



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105595306 A

(43) 申请公布日 2016. 05. 25

(21) 申请号 201610123292. 7

(22) 申请日 2016. 03. 06

(71) 申请人 申健

地址 241300 安徽省芜湖市南陵县烟墩镇街
道安徽宝恒农业有限公司

(72) 发明人 申健

(51) Int. Cl.

A23L 27/60(2016. 01)

A23L 33/10(2016. 01)

权利要求书1页 说明书5页

(54) 发明名称

一种姬菇风味辣鲮鱼酱的制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种姬菇风味辣鲮鱼酱的制作方法,以姬菇、鲮鱼为原料,同时添加半夏、清香桂,制作出一种姬菇风味辣鲮鱼酱。其充分利用姬菇、鲮鱼的营养价值,与中药相互配伍,协同增效,具有理气止痛、健脾益胃的功效。成品酱香浓郁,色泽鲜亮,味道鲜美,保健功能突出,长期食用可明显改善消化不良、脘腹不适人群的不适。其制作工艺简单,易于实现,符合市场发展需要,可以进行规模化生产。

1. 一种姬菇风味辣鲳鱼酱的制作方法,其特征在于,采用以下步骤:

A. 姬菇预处理:取肉厚质嫩的新鲜姬菇,清洗干净,切成长0.5-1厘米的丁状;

B. 中药材预处理:按一定比例取中药材半夏、清香桂,加入原料中药材重5-10倍的水,浸泡2-3小时,再煎煮0.5-1小时,后连同煎煮液一起,用打浆机制成中药泥;

C. 酱汁预处理:取适量的辣椒酱、辣椒酱重30-40%的黄豆酱、5-10%的甜面酱放入容器,加入酱重1-3倍的水,搅拌均匀,调成酱汁;

D. 鲳鱼预处理:将鲳鱼除去头及内脏等杂质,清洗干净,放入清水中浸泡60-100分钟,后入采肉机去刺,再放入绞肉机,制得鲳鱼肉,加入鲳鱼肉重4-8%的料酒、2-4%的姜末,放入调味机调味腌制30-60分钟,制得鲳鱼泥;

E. 熬煮:向不锈钢锅内加入植物油5-10重量份,加热至100℃-120℃,放入葱末1-2重量份、蒜末2-3重量份、鲳鱼泥50-80重量份,翻炒5-10分钟,加入酱汁40-60重量份、醋1-3重量份,大火烧开,再加入姬菇丁15-30重量份、中药泥2-4重量份,搅拌均匀,小火熬煮30-60分钟,最后可加入5-10重量份白芝麻,翻炒至汁水收干即可;

F. 罐装:待步骤E中辣鱼酱冷却至80-90℃,在无菌环境中,装入干净且灭菌的玻璃瓶中;

G. 封口、冷却、贮存:将瓶装的姬菇风味辣鲳鱼酱旋盖、封口,待冷却,入通风干燥的库房中贮存。

2. 根据权利要求 1所述的一种姬菇风味辣鲳鱼酱的制作方法,其特征在于:所述步骤C中一定比例中药材为以下原料重量比:半夏50-65%、清香桂35-50%。

3. 根据权利要求 1所述的一种姬菇风味辣鲳鱼酱的制作方法,其特征在于:所述步骤E中白芝麻为炒熟的白芝麻。

一种姬菇风味辣鲳鱼酱的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域,特别涉及以姬菇、鲳鱼为原料,加入具有保健功效的中药材,制得的一种姬菇风味辣鲳鱼酱。

背景技术

[0002] 姬菇,也叫“小平菇”或者叫“侧耳”,它们都同属于菌藻类食品。姬菇是日常食用菌中最普通的一种,姬菇菌盖为贝壳状或扇状,幼时为青灰色或暗类色,后变成浅灰色或黄褐色,老时黄色;菌柄侧生或偏生,肉质较不老,嫩滑可口,有类似牡蛎的香味。姬菇含有的多种维生素及矿物质可以改善人体新陈代谢、增强体质、调节植物神经功能等作用,故可作为体弱病人的营养品,对肝炎、慢性胃炎、胃和十二指肠溃疡、软骨病、高血压等都有疗效,对降低胆固醇和防治尿道结石也有一定效果,对妇女更年期综合症可起调理作用。姬菇性味甘、温,具有追风散寒、舒筋活络的功效,常用于腰腿疼痛、手足麻木、筋络不通等病症。常食平菇不仅能起到改善人体的新陈代谢,还对增强体质一定的好处。

