



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 108740840 A

(43)申请公布日 2018.11.06

(21)申请号 201810635369.8

(22)申请日 2018.06.20

(71)申请人 信良记食品科技(北京)有限公司
地址 101500 北京市密云区车站路59号楼4层405

(72)发明人 徐伯春 陈棋 余连超 朱祥洪 卢言

(74)专利代理机构 北京捷诚信通专利事务所
(普通合伙) 11221

代理人 王卫东

(51)Int.Cl.

A23L 17/00(2016.01)

A23L 17/10(2016.01)

A23L 27/00(2016.01)

A23L 5/00(2016.01)

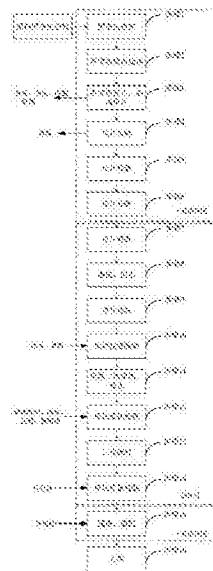
权利要求书2页 说明书6页 附图1页

(54)发明名称

一种罗非鱼速冻调味鱼块的制作方法

(57)摘要

本发明公开了一种罗非鱼速冻调味鱼块的制作方法,包括以下步骤:将鲜罗非鱼制成无骨鱼片,消毒切块得到罗非鱼块,然后浸泡腌制;将腌制好的罗非鱼块,加入到滚揉机中进行滚揉处理;取出罗非鱼块进行真空包装并速冻;其中,滚揉处理分三次进行:第一次滚揉处理时,滚揉机中除罗非鱼块之外还要加入水分保持剂、调味配料以及冰或冰水;第二滚揉处理时,先向滚揉机中加入淀粉;第三次滚揉处理时,先向滚揉机中加入植物油。本发明,成本低,效率高,可以标准化、工业化大批量集中生产,并保证产品质量稳定,风味统一,特别是能够保持鱼块滑嫩的口感。



1. 一种罗非鱼速冻调味鱼块的制作方法,其特征在于,包括以下步骤:
将鲜罗非鱼制成无骨鱼片,消毒切块得到罗非鱼块,然后浸泡腌制;
将腌制好的罗非鱼块,加入到滚揉机中进行滚揉处理;
取出滚揉处理后的罗非鱼块进行真空包装并速冻;
其中,滚揉处理分三次进行:
第一次滚揉处理时,滚揉机中除罗非鱼块之外还要加入水分保持剂、调味配料以及冰或冰水;
第二次滚揉处理时,先向滚揉机中加入淀粉;
第三次滚揉处理时,先向滚揉机中加入植物油。
2. 根据权利要求1所述的方法,其特征在于,第一次滚揉处理时,滚揉机的滚揉罐内真空度为 $-0.10\text{MPa}\sim-0.00\text{MPa}$,温度为 $2\sim 5^{\circ}\text{C}$,滚揉方式为间歇滚揉,其中每次滚揉的时间为4分钟,间歇时间为1分钟。
3. 根据权利要求1所述的方法,其特征在于,第一次滚揉处理时加入的调味配料中,各组份的重量比如下:
对于100千克罗非鱼块,调味配料中:
食用盐 $0.2\sim 0.8$ 千克,白砂糖 $0.2\sim 0.6$ 千克,味精 $0.1\sim 0.8$ 千克,水分保持剂 $0.5\sim 1.5$ 千克,D-异抗坏血酸钠 $0.1\sim 0.3$ 千克,水 $4\sim 6$ 千克,冰 $4\sim 6$ 千克,生粉 $0.5\sim 1.5$ 千克,色拉油 $3\sim 5$ 千克。
4. 根据权利要求1所述的方法,其特征在于,浸泡腌制罗非鱼块的工艺如下:
按照需要浸泡腌制的罗非鱼块重量的 $0.5\sim 1\%$ 称取姜粉,称取与需要浸泡腌制的罗非鱼块相同重量的冰水,其中需要浸泡腌制的罗非鱼块与冰水的重量比为 $1:1$,将姜粉放入冰水中搅拌均匀,然后将需要浸泡腌制的罗非鱼块倒入姜水中搅拌均匀,浸泡 $25\sim 45$ 分钟。
5. 根据权利要求1所述的方法,其特征在于,采用浓度为 70ppm 的二氧化氯对鱼片进行消毒,消毒时间 $30\sim 90$ 秒,消毒后的鱼片用清水漂洗,漂洗时控制鱼片充分散开,清水温度控制在 25°C 以下,漂洗好的鱼片进行沥水处理。
6. 根据权利要求1所述的方法,其特征在于,对鲜罗非鱼进行如下处理:
将到货的罗非鱼挑出死鱼、伤鱼、病鱼后放入暂养池暂养,暂养时间为 $12\sim 36$ 小时,暂养水温 $16\sim 25^{\circ}\text{C}$,暂养时每隔12小时换一次水,保证暂养池内的水澄清。
7. 根据权利要求1所述的方法,其特征在于,制成无骨鱼片之前,先将捞起的活罗非鱼打开鳃盖,用尖刀从鱼鳃处刺入至鱼颈部,然后迅速将罗非鱼放入到放血槽中让罗非鱼自由游动,进行 $15\sim 20$ 分钟放血处理。
8. 根据权利要求1所述的方法,其特征在于,制成无骨鱼片的方法如下:先从罗非鱼的颈部纵切一刀至中骨,然后沿背鳍贴鱼骨平切至尾部,掀开背部鱼肉,刀尖紧贴腹部肋骨仔细将整片鱼肉取下;另一边鱼片亦从颈部纵切一刀至中骨,然后从尾部下刀,沿背鳍贴鱼骨平切至颈部,掀开背部鱼肉,刀尖紧贴腹部肋骨仔细将整片鱼肉取下。
9. 根据权利要求1所述的方法,其特征在于,滚揉处理之前,按照产品感官标准,手工修除腹部黑膜、鱼裙、毛边、残留鱼皮、瘀斑以及残留鱼骨,并V形切除中骨,刮干净鱼片上的内脏、鱼卵、鱼鳍以及黑膜和其他外来物。
10. 根据权利要求1所述的方法,其特征在于,

