



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103689662 A

(43) 申请公布日 2014. 04. 02

(21) 申请号 201310668885. 8

(22) 申请日 2013. 12. 11

(71) 申请人 荣成冠辰水产有限公司

地址 264300 山东省威海市荣成市黎明南路
609 号

(72) 发明人 卢冠辰

(51) Int. Cl.

A23L 1/325(2006. 01)

A23L 1/226(2006. 01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种烧烤三文鱼头食品的制作方法

(57) 摘要

本发明涉及一种烧烤三文鱼头食品的制作方法,其是在优选三文鱼头原料的基础上,将原料鱼头清洗后放入调味液中浸泡入味;控液、摆盘后控温进行一次烘烤;取出趁热刷涂一层调配油后,高温条件下进行二次烧烤,再进行快速冷却,包装,杀菌,即成成品;其中,调味液是由苹果醋、食盐、味精、果葡糖浆、山梨醇、酱油、味醂、生姜汁、酵母提取物、辣椒粉、柠檬汁、醪糟汁和水按比例调配而成;调配油是由色拉油、葱油、花生油按比例调配而成。本发明的烧烤三文鱼头食品的制作方法工序合理、配料恰当、操作性强;采用该方法制作的烧烤三文鱼食品食用方便、营养丰富、味香可口、安全卫生。

1. 一种烧烤三文鱼头食品的制作方法,其特征在于:经过下列工艺步骤:

A、原料选取 选取新鲜的三文鱼头或冷冻的、并入浓度为 2~3%的盐水中浸泡解冻的新鲜三文鱼头为原料;

B、清洗、控水 将选取的三文鱼头放入浓度为 3~5%的盐水进行摆动清洗,去除杂物;清洗后的三文鱼头控除鱼头表面水份;

C、浸泡入味 将控水后的三文鱼头浸没入预先调制的调味液中,控制调味液温度 10℃以下,浸渍入味 30~60 分钟;其中,所述的调味液是由下列组分按重量百分比调配而成:苹果醋 1~3%、食盐 0.5~1%、味精 1~3%、果葡糖浆 5~10%、山梨醇 1~3%、酱油 5~10%、味醂 3~5%、生姜汁 1~2%、酵母提取物 0.03~0.05%、辣椒粉 0.5~1%、柠檬汁 0.2~0.5%、醪糟汁 1~3%,余量为水;各组分的重量百分比之和为 100%;

D、控液、摆盘 将浸渍入味后的三文鱼头控除鱼头表面液体,然后将鱼头摆入消毒后的托盘内;

E、一次烘烤 将摆盘后的三文鱼头送入烘烤设备中,控制温度 70~80℃,烤制 20~30 分钟;

F、刷油 将一次烘烤后的三文鱼头取出趁热在鱼头表面均匀刷涂一层调配油,其中,所述的调配油是由色拉油、葱油、花生油按 1:1:2 比例调配而成;

G、二次烧烤 将刷油后的三文鱼头送入烘烤设备中,控制温度 200~260℃,烤制 5~10 分钟;

H、冷却 将二次烧烤后的三文鱼头送入冷却间进行低温快速冷却处理至中心温度达到 0~5℃;

I、成品 将冷却后的三文鱼头真空包装,杀菌,即成成品。

一种烧烤三文鱼头食品的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及鱼类制品,尤其是一种烧烤三文鱼头食品的制作方法。

背景技术

[0002] 我们知道,三文鱼也叫大马哈鱼,学名鲑鱼,是世界名贵鱼类之一。三文鱼的营养价值很高,除了是高蛋白、低热量的健康食品外,还含有多种维生素以及钙、铁、锌、镁、磷等矿物质,并且还含有丰富的不饱和脂肪酸,享有“水中珍品”的美誉。目前,三文鱼一般用于加工生鱼片,三文鱼头是三文鱼加工后的副产品。三文鱼的头部同样营养高、口味好、富含人体必需的卵磷脂和不饱和脂肪酸,能有效降低血脂和血胆固醇,防治心血管疾病。三文鱼头主要用来煲汤食用,如沙锅鱼头、沙锅椒汁鱼头煲、锅鱼头云煲等。目前,国内市场上利用三文鱼头作为原料制作成速食食品主要有冷冻鲜鱼头和鱼头罐头等。

