



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103689543 B

(45) 授权公告日 2016. 03. 09

(21) 申请号 201310639719. 5

(22) 申请日 2013. 12. 04

(73) 专利权人 丁于萍

地址 239400 安徽省滁州市明光市搬运东村
13号

(72) 发明人 丁于萍

(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 17/10(2016. 01)

A23L 33/00(2016. 01)

审查员 张波

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种鱼肉酱及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种鱼肉酱及其制备方法,是由下述重量份的原料制成:鲜鱼肉 80-100、海参 5-10、莲藕 20-30、姜笋 4-8、乌饭树叶 15-25、葫芦籽粉 8-15、黄豆酱 15-30、八角粉 0.3-0.5、胡椒粉 0.4-0.6、朝天椒粉 0.5-1.5、食盐 3-8、白酥梨果醋 8-12、料酒 5-10、酱油 5-8、植物油适量;本发明鱼肉酱,鲜香美味,保留了鱼肉、海参的营养成分,营养丰富且易被人体吸收,有益人体健康;添加自制白酥梨果醋去腥灭菌同时,增加行气活血、降压、降血糖的功能,增强食欲,帮助消化。

1. 一种鱼肉酱,其特征在于是由下述重量份的原料制成:鲜鱼肉 80-100、海参 5-10、莲藕 20-30、姜笋 4-8、乌饭树叶 15-25、葫芦籽粉 8-15、黄豆酱 15-30、八角粉 0.3-0.5、胡椒粉 0.4-0.6、朝天椒粉 0.5-1.5、食盐 3-8、白酥梨果醋 8-12、料酒 5-10、酱油 5-8、植物油适量;所述的白酥梨果醋,是由下述重量份的原料制成:白酥梨 30、西红柿 15、荔枝核 2、芝麻梗 3、紫荆皮 2、橘皮 2、紫苏 1、独活 2、白芷 2、米醋 100、适量水;所述的白酥梨果醋的制备方法为:将白酥梨、西红柿处理得到果肉一并破碎,加水煮制稠膏状,冷却后研磨成浆,过滤去渣,得浆汁,将荔枝核、芝麻梗、紫荆皮、橘皮、紫苏、独活、白芷破碎至 40 目,加 8 倍水煎煮 2 小时,过滤去渣,得煎煮液,将浆汁、煎煮液、米醋混合均匀,静置 3 天,即得。

2. 一种如权利要求 1 所述的鱼肉酱的制备方法,其特征在在于包括以下步骤:(1)、将八角粉、胡椒粉、朝天椒粉放入熟植物油内煎炒出香,加入煮制沸水熬煮 20 分钟,过滤去渣,得调味液;

(2)、将莲藕去皮切片洗净,与洗净鲜嫩乌饭树叶一同破碎研磨成浆,冷冻干燥破碎研磨至 100 目,与葫芦籽粉混合均匀,文火炒制熟香,得混合粉体;

(3)、将去刺去骨鲜鱼肉切片洗净,与除杂洗净海参切块分别浸泡在含有 13% 食盐的水溶液中 3 小时,捞出鱼肉、海参块与食盐、调味液、白酥梨果醋、料酒搅拌均匀,在 15℃ 覆膜腌制 4 小时,与混合粉体搅拌均匀,再滚揉 4 分钟,送入绞制机绞制成糜,得鱼肉糜;

(4)、将姜笋洗净切末,入熟植物油锅内煎炒出香,加入鱼肉糜及其他剩余原料,翻炒均匀,加入鱼肉糜 3 倍水熬煮成稠糊状,即得。

一种鱼肉酱及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种食品加工领域,尤其涉及一种鱼肉酱及其制备方法。

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,本发明提供一种鱼肉酱,满足市场的需求。

发明内容

[0004] 本发明克服了现有技术不足,提供了一种鱼肉酱及其制备方法。

[0005] 本发明是通过以下技术方案实现的:

[0006] 一种鱼肉酱,由下述重量份的原料制成:

[0007] 鲜鱼肉 80-100、海参 5-10、莲藕 20-30、姜笋 4-8、乌饭树叶 15-25、葫芦籽粉 8-15、黄豆酱 15-30、八角粉 0.3-0.5、胡椒粉 0.4-0.6、朝天椒粉 0.5-1.5、食盐 3-8、白酥梨果醋 8-12、料酒 5-10、酱油 5-8、植物油适量;

[0008] 所述的白酥梨果醋,是由下述重量份的原料制成:白酥梨 30-40、西红柿 10-15、荔枝核 2-3、芝麻梗 2-3、紫荆皮 1-2、橘皮 2-3、紫苏 1-2、独活 2-3、白芷 1-2、米醋 100-150、适量水;