第一次滚揉处理时,包括间歇的时间在内的滚揉机的工作时间为15~30分钟,滚揉机的滚揉罐的转速为6~12转/分钟;

第二次和第三次滚揉处理时,包括间歇的时间在内的滚揉机的工作时间为5~10分钟,滚揉机的滚揉罐的转速为6~12转/分钟。

一种罗非鱼速冻调味鱼块的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域,具体涉及一种罗非鱼速冻调味鱼块的制作方法。

背景技术

[0002] 随着我国经济的快速发展,各种新技术、新原料被不断应用到食品工业与餐饮业中,从而加快了餐饮连锁企业的规模化经营发展的趋势。餐饮连锁企业的最大特点就是产品标准化、连续工业化生产,顾客可以在不同的门店品尝到风味一致的产品。为了保证所有门店的产品风味一致,各个餐饮企业尝试了很多办法,如加强厨师队伍的训练,制作标准工作流程,制定原料标准等。这些措施使产品的风味有了较强改善,但是由于原料以及厨师手法上的差异,很难做到各门店产品风味完全一致,使得顾客的体验度不完美。

[0003] 罗非鱼具有营养价值高,肉质细嫩,味道鲜美,无肌间刺等优点,是餐饮连锁企业的一种主要鱼类菜品。罗非鱼用于餐饮加工时,传统的方法要经过暂养、宰杀、去杂、清洗、切段、码味、煮制等环节,操作比较复杂。当遇到客流高峰时,产品会出现供不应求;而遇到生意清淡时,鱼不能及时售出,出现积压,鱼会越养越瘦,使鱼的口感变差。

[0004] 随着速冻技术的快速发展,冷链系统已经形成规模,从而使速冻调味鱼块产品可以非常方便的进入各餐饮门店及千家万户。速冻调味鱼块配送至各门店,经过解冻后即可直接运用传统的烹调方法烹调,不仅省去了杀鱼间等占地比较大的空间,为门店提供更多的营业面积;还免去了许多繁杂的日常劳动,提高厨师及店员的工作效率;并且批量制作、工业化生产的速冻调味鱼块极大地保证了各店的风味一致,大大提高了门店的销售额。但是,罗非鱼在冷冻过程中,由于冰晶的形成导致罗非鱼蛋白质发生变性,蛋白质水合作用丧失,肌肉变硬,口感变差,特别是解冻时会造成大量的汁液流失,造成罗非鱼营养流失较大,品质下降。

