



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 108813524 A

(43)申请公布日 2018.11.16

(21)申请号 201810298785.3

(22)申请日 2018.04.04

(71)申请人 江苏食品药品职业技术学院

地址 223005 江苏省淮安市经济技术开发区
枚乘路4号

(72)发明人 焦宇知 黄文垒 刘溪 吴婷婷
徐桃 姜丽娟 朱志鹏 孙兆远
许旖旎 翟玮玮

(74)专利代理机构 南京鼎傲知识产权代理事务
所(普通合伙) 32327

代理人 郭元聪

(51)Int. Cl.

A23L 27/10(2016.01)

A23L 27/00(2016.01)

A23L 17/10(2016.01)

权利要求书2页 说明书6页

(54)发明名称

一种酸菜鱼复合调味料

(57)摘要

一种酸菜鱼复合调味料,它涉及一种复合调味料,特别涉及一种酸菜鱼复合调味料的配方及其生产工艺。它以重量组分计包括以下组分:(1)酸菜调料包:酸菜、小米辣椒、姜粉、香葱粉、蒜粉、大豆油、盐、白糖、味精、肉味粉末香精、鲜味素(I+G)、白胡椒粉、柠檬酸、乙基麦芽酚、水、山梨酸钾;(2)香辣油包:干辣椒、麻椒、八角、香叶、豆蔻、白芷、大豆油;(3)腌鱼包:淀粉、盐、味精。本发明得到的产品的感官指标、理化指标和卫生指标均按照国家标准检测方法检测,其理化指标和卫生指标均符合国家相关技术标准,能在常温下运输、贮藏和销售。

1. 一种酸菜鱼复合调味料,其特征在于:一种盐水鸭复合调味料,以重量组分计包括以下组分:(1)酸菜调料包:酸菜120~180份、小米辣椒10~60份、姜粉3~10份、香葱粉3~9份、蒜粉3~9份、大豆油40~80份、盐1~6份、白糖3~12份、味精8~12份、肉味粉末香精0.5~2份、鲜味素(I+G)1~3份、白胡椒粉0.5~2份、柠檬酸0.5~2份、乙基麦芽酚0.1~1.5份、水20~50份、山梨酸钾0.1~0.5份;(2)香辣油包:干辣椒1~6份、麻椒1~5份、八角0.5~3份、香叶0.1~1份、豆蔻0.8~3份、白芷0.5~3份、大豆油15~40份;(3)腌鱼包:淀粉8~25份、盐1~8份、味精1~5份。

2. 根据权利要求1所述的一种酸菜鱼复合调味料,其特征在于:以重量组分计它包括以下组分:(1)酸菜调料包:酸菜130~160份、小米辣椒20~40份、姜粉5~8份、香葱粉5~8份、蒜粉5~7份、大豆油50~70份、盐3~5份、白糖5~9份、味精9~11份、肉味粉末香精0.8~1.5份、鲜味素(I+G)1.5~2.5份、白胡椒粉0.8~1.5份、柠檬酸0.8~1.5份、乙基麦芽酚0.3~1份、水25~40份、山梨酸钾0.1~0.4份;(2)香辣油包:干辣椒2~5份、麻椒1.5~4份、八角1~3份、香叶0.2~0.8份、豆蔻0.8~2份、白芷0.6~2份、大豆油20~35份;(3)腌鱼包:淀粉10~20份、盐2~6份、味精2~4份。

3. 根据权利要求1所述的一种酸菜鱼复合调味料,其特征在于它的生产工艺和工艺参数如下:1、酸菜调料包生产工艺:

(1) 配料:按照优选组分称重;

(2) 炒制:大豆油加热至110℃→加入干辣椒段、花椒、八角炒制1min再加入小米辣末炒制1min→加入酸菜炒制3min→加调味料混合物,煮沸后停止加热→冷却;↑

