



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104305153 A

(43) 申请公布日 2015. 01. 28

(21) 申请号 201410556002. 9

(22) 申请日 2014. 10. 20

(71) 申请人 倪群

地址 231200 安徽省合肥市肥西县桃花镇柏
堰村余西组

(72) 发明人 倪群

(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 1/24 (2006. 01)

A23L 1/325 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种香甜红枣银鱼酱及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种香甜红枣银鱼酱,由以下重量份的原料制成:银鱼 200-210、生地 1-1. 2、归尾 0. 9-1. 2、姜黄 1-1. 1、菊花 0. 7-0. 8、透骨草 1-1. 3、苦丁茶 1-1. 1、山药 2-3、猕猴桃 2-3、香瓜 2-3、红枣 2-3、干辣椒 1-2、淀粉 3-4、玉米 3-4、黑豆 3-4、白糖 1-2、营养添加剂 4-5;本发明的银鱼酱营养丰富,添加的红枣、山药、香瓜等丰富了银鱼丸的口感,使之更加美味,其中香瓜含有大量碳水化合物及柠檬酸等,且水分充沛,可消暑清热、生津解渴、除烦,此外,本发明在加工过程中添加了多种中草药,具有清热凉血、祛风胜湿、行气通经的功效。

1. 一种香甜红枣银鱼酱,其特征在于由以下重量份的原料制成:

银鱼 200-210、生地 1-1.2、归尾 0.9-1.2、姜黄 1-1.1、菊花 0.7-0.8、透骨草 1-1.3、苦丁茶 1-1.1、山药 2-3、猕猴桃 2-3、香瓜 2-3、红枣 2-3、干辣椒 1-2、淀粉 3-4、玉米 3-4、黑豆 3-4、白糖 1-2、营养添加剂 4-5;

所述营养添加剂由下列重量份的原料制成:刺五加叶 1-2、当归叶 1-1.2、杨梅叶 0.8-1、白术 1-1.3、人参叶 1-2、紫米 4-5、香草粉 2-3、葡萄酒 5-6、姜末 1-2、猪肝 10-15;制备方法为:

(1)将刺五加叶、当归叶、杨梅叶、白术、人参叶加 4-5 倍的水大火煎煮 40-45 分钟,压滤去渣,所得药液经喷雾干燥得药粉;

(2)猪肝切成细条用水冲洗后泡入葡萄酒内浸泡 30-40 分钟后取出上笼屉天酒地蒸熟后加入姜末捣烂得猪肝泥;

(3)将紫米入锅煮熟得紫米饭,将剩余葡萄酒及猪肝泥倒入紫米饭内拌匀并小火熬干,研磨得酒香紫米猪肝粉,再向酒香紫米猪肝粉内混入药粉和香草粉混合均匀,即得。

2. 根据权利要求 1 所述的香甜红枣银鱼酱的制备方法,其特征在于包括以下步骤

(1)取新鲜活银鱼,放入 1-2% 的淡盐水内清养 7-10 小时,去除银鱼体内杂质,再取出宰杀洗净备用;

(2)将生地、归尾、姜黄等中药加入 4-5 倍水,小火煎煮 1-2 小时后压滤去渣得中药液;取猕猴桃、香瓜去皮榨汁,玉米、黑豆、红枣去核混合打浆,干辣椒研磨成粉后与淀粉、白糖拌匀;

(3)将山药切片混入银鱼内一起入锅蒸煮,煮熟后捣烂得山药银鱼泥,将步骤(2)所得所有物品、营养添加剂及剩余各原料倒入山药银鱼泥内充分搅拌得银鱼酱;

(4)将银鱼酱加入适量水小火慢熬至粘稠状,再在 4-6℃ 下冷藏 3-4 小时即得。

一种香甜红枣银鱼酱及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,涉及一种银鱼制品,尤其涉及一种香甜红枣银鱼酱及其制备方法。

背景技术

[0002] 银鱼是中国名贵水产品之一,被视为席上珍品,在国内外久负盛名。餐桌上的银鱼吃法各异,但随着人们对食物要求的提高,单一银鱼的营养不能满足人们日渐增长的需要,为此在本发明内增添了各种营养物质来均衡人们的需求。

发明内容

[0003] 本发明克服了现有技术中的不足,提供了一种香甜红枣银鱼酱及其制备方法。

[0004] 本发明所采用的技术方案是:

一种香甜红枣银鱼酱,由以下重量份的原料制成:

银鱼 200-210、生地 1-1.2、归尾 0.9-1.2、姜黄 1-1.1、菊花 0.7-0.8、透骨草 1-1.3、苦丁茶 1-1.1、山药 2-3、猕猴桃 2-3、香瓜 2-3、红枣 2-3、干辣椒 1-2、淀粉 3-4、玉米 3-4、黑豆 3-4、白糖 1-2、营养添加剂 4-5;