[0005] 为此,中国发明专利CN106616547A公开了一种冻罗非鱼片的生产方法,包括如下步骤:S1罗非鱼的预处理:将罗非鱼暂养,进行活体发色,然后进行开片、去皮、磨皮和修整;所述活体发色的发色溶液包括如下组分:烟酰胺、亚硝酸钾、维生素C和水;S2罗非鱼的浸润:将预处理后的罗非鱼置于抗冻剂的水溶液中浸润10~60分钟,水溶液的温度为2~6℃,所述抗冻剂包括如下组分及其重量份数:魔芋精粉2~8份、聚丙烯酸钠1~4份、甘露醇0.5~3份;S3罗非鱼的冷冻:将浸润后的罗非鱼进行快速清洗、沥干,预冷冻后,进行急冻,急冻温度为-38~-45℃,得到冻罗非鱼片。该方案,一方面通过使用烟酰胺、亚硝酸钾、维生素C和水组成的发色溶液,取得良好的发色效果,避免了CO发色,亚硝酸钾的使用浓度低,安全性好;另一方面通过使用魔芋精粉、聚丙烯酸钠、甘露醇和水组成的抗冻剂进行浸润,可显著提高罗非鱼片的抗冻性能,减少冷冻和储藏过程中的营养和风味物质的流失,较好地保持了冻罗非鱼片的鲜度,提高了储藏稳定性。

[0006] 然而,上述方案中,产品解冻后加工出的成品,与鲜鱼相比,滑嫩口感差距较大,无法满足一些高品质顾客的需求。

[0007] 有鉴于此,需要提供一种新的罗非鱼速冻调味鱼块的制作方法,可以长时间保持

鲜嫩的风味及口感,有效降低营养成分的流失,特别是保持鱼块滑嫩的口感。

发明内容

[0008] 本发明所要解决的技术问题是现有的冻罗非鱼片加工出的成品,与鲜鱼相比,滑嫩口感差距较大,无法满足一些高品质顾客的需求的问题。

[0009] 为了解决上述技术问题,本发明所采用的技术方案是提供一种罗非鱼速冻调味鱼块的制作方法,包括以下步骤:

[0010] 将鲜罗非鱼制成无骨鱼片,消毒切块得到罗非鱼块,然后浸泡腌制;

[0011] 将腌制好的罗非鱼块,加入到滚揉机中进行滚揉处理;

[0012] 取出罗非鱼块进行真空包装并速冻;

[0013] 其中,滚揉处理分三次进行:

[0014] 第一次滚揉处理时,滚揉机中除罗非鱼块之外还要加入水分保持剂、调味配料以及冰或冰水;

[0015] 第二滚揉处理时,先向滚揉机中加入淀粉;

[0016] 第三次滚揉处理时,先向滚揉机中加入植物油。

[0017] 在上述方法中,第一次滚揉处理时,滚揉机的滚揉罐内真空度为 $-0.10\text{MPa}\sim-0.00\text{MPa}$,温度为 $2\sim 5^{\circ}\text{C}$,滚揉方式为间歇滚揉,其中每次滚揉的时间为4分钟,间歇时间为1分钟。

[0018] 在上述方法中,第一次滚揉处理时加入的调味配料中,各组份的重量比如下:

[0019] 对于100千克罗非鱼块,调味配料中:

[0020] 食用盐 $0.2\sim 0.8$ 千克,白砂糖 $0.2\sim 0.6$ 千克,味精 $0.1\sim 0.8$ 千克,水分保持剂 $0.5\sim 1.5$ 千克,D-异抗坏血酸钠 $0.1\sim 0.3$ 千克,水 $4\sim 6$ 千克,冰 $4\sim 6$ 千克,生粉 $0.5\sim 1.5$ 千克,色拉油 $3\sim 5$ 千克。

[0021] 在上述方法中,浸泡腌制罗非鱼块的工艺如下:

[0022] 按照需要浸泡腌制的罗非鱼块重量的 $0.5\sim 1\%$ 称取姜粉,称取与需要浸泡腌制的罗非鱼块相同重量的冰水,其中需要浸泡腌制的罗非鱼块与冰水的重量比为 $1:1$,将姜粉放入冰水中搅拌均匀,然后将需要浸泡腌制的罗非鱼块倒入姜水中搅拌均匀,浸泡 $25\sim 45$ 分钟。