将葱粉、姜粉、蒜粉、盐、糖、鲜味素、胡椒粉、柠檬酸、乙基麦芽酚等调料混合,用水搅拌均匀;

(3) 包装:用灌装机将冷却好的酸菜调料进行定量灌装,在真空条件下封口;检验标准:封口整齐、无折叠、无杂质现象;

(4) 杀菌:杀菌采用微波处理,将包装好的酸菜调料包放入连续式微波杀菌机中进行杀菌处理;

(5) 烘干:杀菌结束后,用强力风冷却至室温即可;

2、香辣油包生产工艺

(1) 称量:按照优选组分称重,将除大豆油以外的所有原料倒入粉碎机里粉碎2分钟,粉碎后将香料倒入清水中润湿后捞出;

(2) 炒制:大豆油加热至110℃→加入滤过水分的干辣椒、麻椒、八角、香叶、豆蔻、白芷香料碎,炒制1min→冷却;

(3) 包装:用灌装机将混合好的香料进行定量灌装,在真空条件下封口,检验标准:封口整齐、无折叠、无杂质现象;

(4) 杀菌:杀菌采用微波处理,将包装好的香辣油包放入连续式微波杀菌机中进行杀菌处理;

(5) 烘干:杀菌结束后,用强力风冷却至室温即可;

3、腌鱼包生产工艺

(1) 配料:按照优选组分称重,将所有原料倒入搅拌缸中混合均匀;

(2) 包装:用灌装机将混合好的腌鱼料进行定量灌装,并在真空条件下封口,检验标准:封口整齐、无折叠、无杂质现象;

(3) 杀菌: 杀菌采用微波处理, 将包装好的香辣油包放入连续式微波杀菌机中进行杀菌处理;

(4) 烘干: 杀菌结束后, 用强力风冷却至室温即可,

4、本发明中, 酸菜鱼复合调味料的使用量为每袋调味料加工1kg黑鱼,

5、酸菜鱼复合调味料的使用方法:

原料: 黑鱼一条(重约2斤)、酸菜鱼调料包1袋、水2斤;

操作步骤:

a. 将鱼宰杀, 去鳞、腮和内脏后清洗干净, 用刀沿着鱼脊骨将其片成2片, 去除鱼刺较多的部分, 斜刀将鱼肉片成薄厚适中的鱼片, 用清水将鱼片漂洗干净, 鱼头剖开去掉鱼牙, 鱼脊骨斩成块备用,

b. 锅中倒入2斤水, 加入1包酸菜调料包、香辣油包和鱼头、鱼脊骨块, 大火煮开, 将漂洗干净的鱼片用腌鱼包上浆抓匀备用,

c. 水开后用漏勺将鱼块和酸菜等捞出盛入碗中; 将鱼肉一片一片的下入锅中, 煮制约1分钟待鱼肉变色后, 将汤汁和鱼片一起倒入碗中即可。

一种酸菜鱼复合调味料

技术领域

[0001] 本发明属食品加工技术领域,具体涉及一种复合调味料,特别涉及一种酸菜鱼复合调味料的配方及其生产工艺。

背景技术

[0002] 复合调味料是指被用来少量加入其他食物中用来改善味道的食品成分的组合。一些复合调味料在其他情况下也可作为主食或食品主要成分。

[0003] 食品加工业和餐饮业趋于连锁化发展、标准化生产和降费增效。因此,标准化复合调味料发展潜力巨大。现代化调味品企业为餐饮行业和食品行业提供天然、便捷、标准化的风味解决方案的核心是复合调味料,做到复合调味料的标准化并贯穿产业链,才能带动餐饮行业标准化。

[0004] 复合调味料标准化主要涉及风味标准化、食材标准化和生产标准化等。食材标准化是复合调味料标准化的前提和基础,生产标准化是复合调味料标准化的保障,风味标准化是复合调味料标准化的关键。目前已经有适用于基础汤类的珍味鲜、牛肉粉、精煲骨汤粉;适用于酱卤类的速卤汁、珍卤焿;适用于火锅类的珍菌汇和馅料类的蟹黄沙司等复合调味料,特色鲜明,深受消费者欢迎。