[0003] 休闲食品一直是深受广大人民群众喜爱的食品,随着经济的发展和消费水平的提高,消费者对于休闲食品品质的需求不断增长。烤鱼是休闲食品中的典型代表,将三文鱼头做成一种烤鱼休闲类食品是一种有效途径。传统的烤鱼头休闲食品是将浸味或其他工艺处理后的鱼头处在高温环境下长时间烘烤,去除鱼体内的水份而成。但三文鱼头中所含的多不饱和脂肪酸在长时间高温下易氧化,有益脂肪会被破坏,采用传统的烧烤工艺对三文鱼头进行烧烤,会造成营养流失及口感干硬的不足;另外,三文鱼头鱼腥味较重,因此,如何将三文鱼头加工成食用方便、营养全面、口感好的烤制鱼头食物制品成为一新的研究课题。

发明内容

[0004] 为了克服现有技术中采用传统烧烤工艺制取三文鱼头食品存在营养流失及口感干硬的不足,本发明提供一种烧烤三文鱼头食品的制作方法,该烧烤三文鱼头食品的制作方法工艺合理、操作简便;采用该制作方法制备的烧烤三文鱼头食品外焦里软、味香可口、营养全面、风味独特、无异腥味。

[0005] 本发明解决其技术问题所采用的技术方案是:一种烧烤三文鱼头食品的制作方法,其特征在于:经过下列工艺步骤:

A、原料选取 选取新鲜的三文鱼头或冷冻的、并入浓度为 2~3% 的盐水中浸泡解冻的新鲜三文鱼头为原料;

B、清洗、控水 将选取的三文鱼头放入浓度为 3~5% 的盐水进行摆动清洗,去除杂物;清洗后的三文鱼头控除鱼头表面水份;

C、浸泡入味 将控水后的三文鱼头浸没入预先调制的调味液中,控制调味液温度 10℃ 以下,浸渍入味 30~60 分钟;其中,所述的调味液是由下列组分按重量百分比调配而成:苹果醋 1~3%、食盐 0.5~1%、味精 1~3%、果葡糖浆 5~10%、山梨醇 1~3%、酱油 5~10%、味醂 3~5%、生姜汁 1~2%、酵母提取物 0.03~0.05%、辣椒粉 0.5~1%、柠檬汁 0.2~0.5%、醪糟汁 1~3%,余量为水;各组分的重量百分比之和为 100%;

D、控液、摆盘 将浸渍入味后的三文鱼头控除鱼头表面液体,然后将鱼头摆入消毒后

的托盘内；

E、一次烘烤 将摆盘后的三文鱼头送入烘烤设备中，控制温度 70 ~ 80℃，烤制 20 ~ 30 分钟；

F、刷油 将一次烘烤后的三文鱼头取出趁热在鱼头表面均匀刷涂一层调配油，其中，所述的调配油是由色拉油、葱油、花生油按 1 : 1 : 2 比例调配而成；

G、二次烧烤 将刷油后的三文鱼头送入烘烤设备中，控制温度 200 ~ 260℃，烤制 5 ~ 10 分钟；

H、冷却 将二次烧烤后的三文鱼头送入冷却间进行低温快速冷却处理至中心温度达到 0 ~ 5℃；

I、成品 将冷却后的三文鱼头真空包装，杀菌，即成成品。

[0006] 本发明在优选三文鱼头原料的基础上，将原料鱼头清洗后放入调味液中浸泡入味；控液、摆盘后控温进行一次烘烤；取出趁热在鱼头表面刷涂一层调配油后，高温条件下进行二次烧烤，再进行快速冷却，包装，杀菌，即成成品；其中，调味液是由苹果醋、食盐、味精、果葡糖浆、山梨醇、酱油、味醂、生姜汁、酵母提取物、柠檬汁、醪糟汁和水按比例调配而成；调配油是由色拉油、葱油、花生油按比例调配而成。