[0023] 在上述方法中,采用浓度为 70ppm 的二氧化氯对鱼片进行消毒,消毒时间 $30\sim 90$ 秒,消毒后的鱼片用清水漂洗,漂洗时控制鱼片充分散开,清水温度控制在 25°C 以下,漂洗好的鱼片进行沥水处理。

[0024] 在上述方法中,对鲜罗非鱼进行如下处理:

[0025] 将到货的罗非鱼挑出死鱼、伤鱼、病鱼后放入暂养池暂养,暂养时间为 $12\sim 36$ 小时,暂养水温 $16\sim 25^{\circ}\text{C}$,暂养时每隔12小时换一次水,保证暂养池内的水澄清。

[0026] 在上述方法中,制成无骨鱼片之前,先将捞起的活罗非鱼打开鳃盖,用尖刀从鱼鳃处刺入至鱼颈部,然后迅速将罗非鱼放入到放血槽中让罗非鱼自由游动,进行 $15\sim 20$ 分钟放血处理。

[0027] 在上述方法中,制成无骨鱼片的方法如下:先从罗非鱼的颈部纵切一刀至中骨,然后沿背鳍贴鱼骨平切至尾部,掀开背部鱼肉,刀尖紧贴腹部肋骨仔细将整片鱼肉取下;另

一边鱼片亦从颈部纵切一刀至中骨,然后从尾部下刀,沿背鳍贴鱼骨平切至颈部,掀开背部鱼肉,刀尖紧贴腹部肋骨仔细将整片鱼肉取下。

[0028] 在上述方法中,滚揉处理之前,按照产品感官标准,手工修除腹部黑膜、鱼裙、毛边、残留鱼皮、瘀斑以及残留鱼骨,并V形切除中骨,并刮干净鱼片上的内脏、鱼卵、鱼鳍以及黑膜和其他外来物。

[0029] 在上述方法中,第一次滚揉处理时,包括间歇的时间在内的滚揉机的工作时间为15~30分钟,滚揉机的滚揉罐的转速为6~12转/分钟;

[0030] 第二次和第三次滚揉处理时,包括间歇的时间在内的滚揉机的工作时间为5~10分钟,滚揉机的滚揉罐的转速为6~12转/分钟。

[0031] 本发明提供的方法,分三次对罗非鱼块进行滚揉处理,第一次滚揉处理时,滚揉机中除罗非鱼块之外还要加入水分保持剂、调味配料以及冰或冰水;第二滚揉处理时,先向滚揉机中加入淀粉;第三次滚揉处理时,先向滚揉机中加入植物油。从而保证了罗非鱼速冻调味鱼块解冻后加工出的成品,鲜嫩爽滑、风味自然、口感醇厚,营养流失少,贮存周期长,可全国配送;并且,本发明工艺简单,风味调制量化,产品利用速冻技术,可以长时间保持鲜嫩的风味及口感,有效降低营养成分的流失。

附图说明

[0032] 图1为本发明方法的一个具体实施例的流程图。

具体实施方式

[0033] 本发明提供了一种罗非鱼速冻调味鱼块的制作方法,成本低,效率高,可以标准化、工业化大批量集中生产,并能够保证产品质量稳定,风味统一,特别是能够保持罗非鱼块成品滑嫩的口感。下面结合说明书附图和具体实施方式对本发明做出详细说明。

[0034] 本发明的实现原理是:

[0035] 在对罗非鱼块第一次滚揉处理时加入水分保持剂,第二滚揉处理时加入淀粉,第三次滚揉处理加入植物油,水分保持剂可以保证产品口感滑嫩,外层分两层包裹有淀粉和植物油,能够进一步防止水分和营养成分的流失,因此解冻后加工出的成品罗非鱼块,鲜嫩爽滑、风味自然、口感醇厚,营养流失少。

[0036] 具体地,本发明提供的罗非鱼速冻调味鱼块的制作方法,主要技术方案的实现包括以下步骤:

[0037] 将鲜罗非鱼制成无骨鱼片,消毒切块得到罗非鱼块,然后浸泡腌制;

[0038] 将腌制好的罗非鱼块,加入到滚揉机中进行滚揉处理;

[0039] 取出罗非鱼块进行真空包装并速冻;