[0003] 鲳鱼,别名有镜鱼、鲔鱼、昌侯龟、昌鼠、狗瞌睡鱼、鲳鳊、镜鱼、平鱼、白昌、叉片鱼等。体短而高,极侧扁,略呈菱形。头较小,吻圆,口小,牙细。成鱼腹鳍消失。尾鳍分叉颇深,下叶较长。体银白色,上部微呈青灰色。以甲壳类等动物为食。鲳鱼是热带和亚热带的食用和观赏兼备的大型鱼类。鲳鱼含有多种营养。100克鱼肉含蛋白质15.6克,脂肪6.6克,碳水化合物0.2克,钙19毫克,磷240毫克,铁0.3毫克。含有丰富的不饱和脂肪酸,有降低胆固醇的功效;含有丰富的微量元素硒和镁,对冠状动脉硬化等心血管疾病有预防作用,并能延缓机体衰老,预防癌症的发生。鲳鱼味甘,性平,具有益气养血、补胃益精、滑利关节、柔筋利骨之功效,对消化不良、脾虚泄泻、贫血、筋骨酸痛等很有效。

[0004] 半夏,又名地文、守田等,属天南星目。块茎圆球形,直径1-2厘米,具须根。叶2-5枚,有时1枚。叶柄长15-20厘米,基部具鞘,鞘内、鞘部以上或叶片基部(叶柄顶头)有直径3-5毫米的珠芽,珠芽在母株上萌发或落地后萌发;幼苗叶片卵状心形至戟形,为全缘单叶,长2-3厘米,宽2-2.5厘米;老株叶片3全裂,裂片绿色,背淡,长圆状椭圆形或披针形,两头锐尖,中裂片长3~10厘米,宽1~3厘米;侧裂片稍短;全缘或具不明显的浅波状圆齿,侧脉8~10对,细弱,细脉网状,密集,集合脉2圈。半夏具有燥湿化痰、降逆止呕、消痞散结的功效,常用于痰多咳喘、痰饮眩悸、风痰眩晕、痰厥头痛、呕吐反胃、胸脘痞闷、梅核气。

[0005] 清香桂,黄杨科野扇花属的一个物种。产于滇中、西北及东南等地区。生于海拔1200—1900米的杂木林下,喜生石灰岩区。我国湖北西部、四川、贵州亦有分布,具有重要的药用价值。其味辛、苦,性平,具有理气止痛、祛风活络的功效,常用于急、慢性胃炎,胃溃疡、风湿关节痛、跌打损伤。

[0006] 鱼酱是黔东南苗族自治州雷山县永乐区的传统调味品,又名永乐鱼酱或糟辣鱼酱。鱼酱是苗族传统烹调佳品。具有酸、甜、咸、香的风味,炒菜或煮火锅时放入适量鱼酱,菜肴会特别鲜美,不仅能增进食欲,更有健胃作用。以姬菇、鲳鱼为主要原料,半夏、清香桂为保健原料,生产出一种营养保健型鱼酱,目前还未见报道和产品上市。

发明内容

[0007] 本发明以姬菇、鲳鱼为原料,同时添加半夏、清香桂开发出一种姬菇风味辣鲳鱼酱,填补了国内使用这类原料制作鱼酱的一项空白。

[0008] 一种姬菇风味辣鲳鱼酱的制作方法,其特征在于,采用以下步骤:

A. 姬菇预处理:取肉厚质嫩的新鲜姬菇,清洗干净,切成长0.5-1厘米的丁状;

B. 中药材预处理:按一定比例取中药材半夏、清香桂,加入原料中药材重5-10倍的水,浸泡2-3小时,再煎煮0.5-1小时,后连同煎煮液一起,用打浆机制成中药泥;

C. 酱汁预处理:取适量的辣椒酱、辣椒酱重30-40%的黄豆酱、5-10%的甜面酱放入容器,加入酱重1-3倍的水,搅拌均匀,调成酱汁;

D. 鲳鱼预处理:将鲳鱼除去头及内脏,清洗干净,放入清水中浸泡60-100分钟,后入采肉机去刺,再放入绞肉机,制得鲳鱼肉,加入鲳鱼肉重4-8%的料酒、2-4%的姜末,放入调味机调味腌制30-60分钟,制得鲳鱼泥;

E. 熬煮:向不锈钢锅内加入植物油5-10重量份,加热至100℃-120℃,放入葱末1-2重量份、蒜末2-3重量份、鲳鱼泥50-80重量份,翻炒5-10分钟,加入酱汁40-60重量份、醋1-3重量份,大火烧开后,再加入姬菇丁15-30重量份、中药泥2-4重量份,搅拌均匀,小火熬煮30-60分钟,最后加入5-10重量份白芝麻,翻炒至汁水收干即可;

