2016.09.29

(71)申请人 成都新繁食品有限公司

地址 610501 四川省成都市新都区新繁镇
和平村一社

(72)发明人 王丹枫 黄晓萍 陈金花

(74)专利代理机构 成都点睛专利代理事务所
(普通合伙) 51232

代理人 葛启函

(51) Int. Cl.

A23L 27/00(2016.01)

A23L 17/00(2016.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种蒸鱼调料及其制备方法

(57)摘要

本发明属于食品领域,具体涉及一种蒸鱼调料及其制备方法。所述蒸鱼调料由植物油、小米椒粒、蒜粒、蒸鱼豉油、盐、白糖、泡姜粒、鸡精、鸡粉、香油、胡椒粉、料酒、山梨酸钾、泡小米椒水、味精、I+G、干贝素和柠檬酸组成。本发明的蒸鱼调料凭借其独特的配方,从色香味上得到改善,做出来的菜肴香味诱人,味道鲜美,颜色好看,深得消费者青睐。另外,本发明的蒸鱼调料烹饪时不用临时准备和炒制各种调味料,直接加入,缩短了烹饪时间,即使烹饪新手也能做出美味可口的蒸鱼。本产品作为一种口味偏清淡的产品,极大地满足了某些特定人群的口味。

1. 一种蒸鱼调料,其特征在于,所述蒸鱼调料按重量份计由以下成分组成:植物油200-280份、小米椒粒220-300份、蒜粒200-250份、蒸鱼豉油30-90份、盐10-30份、白糖10-20份、泡姜粒10-20份、鸡精5-15份、鸡粉3-8份、香油15-30份、胡椒粉1-5份、料酒20-30份、山梨酸钾0.2-0.8份、泡小米椒水60-120份、味精20-35份、I+G 0.3-1份、干贝素0.5-2份、柠檬酸0.3-1份。

2. 根据权利要求1所述的蒸鱼调料,其特征在于,所述蒸鱼调料按重量份计由以下成分组成:植物油230份、小米椒粒260份、蒜粒220份、蒸鱼豉油60份、盐20份、白糖15份、泡姜粒15份、鸡精10份、鸡粉5份、香油20份、胡椒粉3份、料酒25份、山梨酸钾0.5份、泡小米椒水90份、味精25份、I+G 0.7份、干贝素1份、柠檬酸0.6份。

3. 根据权利要求1所述的蒸鱼调料,其特征在于,所述蒸鱼调料还包括腌鱼料,所述腌鱼料按重量份计由以下成分组成:料酒5-10份、黄酒3-8份、鲜姜5-10份、花椒0.3-0.8份、食盐5-15份、胡椒粉0.3-0.8份、木瓜蛋白酶0.1-0.4份、I+G 0.1-0.5份。

4. 根据权利要求3所述的蒸鱼调料,其特征在于,所述腌鱼料按重量份计由以下成分组成:料酒8份、黄酒5份、鲜姜8份、花椒0.5份、食盐10份、胡椒粉0.5份、木瓜蛋白酶0.3份、I+G 0.3份。

5. 根据权利要求1所述的蒸鱼调料,其特征在于,所述蒸鱼调料与腌鱼料重量比为250-350:15-35。

6. 根据权利要求5所述的蒸鱼调料,其特征在于,所述蒸鱼调料与腌鱼料重量比为300:20。

7. 权利要求1-6任一项所述的蒸鱼调料的制备方法,其特征在于,具体包括以下步骤:

(1) 泡小米椒水:选取小米椒洗净后进行盐渍发酵,过滤得泡小米椒水;

泡姜粒:选取新鲜的姜洗净、去皮后进行泡渍,泡渍好后加工为颗粒状得泡姜粒;

(2) 按配方将所需要的原材料准备好,小米椒、蒜、姜剁成粒,并精确称取各原材料备用,把植物油先加热后再冷却至常温,倒入事先洗好晾干的容器中,再加入其他所有材料,不需要炒制直接搅拌均匀,装袋,杀菌,即得蒸鱼调料。

8. 根据权利要求7所述的制备方法,其特征在于,还包括腌鱼料的制备:所述腌鱼料按重量份计由以下成分组成:料酒5-10份、黄酒3-8份、鲜姜5-10份、花椒0.3-0.8份、食盐5-15份、胡椒粉0.3-0.8份、木瓜蛋白酶0.1-0.4份、I+G 0.1-0.5份;按上述重量份依次称取,充分混合,装袋,杀菌,得腌鱼料。