[0040] 其中,滚揉处理分三次进行:

[0041] 第一次滚揉处理时,滚揉机中除罗非鱼块之外还要加入水分保持剂、调味配料以及冰或冰水;

[0042] 第二滚揉处理时,先向滚揉机中加入淀粉;

[0043] 第三次滚揉处理时,先向滚揉机中加入植物油。

[0044] 为了对本发明的技术方案和实现方式做出更清楚地解释和说明,以下介绍实现本

发明技术方案的几个优选的具体实施例。显然,以下所描述的具体实施例仅为本发明的一部分实施例,而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例,本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例,都属于本发明保护的范围。本发明方法中,如无特别说明均为常规方法,原材料如无特别说明均能从公开商业途径而得。

[0045] 具体实施例1。

[0046] 本发明具体实施例1提供的罗非鱼速冻调味鱼块的制作方法,包括以下步骤:

[0047] 步骤1:原料鱼暂养。

[0048] 将到货的原料罗非鱼中的死鱼、伤鱼、病鱼等挑出,剩下的优质罗非鱼放入暂养池暂养。暂养时间为12~36小时,暂养水温16~25℃。暂养时每隔12小时换一次水,以保证暂养池内的水澄清,具有良好的水质。

[0049] 步骤2:罗非鱼放血处理。

[0050] 将暂养池中捞起的鲜活罗非鱼打开鳃盖,用尖刀从鱼鳃处刺入至鱼颈部,然后迅速将该罗非鱼放入放血槽中让其自由游动,进行约15~20分钟的放血处理。放血能够减少鱼的腥味,在吃食上味道鲜美,另外放血后的鱼易于保鲜不易变质变坏。

[0051] 采用上述方法进行放血处理,能够使鱼体内的血液加速流出体外,使鱼体内的血量减至最少量。

[0052] 步骤3:罗非鱼开片,制成鱼片。

[0053] 先从罗非鱼的颈部纵切一刀至中骨,然后沿背鳍贴鱼骨平切至尾部,掀开背部鱼肉,刀尖紧贴腹部肋骨仔细将整片鱼肉取下;另一边鱼片亦从颈部纵切一刀至中骨,然后从尾部下刀,沿背鳍贴鱼骨平切至颈部,掀开背部鱼肉,刀尖紧贴腹部肋骨仔细将整片鱼肉取下。

[0054] 步骤4:鱼片去鳞。

[0055] 将鱼片放入自动去鳞机,去除鱼鳞。

[0056] 步骤5:鱼片修整。

[0057] 按照产品感官标准,手工修除腹部黑膜、鱼裙、毛边、残留鱼皮(外表皮,白膜)、瘀斑、残留鱼骨等,并采用V形切除鱼的中骨,刮干净鱼片上的杂质,如鱼内脏、鱼卵、鱼鳍、黑膜等及其他外来物。

[0058] 经过修整,能够进一步去除异味。

[0059] 步骤6:鱼片分级。

[0060] 将鱼片按重量大小进行分级。

[0061] 步骤7:鱼片消毒。

[0062] 采用为浓度为70ppm二氧化氯对鱼片进行消毒,消毒时间30~90秒。经过消毒处理,能够大大延长保存时间。

[0063] ppm是溶液浓度(溶质质量分数)的一种表示方法,ppm表示百万分之一。对于溶液:即1升水溶液中有1/1000毫升的溶质,则其浓度(溶质质量分数)为1ppm。