[0009] 所述的白酥梨果醋的制备方法为:将白酥梨、西红柿处理得到果肉一并破碎,加水煮制稠膏状,冷却后研磨成浆,过滤去渣,得浆汁,将荔枝核、芝麻梗、紫荆皮、橘皮、紫苏、独活、白芷等破碎至 40-50 目,加 4-8 倍水煎煮 2-3 小时,过滤去渣,得煎煮液,将浆汁、煎煮液、米醋混合均匀,静置 1-3 天,即得。

[0010] 所述的鱼肉酱的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

[0011] (1)、将八角粉、胡椒粉、朝天椒粉放入熟植物油内煎炒出香,加入煮制沸水熬煮 20-30 分钟,过滤去渣,得调味液;

[0012] (2)、将莲藕去皮切片洗净,与洗净鲜嫩乌饭树叶一同破碎研磨成浆,冷冻干燥破碎研磨至 80-100 目,与葫芦籽粉混合均匀,文火炒制熟香,得混合粉体;

[0013] (3)、将去刺去骨鲜鱼肉切片洗净,与除杂洗净海参切块分别浸泡在含有 10-13% 食盐的水溶液中 2-4 小时,捞出鱼肉、海参块与食盐、调味液、白酥梨果醋、料酒搅拌均匀,在 3-15℃ 覆膜腌制 3-5 小时,与混合粉体搅拌均匀,再滚揉 2-4 分钟,送入绞制机绞制成糜,得鱼肉糜;

[0014] (4)、将姜笋洗净切末,入熟植物油锅内煎炒出香,加入鱼肉糜及其他剩余原料,翻炒均匀,加入鱼肉糜 1-3 倍水熬煮成稠糊状,即得。

[0015] 与现有技术相比,本发明的优点是:

[0016] 本发明鱼肉酱,鲜香美味,保留了鱼肉、海参的营养成分,营养丰富且易被人体吸收,有益人体健康;添加自制白酥梨果醋去腥灭菌同时,增加行气活血、降压、降血糖的功能,增强食欲,帮助消化。

具体实施方式

[0017] 下面结合实施例对本发明作进一步详细描述:

[0018] 实施例:

[0019] 一种鱼肉酱,由下述重量(斤)的原料制成:

[0020] 鲜鱼肉 80、海参 8、莲藕 30、姜笋 6、乌饭树叶 15、葫芦籽粉 12、黄豆酱 25、八角粉 0.5、胡椒粉 0.6、朝天椒粉 1.5、食盐 5、白酥梨果醋 8、料酒 8、酱油 6、植物油适量;

[0021] 所述的白酥梨果醋,是由下述重量份的原料制成:白酥梨 30、西红柿 10-15、荔枝核 2-3、芝麻梗 2-3、紫荆皮 1-2、橘皮 2-3、紫苏 1-2、独活 2-3、白芷 1-2、米醋 100-150、适量水;

[0022] 所述的白酥梨果醋的制备方法为:将白酥梨、西红柿处理得到果肉一并破碎,加水煮制稠膏状,冷却后研磨成浆,过滤去渣,得浆汁,将荔枝核、芝麻梗、紫荆皮、橘皮、紫苏、独活、白芷等破碎至 40-50 目,加 4-8 倍水煎煮 2-3 小时,过滤去渣,得煎煮液,将浆汁、煎煮液、米醋混合均匀,静置 1-3 天,即得。

[0023] 所述的鱼肉酱的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

[0024] (1)、将八角粉、胡椒粉、朝天椒粉放入熟植物油内煎炒出香,加入煮制沸水熬煮 20-30 分钟,过滤去渣,得调味液;

[0025] (2)、将莲藕去皮切片洗净,与洗净鲜嫩乌饭树叶一同破碎研磨成浆,冷冻干燥破碎研磨至 80-100 目,与葫芦籽粉混合均匀,文火炒制熟香,得混合粉体;

[0026] (3)、将去刺去骨鲜鱼肉切片洗净,与除杂洗净海参切块分别浸泡在含有 10-13% 食盐的水溶液中 2-4 小时,捞出鱼肉、海参块与食盐、调味液、白酥梨果醋、料酒搅拌均匀,在 3-15℃ 覆膜腌制 3-5 小时,与混合粉体搅拌均,再滚揉 2-4 分钟,送入绞制机绞制成糜,得鱼肉糜;

[0027] (4)、将姜笋洗净切末,入熟植物油锅内煎炒出香,加入鱼肉糜及其他剩余原料,翻炒均匀,加入鱼肉糜 1-3 倍水熬煮成稠糊状,即得。