9. 根据权利要求8所述的制备方法,其特征在于,将单独装袋的所述蒸鱼调料与腌鱼料按重量比为250-350:15-35进行合袋封装,得蒸鱼调料成品。

10. 根据权利要求7所述的制备方法,其特征在于,所述步骤(2)中,所述植物油加热至130-150℃。

一种蒸鱼调料及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品领域,具体涉及一种蒸鱼调料及其制备方法。

背景技术

[0002] 当代人们生活节奏比较快,工作和生活都讲究效率,快速烹调是目前人们喜欢追求的方法之一,利用配置好的佐料进行烹煮,达到快速成菜同时口味较佳的目的。

[0003] 鱼是常见的水产食品,不仅味道鲜美,而且营养价值极高,其蛋白质含量为猪肉的两倍,且属于优质蛋白,人体吸收率高。鱼中富含丰富的硫胺素、核黄素、尼克酸、维生素D和一定量的钙、磷、铁等矿物质。鱼肉中脂肪含量虽低,但其中的脂肪酸被证实有降糖、护心和防癌的作用。鱼肉中的维生素D、钙、磷,能有效地预防骨质疏松症。因此,鱼肉是人们经常食用的菜品,所以鱼调料比较受人们的欢迎。

[0004] 蒸是一种重要的烹调方法,我国素有“无菜不蒸”的说法。蒸就是以蒸气加热,使调好味的原料成熟或酥烂入味,其特点是保持了菜肴的原形、原汁、原味,能在很大程度上保存菜的各种营养素。蒸菜的口味鲜香,嫩烂清爽,形美色艳,而且原汁损失较少,又不混味和散乱,因而蒸菜适用面广,品种多,鱼即是常见的蒸菜原材料。

[0005] 蒸鱼是千家万户必备菜肴之一,但对于现在人来说,做这个很麻烦,需要买一大堆材料,本来工作就繁忙没有多余的时间和心情来做这个菜,那么袋装蒸鱼调料就带来了方便,满足了人们的需求。但目前市场上的蒸鱼调料产品主要是剁椒之类,偏辛辣,不适合一些口味偏淡的家庭,种类比较单一。

[0006] 因此,本发明提供了一种蒸鱼调料,直接添加的一次性方便调味料,独特的配方,可口的风味,能在短时间内帮助人们烹饪出美味佳肴,同时,节约了原料。在生活节奏加快以及构建资源节约型社会的今天,备受人们的青睐。

发明内容

[0007] 有鉴于此,本发明的目的在于提供一种蒸鱼调料。本发明的蒸鱼调料凭借其独特的配方,从色香味上得到改善,做出来的鱼鲜香味美,令人回味无穷,深受消费者喜爱。另外,本发明的蒸鱼调料烹饪时不用临时准备和炒制各种调味料,直接加入,缩短了烹饪时间,即使烹饪新手也能做出美味可口的蒸鱼。

[0008] 为实现上述目的,本发明的技术方案为:

[0009] 一种蒸鱼调料,所述蒸鱼调料按重量份计由以下成分组成:植物油200-280份、小米椒粒220-300份、蒜粒200-250份、蒸鱼豉油30-90份、盐10-30份、白糖10-20份、泡姜粒10-20份、鸡精5-15份、鸡粉3-8份、香油15-30份、胡椒粉1-5份、料酒20-30份、山梨酸钾0.2-0.8份、泡小米椒水60-120份、味精20-35份、I+G 0.3-1份、干贝素0.5-2份、柠檬酸0.3-1份。

[0010] 上述原料可由市场购买,也可按本领域技术人员掌握的方法制备得到。

[0011] 本发明的蒸鱼调料中加入的各种成分的比例尤为重要,这样才能制作出本发明蒸鱼调料独特的配方,使烹饪新手也能做出美味可口的酸菜鱼。

[0012] I+G,是二种调味剂结合取开头英文字母的简称,即5'肌苷酸钠(IMP)和5'鸟核苷酸钠(GMP),又称为核苷酸二钠。核苷酸二钠(I+G)是新一代的核苷酸类食品增鲜剂,可直接加入到食品中,起增鲜作用,是较为经济而且效果最好的鲜味增强剂,是方便面调味包、调味品如鸡精、鸡粉和增鲜酱油等的主要呈味成份之一;另外,本品还对迁移性肝炎、慢性肝炎、进行性肌肉萎缩和各种眼部疾患有一定的辅助治疗作用。