[0064] 步骤8:鱼片漂洗、沥水。

[0065] 消毒后的鱼片用清水漂洗,漂洗时应控制鱼片充分散开,清水温度控制在25℃以下。漂洗好的鱼片进行沥水处理,沥水至沥水筐的滴水不成线为标准。

[0066] 步骤9:鱼片切块。

- [0067] 将经过沥水处理后的鱼片切成单块重量15~25克的鱼块。
- [0068] 步骤10:鱼块浸泡腌制。
- [0069] 称取上述切好的罗非鱼块,并按照罗非鱼块重量的0.5~1%称取姜粉,然后再称取与罗非鱼重量相同的冰水,其中鱼块与冰水的重量比为=1:1。
- [0070] 将上述姜粉放入冰水中搅拌均匀,然后将称取的罗非鱼块倒入姜水中,搅拌均匀,浸泡25~45分钟。
- [0071] 步骤11:二次漂洗、沥水。
- [0072] 将腌制好的罗非鱼块捞入沥水筐,放入清水池中将罗非鱼块表面的姜粉漂洗干净。漂洗好的罗非鱼块再进行沥水处理,沥水至沥水筐滴水不成线为标准。
- [0073] 步骤12:滚揉,整个滚揉处理分三次进行。
- [0074] 将上述经步骤(11)沥水完毕的罗非鱼块,加入滚揉机,然后加入水分保持剂、调味配料以及冰或冰水,进行第一次滚揉处理。
- [0075] 第一次滚揉处理时,滚揉机的滚揉罐内真空度为-0.10MPa~-0.00MPa,优选为-0.08MPa~-0.05MPa;温度为2~5℃;滚揉方式为间歇滚揉;每次滚揉的时间为4分钟,间歇的时间为1分钟,包括间歇的时间在内的滚揉机工作时间为15~30分钟;滚揉机的滚揉罐的转速为6~12转/分钟,优选为10~12转/分钟。
- [0076] 第一次滚揉处理结束后,向滚揉机中加入淀粉,然后进行第二次滚揉处理。
- [0077] 第二次滚揉处理时,滚揉机无真空度;温度为2~5℃;滚揉方式为间歇滚揉;每次滚揉的时间为4分钟,间歇的时间为1分钟,包括间歇的时间在内的滚揉机工作时间为5~10分钟;滚揉机的滚揉罐的转速为6~12转/分钟,优选为10~12转/分钟。
- [0078] 第二次滚揉处理结束后,向滚揉机中加入植物油,然后进行第三次滚揉处理。
- [0079] 第三次滚揉处理时,滚揉机无真空度;温度为2~5℃;滚揉方式为间歇滚揉;每次滚揉的时间4为分钟,间歇的时间为1分钟,包括间歇的时间在内的滚揉机工作时间为5~10分钟;滚揉机的滚揉罐的转速为6~12转/分钟,优选为10~12转/分钟。
- [0080] 第二次和第三次滚揉处理无须在真空下进行,可以有效节约能源。
- [0081] 在滚揉处理工艺中,第一次滚揉处理时加入的调味配料中,各组份的重量比如下:
- [0082] 以100千克罗非鱼块为例,调味配料中:
- [0083] 食用盐0.2~0.8千克,白砂糖0.2~0.6千克,味精0.1~0.8千克,水分保持剂0.5~1.5千克,D-异抗坏血酸钠0.1~0.3千克,水4~6千克,冰4~6千克,生粉0.5~1.5千克,色拉油3~5千克。
- [0084] 步骤13:冷藏腌制。
- [0085] 将经过滚揉处理的罗非鱼块冷藏静止腌制4小时。
- [0086] 步骤14:包装。
- [0087] 将上述步骤13冷藏腌制好的的罗非鱼块定量装入包装袋,每袋500~510g,然后用真空封口机真空封口。要求真空封口处要平直、整齐、无褶皱,封口处不得残留调味油。利用真空包装,可防止鱼块氧化,并延长产品的最佳食用期。
- [0088] 步骤15速冻、装箱。
- [0089] 将包装好的罗非鱼块,通过螺旋速冻机速冻,速冻温度为-38~-35℃,时间40~60分钟。利用速冻技术,在储存过程中,微生物基本不繁殖,并可以有效保持产品的营养及风

味,并使产品在货架期内一直保持嫩滑的口感,并可实现全国配送。

[0090] 速冻好的罗非鱼块,每20袋装一箱。

[0091] 步骤16:入库。

[0092] 装箱后送入-18℃冷库贮存。

[0093] 本发明方法制作的罗非鱼速冻调味鱼块,经检测每100g鱼块中含热量352kJ,蛋白质14.5g,脂肪0g,碳水化合物6.2g,钠876mg。

[0094] 本发明提供的方法,既借鉴了传统“调味罗非鱼块”的制作工艺,又结合了现代速冻调味技术。产品鲜嫩爽滑、风味自然、口感醇厚,营养损失少,方便贮存运输,贮存周期长,可全国配送。另外,本发明工艺简单,成本低,效率高,可以实现连续化、标准化、工业化生产,风味调制量化,产品利用速冻技术,可以长时间保持鲜嫩的风味及口感,有效降低营养成分的损失。