[0007] 在调味液中，所采用的苹果醋富含天冬氨酸，丝氨酸，色氨酸等人体所需的氨基酸成分，以及磷、铁、锌等 10 多种矿物质，Vc 含量比苹果 10 倍之多，有中和鱼、肉、蛋、米、面等呈酸性食品的功能，有利于各种营养素的保存和促进钙的吸收；所采用的果葡糖浆是高甜度的淀粉糖，利于人体吸收，作为糖源可替代蔗糖用于食品加工，果葡糖浆甜味纯正，渗透性强，保鲜性能优良，有利于抑制食品表面微生物生长和延长货架保存期，其受热分解，发生褐变着色反应，可以使鱼头获得美观的焦黄色表层和特殊风味；所采用的味醂中富含的甘甜及酒味，能有效去除食物的腥味，味醂的甜味能充分引出食材的原味，味醂又具有紧缩蛋白质，使肉质变硬的效果，此外还能增添光泽，使食材呈现更可口的色泽；所采用的酵母提取物养丰富、加工性能良好，能起到有效增强食品鲜美味、醇厚感，同时缓和产品咸味、酸味，掩盖异味等作用；所采用的山梨醇代谢不引起血糖升高，同时对鱼肉起防腐作用，既健康又可延长食品保质期；所采用的柠檬汁含有糖类、维生素 c、维生素 B1、B2，烟酸、钙、磷、铁等营养成分，其在去除鱼的腥味及食物本身的异味同时，使鱼头食品的外观色泽更加鲜艳，增加鱼头食品的风味，另外，柠檬汁还能调节鱼头的酸碱度，增加鱼头食品的保质期。该调味液中，苹果醋、食盐、味精、果葡糖浆、酱油、味醂、辣椒粉共同作用于鱼头，增加鱼头滋味和色泽；味醂、生姜汁、酵母提取物、柠檬汁、醪糟汁共同作用鱼头，有效去除三文鱼的腥味。该调味液是本发明的一创新点，调味液的各组分产生协同作用，三文鱼头经浸渍入味后，味道鲜醇、无异腥味，制得三文鱼头食品风味独特，味香可口，营养丰富、健康。

[0008] 本发明的另一创新点是对三文鱼头的烤制工艺，该烤制工艺分三步进行，第一步是对三文鱼头进行长时间低温烘烤，使蛋白熟制变性，组织紧凑有弹性，鱼头中的含水量保持在 35-40%，保证了鱼头内组织的软嫩，防止了营养流失；第二步是对烘烤后的鱼头刷涂一层调配油，不仅能增加鱼头营养价值，而且赋予鱼头制品油亮的感观和独特的香味；第三步是对刷油的鱼头进行高温短时间烧烤，使鱼头表面发生褐变，鱼头则外焦里软，味香可口。

[0009] 本发明的烧烤三文鱼食品的制作方法工序合理、配料恰当、操作性强；采用该方法

制作的烧烤三文鱼食品营养搭配合理、外焦里软、味道鲜香、营养丰富。制备的烧烤三文鱼头食品开袋即可食用,提高了食用的方便性,满足人们对休闲食品的口感和营养价值多样化的需求。另外,三文鱼头原料的处理过程始终是处于低温环境中,保证了原料的新鲜度,抑制了微生物的繁殖,提高了鱼头食品品质的稳定性,保证了鱼头食品的安全卫生。

具体实施方式

[0010] 下面结合具体实施例对本发明做进一步说明。

[0011] 实施例 1

一种烧烤三文鱼头食品的制作方法,经过下列工艺步骤:

A、原料选取 选取新鲜的三文鱼头为原料;

B、清洗、控水 将选取的三文鱼头放入浓度为 4% 的盐水进行摆动清洗,去除杂物;清洗后的三文鱼头控除鱼头表面水份;

C、浸泡入味 将控水后的三文鱼头浸入预先调制的调味液中,控制调味液温度 5℃,浸渍入味 45 分钟;其中,所述的调味液是由下列组分按重量百分比调配而成:苹果醋 2%、食盐 0.7%、味精 2%、果葡糖浆 7%、山梨醇 2%、酱油 7%、味醂 3.5%、生姜汁 1.5%、酵母提取物 0.04%、辣椒粉 0.7%、柠檬汁 0.4%、醪糟汁 2%,水 71.16%;

D、控液、摆盘 将浸渍入味后的三文鱼头控除鱼头表面液体,然后将鱼头摆入消毒后的托盘内;

E、一次烘烤 将摆盘后的三文鱼头送入烘烤设备中,控制温度 75℃,烤制 25 分钟;

F、刷油 将一次烘烤后的三文鱼头取出趁热在鱼头表面均匀刷涂一层调配油,其中,所述的调配油是由色拉油、葱油、花生油按 1 : 1 : 2 比例调配而成;

G、二次烧烤 将刷油后的三文鱼头送入烘烤设备中,控制温度 235℃,烤制 8 分钟;

H、冷却 将二次烧烤后的三文鱼头送入冷却间,在 -15℃ 条件下快速冷却 10 分钟,鱼片中心温度达到 3℃ 左右;