所述营养添加剂由下列重量份的原料制成:刺五加叶 1-2、当归叶 1-1.2、杨梅叶 0.8-1、白术 1-1.3、人参叶 1-2、紫米 4-5、香草粉 2-3、葡萄酒 5-6、姜末 1-2、猪肝 10-15;制备方法为:(1)将刺五加叶、当归叶、杨梅叶、白术、人参叶加 4-5 倍的水大火煎煮 40-45 分钟,压滤去渣,所得药液经喷雾干燥得药粉;(2)猪肝切成细条用水冲洗后泡入葡萄酒内浸泡 30-40 分钟后取出上笼屉蒸熟后加入姜末捣烂得猪肝泥;(3)将紫米入锅煮熟得紫米饭,将剩余葡萄酒及猪肝泥倒入紫米饭内拌匀并小火熬干,研磨得酒香紫米猪肝粉,再向酒香紫米猪肝粉内混入药粉和香草粉混合均匀,即得。

[0005] 根据权利要求 1 所述的香甜红枣银鱼酱的制备方法,其特征在于包括以下步骤

(1)取新鲜活银鱼,放入 1-2% 的淡盐水内清养 7-10 小时,去除银鱼体内杂质,再取出宰杀洗净备用;

(2)将生地、归尾、姜黄等中药加入 4-5 倍水,小火煎煮 1-2 小时后压滤去渣得中药液;取猕猴桃、香瓜去皮榨汁,玉米、黑豆、红枣去核混合打浆,干辣椒研磨成粉后与淀粉、白糖拌匀;

(3)将山药切片混入银鱼内一起入锅蒸煮,煮熟后捣烂得山药银鱼泥,将步骤(2)所得所有物品、营养添加剂及剩余各原料倒入山药银鱼泥内充分搅拌得银鱼酱;

(4)将银鱼酱加入适量水小火慢熬至粘稠状,再在 4-6℃ 下冷藏 3-4 小时即得。

[0006] 本发明的有益效果为:

本发明的银鱼酱营养丰富,添加的红枣、山药、香瓜等丰富了银鱼丸的口感,使之更加美味,其中香瓜含有大量碳水化合物及柠檬酸等,且水分充沛,可消暑清热、生津解渴、除烦,此外,本发明在加工过程中添加了多种中草药,具有清热凉血、祛风胜湿、行气通经的功

效。

具体实施方式

[0007] 一种香甜红枣银鱼酱,由以下重量份(公斤)的原料制成:

银鱼 200、生地 1、归尾 0.9、姜黄 1、菊花 0.7、透骨草 1、苦丁茶 1、山药 2、猕猴桃 2、香瓜 2、红枣 2、干辣椒 1、淀粉 3、玉米 3、黑豆 3、白糖 1、营养添加剂 4;

所述营养添加剂由下列重量份(公斤)的原料制成:刺五加叶 1、当归叶 1、杨梅叶 0.8、白术 1、人参叶 1、紫米 4、香草粉 2、葡萄酒 5、姜末 1、猪肝 10; 制备方法为:(1)将刺五加叶、当归叶、杨梅叶、白术、人参叶加 4 倍的水大火煎煮 40 分钟,压滤去渣,所得药液经喷雾干燥得药粉;

(2) 猪肝切成细条用水冲洗后泡入葡萄酒内浸泡 30 分钟后取出上笼屉蒸熟后加入姜末捣烂得猪肝泥;

(3) 将紫米入锅煮熟得紫米饭,将剩余葡萄酒及猪肝泥倒入紫米饭内拌匀并小火熬干,研磨得酒香紫米猪肝粉,再向酒香紫米猪肝粉内混入药粉和香草粉混合均匀,即得。

[0008] 根据权利要求 1 所述的香甜红枣银鱼酱的制备方法,其特征在于包括以下步骤

(1) 取新鲜活银鱼,放入 1-2% 的淡盐水内清养 7 小时,去除银鱼体内杂质,再取出宰杀洗净备用;

(2) 将生地、归尾、姜黄等中药加入 4 倍水,小火煎煮 1 小时后压滤去渣得中药液;取猕猴桃、香瓜去皮榨汁,玉米、黑豆、红枣去核混合打浆,干辣椒研磨成粉后与淀粉、白糖拌匀;

(3) 将山药切片混入银鱼内一起入锅蒸煮,煮熟后捣烂得山药银鱼泥,将步骤(2)所得所有物品、营养添加剂及剩余各原料倒入山药银鱼泥内充分搅拌得银鱼酱;

(4) 将银鱼酱加入适量水小火慢熬至粘稠状,再在 4℃ 下冷藏 3 小时即得。