[0095] 采用本发明方法制作的速冻调味鱼块产品,可以非常方便的进入各餐饮门店及千家万户。产品配送至各门店,经过解冻后即可直接运用传统的烹调方法烹调,不仅省去了杀鱼间等占地比较大的空间,为门店提供更多的营业面积;还免去了许多繁杂的日常劳动,提高厨师及店员的工作效率;并且极大地保证了各店的风味一致,将大大提高门店的销售额。

[0096] 结合以上说明,本发明方法制作的速冻调味罗非鱼块与传统工艺相比有如下优点:

[0097] (1) 产品可以标准化、工业化大批量集中生产,并保证产品质量稳定,风味统一;

[0098] (2) 产品使用方法简单,方便消费者操作;

[0099] (3) 产品借鉴传统调味技术,经过速冻加工,可保证产品的独特风味,并可根据消费者的要求进行风味定制;

[0100] (4) 产品全程利用冷链技术,便于加工储运,配送距离远,可全国配送;

[0101] (5) 保质期长,可以长时间保持鲜嫩的风味及口感,有效降低营养成分的损失,可支持餐饮连锁企业的快速扩张。

[0102] 本发明并不局限于上述最佳实施方式,任何人应该得知在本发明的启示下做出的结构变化,凡是与本发明具有相同或相近的技术方案,均落入本发明的保护范围之内。

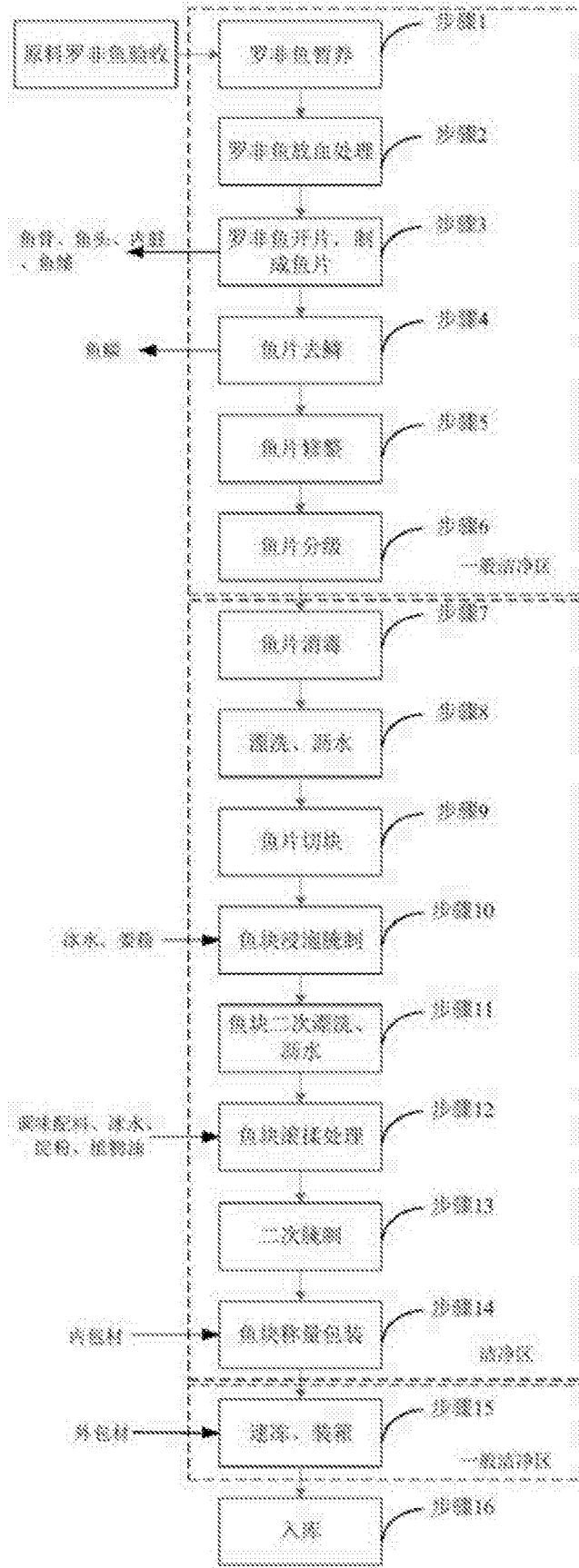


图1