



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103798709 A

(43) 申请公布日 2014. 05. 21

(21) 申请号 201210460459. 0

(22) 申请日 2012. 11. 15

(71) 申请人 万玉洁

地址 116000 辽宁省大连市沙河口区锦霞北
园 37 号 2-3-1

(72) 发明人 万玉洁

(51) Int. Cl.

A23L 1/22(2006. 01)

A23L 1/326(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种炖鱼调料

(57) 摘要

一种炖鱼调料, 涉及一种调料, 所述的调料由以下重量比组成: 葱 1 ~ 10、姜 1 ~ 20、蒜 1 ~ 10、花椒 1 ~ 10、大料 1 ~ 10、酒 50 ~ 100、醋 50 ~ 100、大酱 200 ~ 300、辣椒 20 ~ 50、陈皮 20 ~ 50 和冬虫夏草 1 ~ 10, 本发明有益效果是: 口味佳, 营养丰富。

1. 一种炖鱼调料,其特征在于:所述的调料由以下重量比组成:

葱	1~10
姜	1~20
蒜	1~10
花椒	1~10
大料	1~10
酒	50~100
醋	50~100
大酱	200~300
辣椒	20~50
陈皮	20~50
冬虫夏草	1~10。

2. 根据权利要求1所述的调料,其特征在于:所述的调料由以下重量比组成:

葱	3~8
姜	5~15
蒜	3~8
花椒	3~8
大料	3~8
酒	60~90
醋	60~90
大酱	220~280
辣椒	30~40
陈皮	30~40
冬虫夏草	1~5。

3. 根据权利要求1所述的调料,其特征在于:所述的酒是酱香型白酒或红酒。

4. 根据权利要求1所述的调料,其特征在于:所述的醋是山西陈醋。

5. 根据权利要求1所述的调料,其特征在于:所述的陈皮是五年以上陈皮。

一种炖鱼调料

技术领域

[0001] 本发明涉及一种调料,特别是一种炖鱼调料。

背景技术

[0002] 陈皮有三大类作用,一是导胸中寒邪,二破滞气,三益脾胃。这三大作用中,主要作用是行脾胃之气。脾胃主运化水湿,故脾胃之气行则能去湿、健脾、化痰,故又可以说,陈皮温能养脾,辛能醒脾,苦能健脾。由于陈皮主行脾胃之气,脾胃地处中焦,中焦之气通行,使三焦之气也随之涌动。三焦为决渎之官,通行水液,与湿相伴;又为藏府之外府,上及心、肺,下及肝、肾。所以陈皮的作用可宽及所有藏府,遍及全身之湿。从肺而言,则辛散肺气,苦泄肺气,温化寒气,能治痰多咳喘,气壅食停;从心而言,则辛开心气,苦泄心火,温化湿浊,能治胸中烦热,口气秽臭;从肝而言,则辛散肝郁,苦降肝火,温化寒湿,所以它能治肝郁有热,饮停食滞;从肾而言,则辛润肾燥,苦泄肾湿,温和肾气,所以它能治命火不足,饮食不化。当然,种种解释都与湿和脾有关,所以它的药性作用发挥余地比较大,一般理气化痰方中均可使用。如李时珍说:“橘皮苦能泄能燥,辛能散能和,其治百病,总是取其理气燥湿之功。同补药则补,同泻药则泻,同升药则升,同降药则降。”如和白术同用,则有补脾胃的作用,与人参、甘草同用则有补肺气的作用,与杏仁同用则有通降大肠气秘的作用,与桃仁同用则有通润大肠血秘的作用,与半夏同用则有燥湿的作用,与茯苓同用则有祛湿的作用,与竹茹同用则有降气止呕的作用,与干姜同用能温化寒痰,与黄连同用能清除热痰或者直接服用胃肠饮治疗胃肠疾病疗效更好。

[0003] 鱼肉的功效:秋冬季是体弱者进补的好时机,鱼则是进补的好水产食品,不仅味道鲜美,而且营养价值极高。其蛋白质含量为猪肉的两倍,且属于优质蛋白,人体吸收率高。鱼中富含丰富的硫胺素、核黄素、尼克酸、维生素 D 和一定量的钙、磷、铁等矿物质。鱼肉中脂肪含量虽低,但其中的脂肪酸被证实有降糖、护心和防癌的作用。鱼肉中的维生素 D、钙、磷,能有效地预防骨质疏松症。

发明内容

[0004] 本发明在材料的选用上下足了功夫,使炖鱼的味道别有一番天地,让美食家赞不绝口。

[0005] 本发明提供了一种炖鱼调料,所述的调料由以下重量比组成:

[0006]

葱	1~10
姜	1~20
蒜	1~10
花椒	1~10
大料	1~10
酒	50~100
醋	50~100
大酱	200~300
辣椒	20~50
陈皮	20~50
冬虫夏草	1~10。

[0007] 所述的调料优选为由以下重量比组成：

[0008]

葱	3~8
姜	5~15
蒜	3~8
花椒	3~8
大料	3~8
酒	60~90
醋	60~90
大酱	220~280
辣椒	30~40
陈皮	30~40
冬虫夏草	1~5。

[0009] 所述的酒优选为酱香型白酒或红酒。

[0010] 所述的醋优选为山西陈醋。

[0011] 所述的陈皮优选为五年以上陈皮。

[0012] 本发明有益效果是：

[0013] (1)口味佳；

[0014] (2)营养丰富。

具体实施方式

[0015] 下述非限制性实施例可以使本领域的普通技术人员更全面地理解本发明,但不以任何方式限制本发明。

[0016] 实施例 1

[0017] 一种炖鱼调料,所述的调料由以下重量比组成:

[0018]

葱	5
姜	10
蒜	5
花椒	5
大料	5
酱香型白酒	80
山西陈醋	80
大酱	300
辣椒	50
十年陈皮	50
冬虫夏草	2。