[0013] 干贝素是广泛存在于海藻和海洋生物的有机酸盐,因有贝类鲜味而得名。干贝素又称琥珀酸钠(sodium succinate),琥珀酸(sodiumsuccinate)是镇惊息风的经典中药琥珀的有效成分,也是体内三羧酸循环的中间代谢物,其化学结构与脑内神经递质 γ -氨基丁酸(GABA)和牛磺酸类似,具有多种药理效应,其生物活性已有综述。化学性点燃癫痫动物模型已证明腹腔注射干贝素有抑制作用,具有药用价值。干贝素与味精中主要成分谷氨酸钠一起以一定的比例合用,产生鲜味相乘的效果,使它更能起到美味的作用。

[0014] 进一步,所述的蒸鱼调料,所述蒸鱼调料按重量份计由以下成分组成:植物油230份、小米椒粒260份、蒜粒220份、蒸鱼豉油60份、盐20份、白糖15份、泡姜粒15份、鸡精10份、鸡粉5份、香油20份、胡椒粉3份、料酒25份、山梨酸钾0.5份、泡小米椒水90份、味精25份、I+G 0.7份、干贝素1份、柠檬酸0.6份。

[0015] 进一步,所述的蒸鱼调料,所述蒸鱼调料还包括腌鱼料,所述腌鱼料按重量份计由以下成分组成:料酒5-10份、黄酒3-8份、鲜姜5-10份、花椒0.3-0.8份、食盐5-15份、胡椒粉0.3-0.8份、木瓜蛋白酶0.1-0.4份、I+G 0.1-0.5份。

[0016] 进一步,所述的蒸鱼调料,所述腌鱼料按重量份计由以下成分组成:料酒8份、黄酒5份、鲜姜8份、花椒0.5份、食盐10份、胡椒粉0.5份、木瓜蛋白酶0.3份、I+G 0.3份。

[0017] 进一步,所述的蒸鱼调料,所述蒸鱼调料与腌鱼料重量比为250-350:15-35。

[0018] 优选的,所述的蒸鱼调料,所述蒸鱼调料与腌鱼料重量比为300:20。

[0019] 本发明的目的之二在于提供一种蒸鱼调料的制备方法,具体包括以下步骤:

[0020] (1)泡小米椒水:选取小米椒洗净后进行盐渍发酵,过滤得泡小米椒水;

[0021] 泡姜粒:选取新鲜的姜洗净、去皮后进行泡渍,泡渍好后加工为颗粒状得泡姜粒;

[0022] (2)按配方将所需要的原材料准备好,小米椒、蒜、姜剁成粒,并精确称取各原材料备用,把植物油先加热后再冷却至常温,倒入事先洗好晾干的容器中,再加入其他所有材料,不需要炒制直接搅拌均匀,装袋,杀菌,即得蒸鱼调料。

[0023] 进一步,所述的制备方法,还包括腌鱼料的制备:所述腌鱼料按重量份计由以下成分组成:料酒5-10份、黄酒3-8份、鲜姜5-10份、花椒0.3-0.8份、食盐5-15份、胡椒粉0.3-0.8份、木瓜蛋白酶0.1-0.4份、I+G 0.1-0.5份;按上述重量份依次称取,充分混合,装袋,杀菌,得腌鱼料。

[0024] 进一步,所述的制备方法,将单独装袋的所述蒸鱼调料与腌鱼料按重量比为250-350:15-35进行合袋封装,得蒸鱼调料成品。

[0025] 进一步,所述的制备方法,所述步骤(2)中,所述植物油加热至130-150℃。

[0026] 本发明的有益效果在于:

[0027] 1)本发明的蒸鱼调料凭借其独特的配方,从色香味上得到改善,做出来的鱼鲜香味美,令人回味无穷,深受消费者喜爱。另外,本发明的蒸鱼调料烹饪时不用临时准备和炒制各种调味料,直接加入,缩短了烹饪时间,即使烹饪新手也能做出美味可口的蒸鱼。

[0028] 2) 本发明提供的蒸鱼调料给消费者带来方便的同时,做出来的菜肴香味诱人,味道鲜美,颜色好看,深得消费者青睐,但目前市场上蒸鱼调料产品种类比较单一,无法满足人们越来越高的要求,而本产品作为一种口味偏清淡的产品,极大地满足了某些特定人群的口味。