I、成品 将冷却后的三文鱼头按重量计装分袋,真空包装,杀菌,即成成品。

[0012] 本实施例所提供的烧烤三文鱼头食品的制作方法工序合理、配料恰当、剪作性强;采用该方法制作的烧烤三文鱼头食品营养搭配合理、外焦里软、味道鲜香、营养丰富。

[0013] 实施例 2

一种烧烤三文鱼头食品的制作方法,经过下列工艺步骤:

A、原料选取 选取冷冻的、并入浓度为 3% 的盐水中浸泡解冻的新鲜三文鱼头为原料;

B、清洗、控水 将选取的三文鱼头放入浓度为 3% 的盐水进行摆动清洗,去除杂物;清洗后的三文鱼头控除鱼头表面水份;

C、浸泡入味 将控水后的三文鱼头浸入预先调制的调味液中,控制调味液温度 8℃,浸渍入味 30 分钟;其中,所述的调味液是由下列组分按重量百分比调配而成:苹果醋 1%、食盐 1%、味精 1%、果葡糖浆 10%、山梨醇 1%、酱油 5%、味醂 3%、生姜汁 1%、酵母提取物 0.03%、辣椒粉 1%、柠檬汁 0.5%、醪糟汁 1%,水 74.2%;

D、控液、摆盘 将浸渍入味后的三文鱼头控除鱼头表面液体,然后将鱼头摆入消毒后的托盘内;

E、一次烘烤 将摆盘后的三文鱼头送入烘烤设备中,控制温度 80℃,烤制 20 分钟;

F、刷油 将一次烘烤后的三文鱼头取出趁热在鱼头表面均匀刷涂一层调配油,其中,调配油是由色拉油、葱油、花生油按 1 : 1 : 2 比例调配而成;

G、二次烧烤 将刷油后的三文鱼头送入烘烤设备中,控制温度 260℃,烤制 5 分钟;

H、冷却 将二次烧烤后的三文鱼头送入冷却间,在 -10℃ 的温度条件下快速冷却处理至鱼片中心温度达到 5℃;

I、成品 将冷却后的三文鱼头按重量计量,分装入袋,真空包装,杀菌,即成成品。

[0014] 本实施例所给出的烧烤三文鱼头食品的制作方法工序合理、操作简便;采用该方法制作的烧烤三文鱼食品营养丰富、味香可口、品质稳定、安全卫生。

[0015] 实施例 3

一种烧烤三文鱼头食品的制作方法,经过下列工艺步骤:

A、原料选取 选取选取冷冻的、并入浓度为 2% 的盐水中浸泡解冻的新鲜三文鱼头为原料;

B、清洗、控水 将选取的三文鱼头放入浓度为 3 ~ 5% 的盐水进行摆动清洗,去除杂物;清洗后的三文鱼头控除鱼头表面水份;

C、浸泡入味 将控水后的三文鱼头浸没入预先调制的调味液中,控制调味液温度 10℃ 以下,浸渍入味 30 ~ 60 分钟;其中,所述的调味液是由下列组分按重量百分比调配而成:苹果醋 3%、食盐 0.5%、味精 3%、果葡糖浆 5%、山梨醇 3%、酱油 10%、味醂 5%、生姜汁 2%、酵母提取物 0.05%、辣椒粉 0.5%、柠檬汁 0.2%、醪糟汁 3%,水 64.75%;

D、控液、摆盘 将浸渍入味后的三文鱼头控除鱼头表面液体,然后将鱼头摆入消毒后的托盘内;

E、一次烘烤 将摆盘后的三文鱼头送入烘烤设备中,控制温度 70℃,烤制 30 分钟;

F、刷油 将一次烘烤后的三文鱼头取出趁热在鱼头表面均匀刷涂一层调配油,其中,所述的调配油是由色拉油、葱油、花生油按 1 : 1 : 2 比例调配而成;

G、二次烧烤 将刷油后的三文鱼头送入烘烤设备中,控制温度 200℃,烤制 10 分钟;

H、冷却 将二次烧烤后的三文鱼头送入冷却间,在 -15℃ 条件下快速冷却至鱼片中心温度达到 0℃;

I、成品 将冷却后的三文鱼头按重量计量,分装入袋,真空包装,杀菌,即成成品。

[0016] 本实施例所给出的烧烤三文鱼头食品的制作方法工序合理、技术先进、操作可行;采用该方法制作的烧烤三文鱼食品营养合理、外焦里软、味道鲜香、风味独特、口感好。