F. 罐装:待步骤E中辣鱼酱冷却至80-90℃,在无菌环境中,装入干净且灭菌的玻璃瓶中;

G. 封口、冷却、贮存:将瓶装的姬菇风味辣鲳鱼酱旋盖、封口,待冷却,入通风干燥的库房中贮存。

[0009] 本发明步骤C中一定比例中药材为以下原料重量比:半夏50-65%、清香桂35-50%。

[0010] 本发明步骤E中白芝麻为炒熟的白芝麻。

[0011] 本发明的作用机理:

姬菇,追风散寒、舒筋活络;鲳鱼,益气养血、补胃益精;半夏,燥湿化痰、降逆止呕;清香桂,理气止痛、祛风活络。利用以上四味中药相互配伍,协同生效,通过调节肝的升发,肺的肃降,促进脾的健运,固达理气止痛、健脾益胃的功效。

[0012] 本发明以姬菇、鲳鱼为原料,同时添加半夏、清香桂,制作出一种姬菇风味辣鲳鱼酱。其充分利用姬菇、鲳鱼的营养价值,与中药相互配伍,协同增效,具有理气止痛、健脾益胃的功效。成品酱香浓郁,色泽鲜亮,味道鲜美,保健功能突出,长期食用可明显改善消化不良、脘腹不适人群的不适。其制作工艺简单,易于实现,符合市场发展需要,可以进行规模化生产。

[0013] 以下结合实施例,对本发明作较为详细的说明。

具体实施方式

[0014]

实施例1,一种姬菇风味辣鲳鱼酱的制作方法,采用以下步骤:

A. 姬菇预处理:取肉厚质嫩的新鲜姬菇,清洗干净,切成长0.5-1厘米的丁状;

B. 中药材预处理:按重量比例取中药材半夏55%、清香桂45%,加入原料中药材重6倍的

水,浸泡2小时,再煎煮0.5小时,后连同煎煮液一起,用打浆机制成中药泥;

C. 酱汁预处理:取适量的辣椒酱、辣椒酱重35%的黄豆酱、6%的甜面酱放入容器,加入酱重2倍的水,搅拌均匀,调成酱汁;

D. 鲳鱼预处理:将鲳鱼除去头及内脏,清洗干净,放入清水中浸泡60分钟,后入采肉机去刺,再放入绞肉机,制得鲳鱼肉,加入鲳鱼肉重5%的料酒、3%的姜末,放入调味机调味腌制40分钟,制得鲳鱼泥;

E. 熬煮:向不锈钢锅内加入植物油6kg,加热至100℃-110℃,放入葱末1.5kg、蒜末2.5kg、鲳鱼泥50kg,翻炒7分钟,加入酱汁50kg、醋2kg,大火烧开,再加入姬菇丁22kg、中药泥3kg,搅拌均匀,小火熬煮40分钟,最后加入6kg炒熟的白芝麻,翻炒至汁水收干即可;

F. 罐装:待步骤E中辣鱼酱冷却至80-90℃,在无菌环境中,装入干净且灭菌的玻璃瓶中;

G. 封口、冷却、贮存:将瓶装的姬菇风味辣鲳鱼酱旋盖、封口,待冷却,入通风干燥的库房中贮存。

[0015] 实施例2,一种姬菇风味辣鲳鱼酱的制作方法,采用以下步骤:

A. 姬菇预处理:取肉厚质嫩的新鲜姬菇,清洗干净,切成长0.5-1厘米的丁状;

B. 中药材预处理:按重量比例取中药材半夏20%、清香桂25%、黑面防己15%、藏茴香18%、豹皮樟22%,加入原料中药材重7倍的水,浸泡2.5小时,再煎煮0.7小时,后连同煎煮液一起,用打浆机制成中药泥;

C. 酱汁预处理:取适量的辣椒酱、辣椒酱重30%的黄豆酱、10%的甜面酱放入容器,加入酱重2倍的水,搅拌均匀,调成酱汁;

D. 鲳鱼预处理:将鲳鱼除去头及内脏,清洗干净,放入清水中浸泡80分钟,后入采肉机去刺,再放入绞肉机,制得鲳鱼肉,加入鲳鱼肉重7%的料酒、2%的姜末,放入调味机调味腌制50分钟,制得鲳鱼泥;

E. 熬煮:向不锈钢锅内加入植物油8.5kg,加热至110℃-120℃,放入葱末1.5kg、蒜末2.7kg、鲳鱼泥70kg,翻炒6分钟,加入酱汁50kg、醋2kg,大火烧开,再加入姬菇丁25kg、中药泥3kg,搅拌均匀,小火熬煮40分钟,最后加入8kg炒熟的白芝麻,翻炒至汁水收干即可;

F. 罐装:待步骤E中辣鱼酱冷却至80-90℃,在无菌环境中,装入干净且灭菌的玻璃瓶中;

G. 封口、冷却、贮存:将瓶装的姬菇风味辣鲳鱼酱旋盖、封口,待冷却,入通风干燥的库房中贮存。

[0016] 黑面防己,草质藤本。根圆柱形,其间有时具缢纹,茎无毛,干后有明显浅槽纹。叶互生;叶柄长2.5-4cm;叶片卵状心形或长圆状卵形,长8-12cm,宽4-14cm,先端短尖或渐尖,基部深心形,两侧裂片近圆形,下垂,边全缘;基出脉5条。总状花序,腋生,有花2-3朵;花梗纤细,长约1cm;小苞片卵状披针形,稍被短柔毛;花被长4-6cm,基部收狭呈柄状,与子房连接处稍扩大,向上急剧收狭成一长管,管口扩大呈漏斗状,一侧延伸成舌片;舌片长圆形,初绿色,后呈暗紫色,具纵脉纹;花药贴生于合蕊柱上;子房圆柱形,6棱;合蕊柱先端6裂。蒴果倒卵状球形至长圆状倒卵形,长3.5-5cm,直径2-3.5cm,具平行纵棱,果梗下垂,常随果分裂成6条。种子近心形或钝三角形,密布疣点,边缘具浅褐色膜质翅。花期5-8月,果期10-12月。黑面防己味苦、辛,性凉,具有利水、除湿、止痛、消炎的功效,常用于泌尿道感染、水肿、风湿

关节疼痛、胃溃疡。

[0017] 藏茴香, 双子叶植物药伞形科植物, 可长到60公分高, 果实与茴香、小茴香的果实极为相似, 藏茴香的叶子柔软而状如羊齿植物, 小小的棕色果实有些卷曲, 一簇簇的花丛或为粉红色或呈白色。具有温中健脾、驱风祛寒功效, 常用于治寒滞胃痛、胃寒呃逆、腰痛、寒滞腹痛、疝气。

[0018] 豹皮樟为常绿灌木或小乔木, 高达5米。叶互生, 革质, 长3-7厘米, 宽1.5-2.8厘米, 中脉隆起, 叶柄密有褐色柔毛。雌雄异株, 伞形花序, 花被片6, 有疏毛, 能育雄蕊9, 花药4室, 内向瓣裂。果球形, 直径约6毫米。其味辛, 性温, 具有祛风除湿、行气止痛、活血通经的功效, 常用于风湿性关节炎、腰腿痛、跌打损伤、痛经、胃痛、腹泻、水肿。

[0019] 本发明实施例2的作用机理:

姬菇, 追风散寒、舒筋活络; 鲳鱼, 益气养血、补胃益精; 半夏, 燥湿化痰、降逆止呕; 清香桂, 理气止痛、祛风活络; 黑面防己, 利尿、除湿、止痛、消炎; 藏茴香, 温中健脾、驱风祛寒; 豹皮樟, 行气止痛、活血通经。利用以上七味中药相互配伍, 协同生效, 通过调节肝的升发, 肺的肃降, 促进脾的健运, 固达理气止痛、健脾益胃的功效。

[0020] 实施例3, 一种茭白风味辣鲳鱼酱的制作方法, 采用以下步骤:

A. 茭白预处理: 取水分充足、表皮光滑的嫩茭白, 清洗干净, 切成长0.5-1厘米的丁状;

B. 中药材预处理: 按重量比例取中药材半夏13%、清香桂18%、黑面防己10%、藏茴香15%、豹皮樟12%、山药18%、白云花根14%, 加入原料中药材重10倍的水, 浸泡3小时, 再煎煮1小时, 后连同煎煮液一起, 用打浆机制成中药泥;

C. 酱汁预处理: 取适量的辣椒酱、辣椒酱重35%的黄豆酱、8%的甜面酱放入容器, 加入酱重2倍的水, 搅拌均匀, 调成酱汁;

D. 鲳鱼预处理: 将鲳鱼除去头及内脏, 清洗干净, 放入清水中浸泡90分钟, 后入采肉机去刺, 再放入绞肉机, 制得鲳鱼肉, 加入鲳鱼肉重6%的料酒、3%的姜末, 放入调味机调味腌制60分钟, 制得鲳鱼泥;

E. 熬煮: 向不锈钢锅内加入植物油10kg, 加热至105℃-115℃, 放入葱末2.5kg、蒜末3kg、鲳鱼泥100kg, 翻炒8分钟, 加入酱汁60kg、醋2.5kg, 大火烧开后, 再加入茭白丁30kg、中药泥3.75kg, 搅拌均匀, 小火熬煮50分钟, 最后加入8kg炒熟的白芝麻, 翻炒至汁水收干即可;

F. 罐装: 待步骤E中辣鱼酱冷却至80-90℃, 在无菌环境中, 装入干净且灭菌的玻璃瓶中;

G. 封口、冷却、贮存: 将瓶装的茭白风味辣鲳鱼酱旋盖、封口, 待冷却, 入通风干燥的库房中贮存。

[0021] 茭白, 为多年生挺水型水生草本植物。具根状茎, 地上茎可产生23次分蘖。形成蘖枝丛, 秆直立, 粗壮, 基部有不定根, 主茎和分蘖枝进入生殖生长后, 基部如有茭白黑粉菌寄生, 则不能正常生长, 形成椭圆形或近圆形的肉质茎。叶片扁平, 长披针形, 长30-100厘米, 宽约3厘米, 先端芒状渐尖, 基部微收或渐窄, 一般上面和边缘粗糙, 下面光滑, 中脉在背面凸起。叶鞘长而肥厚, 互相抱合形成“假茎”。花果期秋冬, 圆锥花序大, 长30-60厘米, 多分枝, 上升或展开。颖果圆柱形。常作蔬菜栽培。菰秆部未经真菌寄生的植株称野茭白, 又称雄茭白、茭儿菜。在上海地区有野生。茭白味甘, 性寒, 归肝、脾、肺经, 具有解热毒、除烦渴、利二便的功效, 主治烦热、消渴、二便不通、黄疸、痢疾、热淋、目赤、乳汗不下、疮疡。

[0022] 山药又称薯蕷、土薯、山薯蕷、怀山药、淮山、白山药，是《中华本草》收载的草药，药用来源为薯蕷科植物山药干燥根茎。其味甘，性平、无毒，归脾、肺、肾经，具有健脾益胃、滋肾益精、益肺止咳的功效，主治脾虚腹泻、肺虚咳嗽、糖尿病消渴、小便短频、遗精、妇女带下及消化不良的慢性肠炎。

[0023] 白云花根别名法罗海、滇独活、毛爪参、香白芷云南，为伞形科牛尾独活属植物白云花的根。秋季采挖，洗净切片晒干。性味苦、辛、温。分布于云南等地。具有祛风除湿、活络止痛、止咳平喘的功效，常用于风湿筋骨疼痛、跌打损伤、腰痛、胃痛、感冒、咳嗽、慢性支气管炎、哮喘、闭经、白带。

[0024] 本发明实施例3的作用机理：

茭白，解热毒、除烦渴；鲳鱼，益气养血、补胃益精；半夏，燥湿化痰、降逆止呕；清香桂，理气止痛、祛风活络；黑面防己，利水、除湿、止痛、消炎；藏茴香，温中健脾、驱风祛寒；豺皮樟，行气止痛、活血通经；山药，健脾益胃、滋肾益精；白云花根，祛风除湿、活络止痛。利用以上九味中药相互配伍，协同生效，通过调节肝的升发，肺的肃降，促进脾的健运，固达理气止痛、健脾益胃的功效。

[0025] 以上的实施例仅仅是对本发明的优选实施方式进行描述，并非对本发明的范围进行限定，在不脱离本发明设计精神的前提下，本领域普通工程技术人员对本发明的技术方案做出的各种变形和改进，均应落入本发明的权利要求书确定的保护范围内。

[0026] 本发明未涉及部分均与现有技术相同或可采用现有技术加以实现。