具体实施方式

[0029] 以下将对本发明的优选实施例进行详细描述。优选实施例中未注明具体条件的实验方法,通常按照常规条件,所举实施例是为了更好地对本发明的内容进行说明,但并不是本发明的内容仅限于所举实施例。所以熟悉本领域的技术人员根据上述发明内容对实施方案进行非本质的改进和调整,仍属于本发明的保护范围。

[0030] 实施例1蒸鱼调料配方

[0031] 一种蒸鱼调料,所述蒸鱼调料按重量份计由以下成分组成:

[0032] 植物油230g、小米椒粒260g、蒜粒220g、蒸鱼豉油50g、盐20g、白糖15g、泡姜粒15g、鸡精10g、鸡粉5g、香油20g、胡椒粉3g、料酒25g、山梨酸钾0.5g、泡小米椒水90g、味精25g、I+G 0.7g、干贝素1g、柠檬酸0.5g。

[0033] 实施例2蒸鱼调料配方

[0034] 一种蒸鱼调料,所述蒸鱼调料按重量份计由以下成分组成:

[0035] 植物油260g、小米椒粒280g、蒜粒240g、蒸鱼豉油80g、盐25g、白糖18g、泡姜粒15g、鸡精12g、鸡粉6g、香油25g、胡椒粉4g、料酒25g、山梨酸钾0.6g、泡小米椒水100g、味精30g、I+G 0.8g、干贝素1.5g、柠檬酸0.6g。

[0036] 实施例3蒸鱼调料配方

[0037] 一种蒸鱼调料,包括蒸鱼调料和腌鱼料。

[0038] 蒸鱼调料按重量g计由以下成分组成:植物油250g、小米椒粒260g、蒜粒220g、蒸鱼豉油60g、盐20g、白糖15g、泡姜粒15g、鸡精10g、鸡粉5g、香油20g、胡椒粉3g、料酒25g、山梨酸钾0.5g、泡小米椒水90g、味精30g、I+G 0.6g、干贝素1.2g、柠檬酸0.5g。

[0039] 腌鱼料按重量g计由以下成分组成:料酒8g、黄酒5g、鲜姜8g、花椒0.5g、食盐10g、胡椒粉0.5g、木瓜蛋白酶0.3g、I+G 0.3g。

[0040] 所述蒸鱼调料与腌鱼料重量比为300:20。

[0041] 实施例4蒸鱼调料的制备方法

[0042] 根据实施例1配方制备蒸鱼调料的方法,具体包括以下步骤:

[0043] (1) 泡小米椒水:选取小米椒洗净后进行盐渍发酵,过滤得泡小米椒水;

[0044] 泡姜粒:选取新鲜的姜洗净、去皮后进行泡渍,泡渍好后加工为颗粒状得泡姜粒;

[0045] (2) 按配方将所需要的原材料准备好,小米椒、蒜、姜剁成粒,并精确称取各原材料备用,把植物油加热至130℃再冷却至常温,倒入事先洗好晾干的容器中,再加入其他所有材料,不需要炒制直接搅拌均匀,装袋,杀菌,即得蒸鱼调料。

[0046] 实施例5蒸鱼调料的制备方法

[0047] 根据实施例3配方制备蒸鱼调料的方法,具体包括以下步骤:

[0048] (1) 泡小米椒水:选取小米椒洗净后进行盐渍发酵,过滤得泡小米椒水;

[0049] 泡姜粒:选取新鲜的姜洗净、去皮后进行泡渍,泡渍好后加工为颗粒状得泡姜粒;

[0050] (2) 蒸鱼调料的制备:按配方将所需要的原材料准备好,小米椒、蒜、姜剁成粒,并精确称取各原材料备用,把植物油加热至140℃再冷却至常温,倒入事先洗好晾干的容器中,再加入其他所有材料,不需要炒制直接搅拌均匀,装袋,杀菌,即得蒸鱼调料。

[0051] (3) 腌鱼料的制备:按上述重量份依次称取,充分混合,装袋,杀菌,得腌鱼料。

[0052] 将单独装袋的所述蒸鱼调料与腌鱼料按重量比进行合袋封装,得蒸鱼调料成品。

[0053] 最后说明的是,以上实施例仅用以说明本发明的技术方案而非限制,尽管参照较佳实施例对本发明进行了详细说明,本领域的普通技术人员应当理解,可以对本发明的技术方案进行修改或者等同替换,而不脱离本发明技术方案的宗旨和范围,其均应涵盖在本发明的权利要求范围当中。