[0005] 酸菜鱼属于川菜,始创于重庆江津的江村渔船,于上世纪90年代初在全国范围内流行,是川菜风靡全国的先锋代表菜。酸菜鱼鱼片嫩黄爽滑、肉质细腻、汤酸香鲜美、微辣不腻,深受消费者的喜爱。目前市场上销售的酸菜鱼调味料一般分为酸菜包、调料包和辣椒油包,其中酸菜包大多都未经过炒制,有一股腌菜发酵的味道,严重影响了酸菜鱼的整体风味,顾客食用后,会出现口感较差的情况。

[0006] 目前,有关酸菜鱼复合调味料的研究如下述:

在201010560212.7中公开了一种酸菜鱼调料及利用该调料制作酸菜鱼的方法,优点在于研制出了酸菜鱼的调料、泡青菜和制汤料三部分的调料,可以方便制作出酸菜鱼,缺点在于未对泡青菜进行炒制,有异味会影响酸菜鱼的风味;在201210060551.8中公开了一种四川泡菜酸菜鱼方便符合调味料的制作方法,优点在于对泡青菜进行了炒制且进行了调味,使用方便,缺点在于没有腌鱼的调味料;在201310063917.1中公开了一种方便型酸菜鱼调料,优点在于对泡青菜进行了炒制并调味,也配制了腌鱼料,缺点在于没有单独的香辣油包;在201410258163.x中公开了一种酸菜鱼调味料及其制备方法,优点在于将泡青菜进行了炒制,保持了酸菜鱼鲜香酸辣的风味,缺点在于没有腌鱼的调味料,需要消费者自行调制,增加了制作酸菜鱼的难度;在201610743195.8中公开了一种酸菜鱼调料,优点在于解决了去腥、鲜味不足的问题,同时研制出了兼具保健功能的酸菜鱼调料包,缺点在于成本较高且未研制出腌鱼料包;在201710088792.6中公开了一种鱼汁风味酸菜、酸菜鱼风味调味料及其制备方法,优点在于其酸菜中加入鱼汁酶解液,使酸菜具有浓郁的鱼鲜味道,缺点在于未将酸菜进行炒制,其异味会影响酸菜鱼的整体风味;在201710136795.2中公开了一种酸菜鱼的制作方法,优点在于详细介绍了酸菜鱼的制作方法的每一步骤,缺点在于未酸菜鱼

复合调味料进行研制。

[0007] 综上所述,目前公开的专利文献均集中在酸菜鱼调味料和制作酸菜鱼的方法,鲜有对酸菜调料包、香辣油包和腌鱼料及其生产工艺的专利文献公开。制作酸菜鱼,对酸菜鱼风味影响较大的是泡青菜,需要将泡青菜用油炒香后调味,才能激发出泡青菜的酸香味;香辣油包可由顾客自行调节酸菜鱼的辣度;腌鱼包能给鱼肉基本味并起到上浆的作用,使鱼肉嫩滑。在制作酸菜鱼,这三种调味料包缺一不可,而且使用方便,不用油炒,只需将酸菜调料包按照比例加水煮沸,鱼片加腌鱼料包抓匀,放进汤汁中稍煮即可,煮好以后可根据个人喜辣的程度添加香辣油。在现代化的快节奏生活方式中,消费者对传统美食的需求在增加,但人们没有时间也不愿意花费大量的精力来学习厨艺。而食品制作过程中,原料的选择及各种原料的配比对食品的风味起着决定性的作用。因此,一种科学的调料配比及简化的制作工序,可让消费者依据使用说明制作出味道正宗的酸菜鱼,是消费者的迫切需求。

