



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103689544 B

(45) 授权公告日 2016.04.20

(21) 申请号 201310639720.8

CN 103300345 A, 2013.09.18,

(22) 申请日 2013.12.04

审查员 张波

(73) 专利权人 田世伟

地址 239400 安徽省滁州市明光市搬运西村
20号

(72) 发明人 田世伟

(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 27/60(2016.01)

A23L 17/00(2016.01)

(56) 对比文件

CN 103070385 A, 2013.05.01,

CN 1303624 A, 2001.07.18,

CN 103284122 A, 2013.09.11,

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种泡椒银鱼酱及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种泡椒银鱼酱及其制备方法,是由下述重量份的原料制成:银鱼 15-30、尖椒 40-50、豆芽 10-15、黄豆 10-15、蜂蜜 5-12、诺丽果 8-13、龙眼肉 10-15、燕麦粉 5-8、豌豆粉 8-10、春根藤 1-2、千斤拔 2-3、老君须 1-2、石榴皮 1-2、老鹳草 1-2、九龙藤 1-2、花生酱 10-25、酱油 3-6、红油 4-9、食盐 5-10、料酒 8-12、米醋 5-10、适量植物油;本发明泡椒银鱼酱,不但保留了银鱼原有营养和风味,还添加经发酵腌制的泡椒成分,增加酸辣口感同时更易消化,风味独特,同时增加中药保健成分,常食能兹强补壮,有益健康。

1. 一种泡椒银鱼酱,其特征在于是由下述重量份的原料制成:

银鱼 15-30、尖椒 40-50、豆芽 10-15、黄豆 10-15、蜂蜜 5-12、诺丽果 8-13、龙眼肉 10-15、燕麦粉 5-8、豌豆粉 8-10、春根藤 1-2、千斤拔 2-3、老君须 1-2、石榴皮 1-2、老鸛草 1-2、九龙藤 1-2、花生酱 10-25、酱油 3-6、红油 4-9、食盐 5-10、料酒 8-12、米醋 5-10、适量植物油。

2. 一种如权利要求 1 所述的泡椒银鱼酱的制备方法,其特征在在于包括以下步骤:

(1)、将黄豆除杂,在含有 3-6% 食盐的清水浸泡 3-5 小时,捞出冲洗沥干,与洗净切末豆芽混合,加 0.5-2 倍水研磨成浆,煮制沸腾 15-30 分钟,冷却至 60-70℃加入蜂蜜搅匀,得浆液待用;

(2)、将诺丽果、龙眼肉分别洗净破碎,与浆液搅拌均匀,经均质、灭菌、冷却,接入 2-3% 的乳酸菌种,在 40 -50℃下发酵 3-6 小时,当混合物料酸度达到 65-72° T 时,停止发酵,过滤去渣,得发酵液,灭菌后,与洗净切末尖椒、食盐、红油搅拌均匀,入罐紧压密封静置 10-15 天,待用;

(3)、将春根藤、千斤拔、老君须、石榴皮、老鸛草、九龙藤合并破碎,得到颗粒加 5-9 倍水煎煮 2-3 小时,过滤去渣,滤液与料酒混匀,加入银鱼、米醋混匀,浸泡 1-2 小时,入锅文火焖煮至干,待用;

(4)、将步骤(2)静置物固液分离,滤液浓缩,待用,得酸辣液;固渣与炒制熟香燕麦粉、豌豆粉搅拌均匀,入熟油锅内煎炸熟香,捞出沥干余油,烘干研磨成粉,得泡椒粉;

(5)、将步骤(3)焖煮银鱼入熟油锅小火煎炒至微黄,加入酸辣液、泡椒粉及其它剩余原料翻炒均匀,加入水覆盖固状物 2-3 厘米,文火熬煮至固液比为 1 :0.6-0.8,即得。

一种泡椒银鱼酱及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种食品加工领域,尤其涉及一种泡椒银鱼酱及其制备方法。

背景技术

[0002] 水产类包括各种海鱼、河鱼和其它各种水产动植物,如虾、蟹、蛤蜊、海参、海蜇和海带等。它们是蛋白质、无机盐和维生素的良好来源,味道也非常鲜美,是深受人们欢迎的饮食佳品。

[0003] 随着生活水平的提高,人们对水产类的需求不仅仅满足于食用新鲜水产类组织,水产制品的加工的多样化越来越得到人们的关注,本发明提供一种泡椒银鱼酱,满足市场的需求。

发明内容

[0004] 本发明克服了现有技术不足,提供了一种泡椒银鱼酱及其制备方法。

[0005] 本发明是通过以下技术方案实现的:

[0006] 一种泡椒银鱼酱,由下述重量份的原料制成:

[0007] 银鱼 15-30、尖椒 40-50、豆芽 10-15、黄豆 10-15、蜂蜜 5-12、诺丽果 8-13、龙眼肉 10-15、燕麦粉 5-8、豌豆粉 8-10、春根藤 1-2、千斤拨 2-3、老君须 1-2、石榴皮 1-2、老鹳草 1-2、九龙藤 1-2、花生酱 10-25、酱油 3-6、红油 4-9、食盐 5-10、料酒 8-12、米醋 5-10、适量植物油。

[0008] 所述的泡椒银鱼酱的制备方法,包括以下步骤:

[0009] (1)、将黄豆除杂,在含有 3-6% 食盐的清水浸泡 3-5 小时,捞出冲洗沥干,与洗净切末豆芽混合,加 0.5-2 倍水研磨成浆,煮制沸腾 15-30 分钟,冷却至 60-70℃ 加入蜂蜜搅匀,得浆液待用;

[0010] (2)、将诺丽果、龙眼肉分别洗净破碎,与浆液搅拌均匀,经均质、灭菌、冷却,接入 2-3% 的乳酸菌种,在 40-50℃ 下发酵 3-6 小时,当混合物料酸度达到 65-72° T 时,停止发酵,过滤去渣,得发酵液,灭菌后,与洗净切末尖椒、食盐、红油搅拌均匀,入罐紧压密封静置 10-15 天,待用;

[0011] (3)、将春根藤、千斤拨、老君须、石榴皮、老鹳草、九龙藤合并破碎,得到颗粒加 5-9 倍水煎煮 2-3 小时,过滤去渣,滤液与料酒混匀,加入银鱼、米醋混匀,浸泡 1-2 小时,入锅文火焖煮至干,待用;

[0012] (4)、将步骤(2)静置物固液分离,滤液浓缩,待用,得酸辣液;固渣与炒制熟香燕麦粉、豌豆粉搅拌均匀,入熟油锅内煎炸熟香,捞出沥干余油,烘干研磨成粉,得泡椒粉;

[0013] (5)、将步骤(3)焖煮银鱼入熟油锅小火煎炒至微黄,加入酸辣液、泡椒粉及其它剩余原料翻炒均匀,加入水覆盖固状物 2-3 厘米,文火熬煮至固液比为 1:0.6-0.8,即得。

[0014] 与现有技术相比,本发明的优点是:

[0015] 本发明泡椒银鱼酱,不但保留了银鱼原有营养和风味,还添加经发酵腌制的泡椒

成分,增加酸辣口感同时更易消化,风味独特,同时增加中药保健成分,其中老君须可以健脾补肾、化毒,九龙藤有行气活血的功效,春根藤可以活血通络、舒筋壮骨,常食能兹强补壮,有益健康。

具体实施方式

[0016] 下面结合实施例对本发明作进一步详细描述:

[0017] 实施例:

[0018] 一种泡椒银鱼酱,由下述重量(斤)的原料制成:

[0019] 银鱼 30、尖椒 40、豆芽 12、黄豆 15、蜂蜜 10、诺丽果 10、龙眼肉 15、燕麦粉 6、豌豆粉 10、春根藤 2、千斤拔 2、老君须 2、石榴皮 2、老鹳草 2、九龙藤 1、花生酱 25、酱油 5、红油 4、食盐 5、料酒 12、米醋 10、适量植物油。

[0020] 所述的泡椒银鱼酱的制备方法,包括以下步骤:

[0021] (1)、将黄豆除杂,在含有 6% 食盐的清水浸泡 5 小时,捞出冲洗沥干,与洗净切末豆芽混合,加 1 倍水研磨成浆,煮制沸腾 20 分钟,冷却至 70℃ 加入蜂蜜搅匀,得浆液待用;

[0022] (2)、将诺丽果、龙眼肉分别洗净破碎,与浆液搅拌均匀,经均质、灭菌、冷却,接入 2% 的乳酸菌种,在 50℃ 下发酵 5 小时,当混合物料酸度达到 72° T 时,停止发酵,过滤去渣,得发酵液,灭菌后,与洗净切末尖椒、食盐、红油搅拌均匀,入罐紧压密封静置 15 天,待用;

[0023] (3)、将春根藤、千斤拔、老君须、石榴皮、老鹳草、九龙藤合并破碎,得到颗粒加 7 倍水煎煮 3 小时,过滤去渣,滤液与料酒混匀,加入银鱼、米醋混匀,浸泡 2 小时,入锅文火焖煮至干,待用;

[0024] (4)、将步骤(2)静置物固液分离,滤液浓缩,待用,得酸辣液;固渣与炒制熟香燕麦粉、豌豆粉搅拌均匀,入熟油锅内煎炸熟香,捞出沥干余油,烘干研磨成粉,得泡椒粉;

[0025] (5)、将步骤(3)焖煮银鱼入熟油锅小火煎炒至微黄,加入酸辣液、泡椒粉及其它剩余原料翻炒均匀,加入水覆盖固状物 3 厘米,文火熬煮至固液比为 1 :0.6,即得。