[0008] 以泡青菜、小米辣椒和香辛料为基础,通过与其他成分复配,应用于酸菜鱼的制作,在保证味道正宗的前提下,方便酸菜鱼的制作,需要根据食品加工原理设计出一套新的配方。

发明内容

[0009] 本发明的目的在于克服上述技术不足,提供一种酸菜鱼复合调味料及其生产方法。

[0010] 本发明的目的是提供一种酸菜鱼复合调味料及其生产工艺。具体的说是根据酸菜鱼的制作工艺将调料分为三个料包:酸菜调料包、香辣油包和腌鱼包,三个料包分别经过配料、包装、杀菌等工序加工并独立包装入一个包装袋中,即得到酸菜鱼复合调味料。该调味料可在常温下运输、贮藏和销售。使用时,消费者按照流程和比例将酸菜调料包加水煮制,鱼肉加腌鱼调料腌渍,就能做出味道正宗的酸菜鱼,并根据个人的喜辣程度添加香辣油。酸菜调料包以泡青菜、小米辣椒为原料,经过大豆油炒制后,添加姜粉、香葱粉、蒜粉、盐、糖、白胡椒粉、柠檬酸等调料,味道酸香浓郁、辣味适中、鲜香可口,是酸菜鱼特征风味的来源。香辣油包以干辣椒、麻椒为主料,复配了八角、香叶、豆蔻和白芷,经大豆油炒制出香味,能提升酸菜鱼的整体香味。腌鱼包以淀粉和盐为主料,复配了味精,将其与鱼片抓匀,可使鱼肉滑嫩可口,鲜香入味。

[0011] 本发明涉及的一种酸菜鱼复合调味料及加工方法通过下述技术方案和步骤实现:一种盐水鸭复合调味料,以重量组分计包括以下组分:

(1) 酸菜调料包:酸菜120~180份、小米辣椒10~60份、姜粉3~10份、香葱粉3~9份、蒜粉3~9份、大豆油40~80份、盐1~6份、白糖3~12份、味精8~12份、肉味粉末香精0.5~2份、鲜味素(I+G)1~3份、白胡椒粉0.5~2份、柠檬酸0.5~2份、乙基麦芽酚0.1~1.5份、水20~50份、山梨酸钾0.1~0.5份;

(2) 香辣油包:干辣椒1~6份、麻椒1~5份、八角0.5~3份、香叶0.1~1份、豆蔻0.8~3份、白芷0.5~3份、大豆油15~40份;

(3) 腌鱼包:淀粉8~25份、盐1~8份、味精1~5份。

[0012] 优选的,以重量组分计包括以下组分:

(1) 酸菜调料包:酸菜130~160份、小米辣椒20~40份、姜粉5~8份、香葱粉5~8份、蒜粉5~7

份、大豆油50~70份、盐3~5份、白糖5~9份、味精9~11份、肉味粉末香精0.8~1.5份、鲜味素(I+G) 1.5~2.5份、白胡椒粉0.8~1.5份、柠檬酸0.8~1.5份、乙基麦芽酚0.3~1份、水25~40份、山梨酸钾0.1~0.4份；

(2) 香辣油包：干辣椒2~5份、麻椒1.5~4份、八角1~3份、香叶0.2~0.8份、豆蔻0.8~2份、白芷0.6~2份、大豆油20~35份；

(3) 腌鱼包：淀粉10~20份、盐2~6份、味精2~4份。

[0013] 本发明的酸菜鱼复合调料的生产工艺和工艺参数如下：

1、酸菜调料包生产工艺

(1) 配料：按照优选组分称重；

(2) 炒制：大豆油加热至110℃→加入干辣椒段、花椒、八角炒制1min再加入小米辣末炒制1min→加入酸菜炒制3min→加调味料混合物，煮沸后停止加热→冷却。↑

将葱粉、姜粉、蒜粉、盐、糖、鲜味素、胡椒粉、柠檬酸、乙基麦芽酚等调料混合，用水搅拌均匀。

[0014] (3) 包装：用灌装机将冷却好的酸菜调料进行定量灌装，在真空条件下封口。检验标准：封口整齐、无折叠、无杂质现象。

[0015] (4) 杀菌：杀菌采用微波处理。将包装好的酸菜调料包放入连续式微波杀菌机中进行杀菌处理。

[0016] (5) 烘干：杀菌结束后，用强力风冷却至室温即可。

[0017] 2、香辣油包生产工艺

(1) 称量：按照优选组分称重，将除大豆油以外的所有原料倒入粉碎机里粉碎2分钟，粉碎后将香料倒入清水中润湿后捞出；

(2) 炒制：大豆油加热至110℃→加入滤过水分的干辣椒、麻椒、八角、香叶、豆蔻、白芷香料碎，炒制1min→冷却；

(3) 包装：用灌装机将混合好的香料进行定量灌装，在真空条件下封口。检验标准：封口整齐、无折叠、无杂质现象；

(4) 杀菌：杀菌采用微波处理。将包装好的香辣油包放入连续式微波杀菌机中进行杀菌处理；

(5) 烘干：杀菌结束后，用强力风冷却至室温即可。

[0018] 3、腌鱼包生产工艺

(1) 配料：按照优选组分称重，将所有原料倒入搅拌缸中混合均匀；

(2) 包装：用灌装机将混合好的腌鱼料进行定量灌装，并在真空条件下封口。检验标准：封口整齐、无折叠、无杂质现象；

(3) 杀菌：杀菌采用微波处理。将包装好的香辣油包放入连续式微波杀菌机中进行杀菌处理；

(4) 烘干：杀菌结束后，用强力风冷却至室温即可。

[0019] 4、本发明中，酸菜鱼复合调味料的使用量为每袋调味料加工1kg黑鱼。

[0020] 5、酸菜鱼复合调味料的使用方法：

原料：黑鱼一条(重约2斤)、酸菜鱼调料包1袋、水2斤。

[0021] 操作步骤：

a. 将鱼宰杀,去鳞、腮和内脏后清洗干净,用刀沿着鱼脊骨将其片成2片,去除鱼刺较多的部分,斜刀将鱼肉片成薄厚适中的鱼片,用清水将鱼片漂洗干净。鱼头剖开去掉鱼牙,鱼脊骨斩成块备用。

[0022] b. 锅中倒入2斤水,加入1包酸菜调料包、香辣油包和鱼头、鱼脊骨块,大火煮开。将漂洗干净的鱼片用腌鱼包上浆抓匀备用。

[0023] c. 水开后用漏勺将鱼块和酸菜等捞出盛入碗中;将鱼肉一片一片的下入锅中,煮制约1分钟待鱼肉变色后,将汤汁和鱼片一起倒入碗中即可。

[0024] 本发明得到的产品的感官指标、理化指标和卫生指标均按照国家标准检测方法检测,其理化指标和卫生指标均符合国家相关技术标准,能在常温下运输、贮藏和销售。

[0025] 本发明与现有技术相比较有以下优点:1. 根据酸菜鱼的制作工艺将复合调味料分为酸菜鱼调料包、香辣油包和腌鱼包三个单独的调料包,具有功能明确、使用简单的特点,同时又能避免干湿原料混合的结块现象,保证了产品质量的标准化和稳定性;2. 三个调味包都采用真空包装,抑制了微生物的生长,延长了产品货架期;3. 产品使用方便,操作简单,可满足消费者快节奏生活需求。

具体实施方式

[0026] 实施例1:

一种盐水鸭复合调味料,以重量组分计包括以下组分:

(1) 酸菜调料包:酸菜140份、小米辣椒30份、姜粉6份、香葱粉6份、蒜粉5.5份、大豆油60份、盐4份、白糖6份、味精10份、肉味粉末香精1份、鲜味素(I+G) 2份、白胡椒粉1.2份、柠檬酸1份、乙基麦芽酚0.5份、水30份、山梨酸钾0.2份;

(2) 香辣油包:干辣椒3份、麻椒2份、八角2份、香叶0.5份、豆蔻1.2份、白芷1.1份、大豆油25份;

(3) 腌鱼包:淀粉15份、盐4份、味精3份。

[0027] 1、酸菜调料包生产工艺

(1) 配料:按照优选组分称重;

(2) 炒制:大豆油加热至110℃→加入干辣椒段、花椒、八角炒制1min再加入小米辣末炒制1min→加入酸菜炒制3min→加调味料混合物,煮沸后停止加热→冷却。↑

将葱粉、姜粉、蒜粉、盐、糖、鲜味素、胡椒粉、柠檬酸、乙基麦芽酚等调料混合,用水搅拌均匀。

[0028] (3) 包装:用灌装机将冷却好的酸菜调料进行定量灌装,在真空条件下封口。检验标准:封口整齐、无折叠、无杂质现象。

[0029] (4) 杀菌:杀菌采用微波处理。将包装好的酸菜调料包放入连续式微波杀菌机中进行杀菌处理。

[0030] (5) 烘干:杀菌结束后,用强力风冷却至室温即可。

[0031] 2、香辣油包生产工艺

(1) 称量:按照优选组分称重,将除大豆油以外的所有原料倒入粉碎机里粉碎2分钟,粉碎后将香料倒入清水中润湿后捞出;

(2) 炒制:大豆油加热至110℃→加入滤过水分的干辣椒、麻椒、八角、香叶、豆蔻、白芷

香料碎,炒制1min→冷却;

(3) 包装:用灌装机将混合好的香料进行定量灌装,在真空条件下封口。检验标准:封口整齐、无折叠、无杂质现象;

(4) 杀菌:杀菌采用微波处理。将包装好的香辣油包放入连续式微波杀菌机中进行杀菌处理;

(5) 烘干:杀菌结束后,用强力风冷却至室温即可。

[0032] 3、腌鱼包生产工艺

(1) 配料:按照优选组分称重,将所有原料倒入搅拌缸中混合均匀;

(2) 包装:用灌装机将混合好的腌鱼料进行定量灌装,并在真空条件下封口。检验标准:封口整齐、无折叠、无杂质现象;

(3) 杀菌:杀菌采用微波处理。将包装好的香辣油包放入连续式微波杀菌机中进行杀菌处理;

(4) 烘干:杀菌结束后,用强力风冷却至室温即可。

[0033] 4、本发明中,酸菜鱼复合调味料的使用量为每袋调味料加工1kg黑鱼。

[0034] 5、酸菜鱼复合调味料的使用方法:

原料:黑鱼一条(重约2斤)、酸菜鱼调料包1袋、水2斤。

[0035] 操作步骤:

a. 将鱼宰杀,去鳞、腮和内脏后清洗干净,用刀沿着鱼脊骨将其片成2片,去除鱼刺较多的部分,斜刀将鱼肉片成薄厚适中的鱼片,用清水将鱼片漂洗干净。鱼头剖开去掉鱼牙,鱼脊骨斩成块备用。

[0036] b. 锅中倒入2斤水,加入1包酸菜调料包、香辣油包和鱼头、鱼脊骨块,大火煮开。将漂洗干净的鱼片用腌鱼包上浆抓匀备用。

[0037] c. 水开后用漏勺将鱼块和酸菜等捞出盛入碗中;将鱼肉一片一片的下入锅中,煮制约1分钟待鱼肉变色后,将汤汁和鱼片一起倒入碗中即可。

[0038] 实施例2:

一种盐水鸭复合调味料,以重量组分计包括以下组分:

(1) 酸菜调料包:酸菜150份、小米辣椒30份、姜粉6.5份、香葱粉6.2份、蒜粉6份、大豆油65份、盐4份、白糖8份、味精11份、肉味粉末香精1份、鲜味素(I+G)2份、白胡椒粉1.5份、柠檬酸1.1份、乙基麦芽酚0.6份、水35份、山梨酸钾0.3份;

(2) 香辣油包:干辣椒4份、麻椒2.2份、八角2.1份、香叶0.6份、豆蔻1.3份、白芷1.2份、大豆油28份;

(3) 腌鱼包:淀粉16份、盐5份、味精3份。

[0039] 1、酸菜调料包生产工艺

(1) 配料:按照优选组分称重;

(2) 炒制:大豆油加热至110℃→加入干辣椒段、花椒、八角炒制1min再加入小米辣末炒制1min→加入酸菜炒制3min→加调味料混合物,煮沸后停止加热→冷却。↑

将葱粉、姜粉、蒜粉、盐、糖、鲜味素、胡椒粉、柠檬酸、乙基麦芽酚等调料混合,用水搅拌均匀。

[0040] (3) 包装:用灌装机将冷却好的酸菜调料进行定量灌装,在真空条件下封口。检验

标准:封口整齐、无折叠、无杂质现象。

[0041] (4) 杀菌:杀菌采用微波处理。将包装好的酸菜调料包放入连续式微波杀菌机中进行杀菌处理。

[0042] (5) 烘干:杀菌结束后,用强力风冷却至室温即可。

[0043] 2、香辣油包生产工艺

(1) 称量:按照优选组分称重,将除大豆油以外的所有原料倒入粉碎机里粉碎2分钟,粉碎后将香料倒入清水中润湿后捞出;

(2) 炒制:大豆油加热至110℃→加入滤过水分的干辣椒、麻椒、八角、香叶、豆蔻、白芷香料碎,炒制1min→冷却;

(3) 包装:用灌装机将混合好的香料进行定量灌装,在真空条件下封口。检验标准:封口整齐、无折叠、无杂质现象;

(4) 杀菌:杀菌采用微波处理。将包装好的香辣油包放入连续式微波杀菌机中进行杀菌处理;

(5) 烘干:杀菌结束后,用强力风冷却至室温即可。

[0044] 3、腌鱼包生产工艺

(1) 配料:按照优选组分称重,将所有原料倒入搅拌缸中混合均匀;

(2) 包装:用灌装机将混合好的腌鱼料进行定量灌装,并在真空条件下封口。检验标准:封口整齐、无折叠、无杂质现象;

(3) 杀菌:杀菌采用微波处理。将包装好的香辣油包放入连续式微波杀菌机中进行杀菌处理;

(4) 烘干:杀菌结束后,用强力风冷却至室温即可。

[0045] 4、本发明中,酸菜鱼复合调味料的使用量为每袋调味料加工1kg黑鱼。

[0046] 5、酸菜鱼复合调味料的使用方法:

原料:黑鱼一条(重约2斤)、酸菜鱼调料包1袋、水2斤。

[0047] 操作步骤:

a. 将鱼宰杀,去鳞、腮和内脏后清洗干净,用刀沿着鱼脊骨将其片成2片,去除鱼刺较多的部分,斜刀将鱼肉片成薄厚适中的鱼片,用清水将鱼片漂洗干净。鱼头剖开去掉鱼牙,鱼脊骨斩成块备用。

[0048] b. 锅中倒入2斤水,加入1包酸菜调料包、香辣油包和鱼头、鱼脊骨块,大火煮开。将漂洗干净的鱼片用腌鱼包上浆抓匀备用。

[0049] c. 水开后用漏勺将鱼块和酸菜等捞出盛入碗中;将鱼肉一片一片的下入锅中,煮制约1分钟待鱼肉变色后,将汤汁和鱼片一起倒入碗中即可。