



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102423089 B

(45) 授权公告日 2013.04.17

(21) 申请号 201110383772.4

(22) 申请日 2011.11.25

(73) 专利权人 福州百洋海味食品有限公司

地址 350508 福建省福州市连江县百胜工业  
区

(72) 发明人 高向登

(74) 专利代理机构 北京正理专利代理有限公司

11257

代理人 张文祎

(51) Int. Cl.

A23L 1/326 (2006.01)

审查员 孔倩

权利要求书 1 页 说明书 5 页

(54) 发明名称

一种包心鳗鱼丸及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种包心鳗鱼丸及其制备方法,属于食品加工领域,该包心鳗鱼丸主要由鳗鱼糜、猪腿肉、猪脊膘、蛋清、魔芋粉、卡拉胶、冰水等成分组成,其制备方法简单方便。本发明所述的包心鳗鱼丸用鳗鱼糜包猪肉馅,将鳗鱼肉和猪肉有机的结合在一起,充分发挥了鳗鱼的保健功能及猪肉的营养功效;同时该鱼丸加热食用时鳗鱼皮鱼香肉美,猪肉馅汤汁四溢,口感甚佳。

1. 一种包心鳗鱼丸,由外层的皮和内层的馅制成,其特征在于,以质量份数计:

所述外层的皮由以下成分制成:鳗鱼糜 5~6 份、猪脊膘 0.5~1 份、蛋清 0.3~0.5 份、淀粉 1~2 份、冰水 2~3 份、盐 0.1~0.2 份、白糖 0.05~0.1 份、复合磷酸盐 0.03~0.05 份;

所述内层的馅由以下成分制成:猪腿肉 5~6 份、猪肥膘 3~4 份、酱油 1~2 份、青葱 0.3~0.5 份、水 1~2 份、白糖 0.3~0.5 份、盐 0.03~0.05 份、卡拉胶 0.001~0.002 份、魔芋粉 0.0005~0.001 份。

2. 根据权利要求 1 所述的包心鳗鱼丸,其特征在于,所述淀粉为马铃薯淀粉或木薯淀粉。

3. 如权利要求 1 或 2 所述的包心鳗鱼丸的制备方法,其特征在于,该方法包括以下步骤:

A. 包心鳗鱼丸外层的皮的制备:

1) 解冻:取 5~6 份鳗鱼糜解冻;

2) 绞制:解冻完成后将鳗鱼糜放入绞肉机,6~8mm 孔板绞制待用;

3) 斩拌:将绞制后的鳗鱼糜与 0.03~0.05 份复合磷酸盐和 0.3~0.5 份蛋清放入斩拌机斩拌 5~10 分钟即可;斩拌均匀后加入盐 0.1~0.2 份、猪脊膘 0.5~1 份、白糖 0.05~0.1 份、淀粉 1~2 份、冰水 2~3 份放入斩拌机中进行斩拌 10~12 分钟,斩拌完成后出锅获得所需要的包心鳗鱼丸外层的皮;

B. 包心鳗鱼丸内层的馅的制备:

1) 绞制:取 5~6 份猪腿肉、3~4 份猪肥膘放入绞肉机,3~5mm 孔板绞制待用;

2) 搅拌:将绞制后的 5~6 份猪腿肉、3~4 份猪肥膘与 1~2 份酱油、0.3~0.5 份青葱、1~2 份水、0.3~0.5 份白糖、0.03~0.05 份盐、0.001~0.002 份卡拉胶、0.0005~0.001 份魔芋粉放入搅拌机中进行搅拌,搅拌均匀后出锅获得所需要的包心鳗鱼丸内层的馅;

C. 成型、蒸煮、冷却:

所述蒸煮的条件为:先在温度 50℃~55℃蒸煮 3~5 分钟,后温度 80℃~85℃蒸煮 5~10 分钟。

4. 根据权利要求 3 所述的包心鳗鱼丸的制备方法,其特征在于:步骤 A. 1) 中鳗鱼糜解冻的温度为 0℃~15℃,时间为 10~12 小时。

5. 根据权利要求 3 所述的包心鳗鱼丸的制备方法,其特征在于:步骤 A. 3) 中斩拌过程温度控制在 0℃~10℃。

6. 根据权利要求 3 所述的包心鳗鱼丸的制备方法,其特征在于:步骤 B. 2) 中搅拌过程温度控制在 0℃~10℃。

7. 根据权利要求 3 所述的包心鳗鱼丸的制备方法,其特征在于:步骤 C 中,所述冷却的条件为将蒸煮所得的包心鳗鱼丸冷却至 0℃~4℃。

## 一种包心鳗鱼丸及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种鱼丸及其制备方法,尤其是涉及一种包心鳗鱼丸及制备方法。

### 背景技术

[0002] 鳗鱼,学名叫鳗鲡,是传统名贵鱼类,也是世界上最神秘的鱼类之一。它的生长过程极为奇特,先是在海水中产卵成苗,后又进入淡水成长。

[0003] 鳗鱼在“绝食”一年半后仍能生存,养殖的鳗鱼寿命可长达 50 年。鳗鱼的营养价值非常高,所以被称作是水中的软黄金,在中国以及世界很多地方从古至今均被视为滋补、美容的佳品。日本人在冬天就常吃香喷喷的烤鳗饭以驱走严寒,保持充沛精力。鳗鱼营养成分丰富,每百克(100g)生鲜鳗鱼含水分 61.1g、蛋白质 16.4g、脂质 21.3g、糖类 0.1g、灰分 1.1g、矿物质 95mg、维生素 230mg,还含有钙、磷、铁、钠、钾等物质。《掌中妙药》、《圣惠方》、《本草纲目》、日本的《本朝食鉴》等书中均记载了鳗鱼的神奇食疗功效:补虚、暖肠、祛风、解毒、养颜、愈风,疗湿脚气、腰肾间湿风痹,治恶疮,治传尸疰气劳损,暖腰膝,起阳,治小儿疳劳、妇人带下。

[0004] 在鳗鱼的肉质里,含有丰富的蛋白质、维生素 A、D、E、矿物质以及不饱和脂肪酸 DHA/EPA。它能提供人类生长、维持生命所需的营养成分。长期食鳗,对于强健体魄、增进活力以及滋补养颜上极有帮助,特别是孕妇与婴幼儿。与其他动物性食品比较,鳗鱼的维生素 A、维生素 E 及脂肪中含有的多元不饱和脂肪酸等,均有较高的含量。值得一提的是河鳗含有丰富的抗氧化营养素,如维生素 A,每 100 公克鳗鱼含将近 2500 国际单位(IU),达国人成年人维生素 A 每日营养素建议摄取量的 50%,其他如矿物质钙,每 100 公克鳗鱼约含 100 毫克。

[0005] 科学研究表明,鳗鱼是含 EPA(二十碳五烯酸)和 DHA(二十二碳六烯酸)最高的鱼类之一,不仅可以降低血脂,抗动脉硬化,抗血栓,还能的大脑补充必要的营养素。DHA 能促进儿童及青少年大脑发育,增强记忆力,也有助于老年人预防大脑功能衰退与老年痴呆症。医学专家还发现,鳗鱼兼有鱼油和植物油的有益成分,是补充人体必需脂肪酸和氨基酸的理想食物。鳗鱼中的锌、多不饱和脂肪酸和维生素 E 的含量都很高,可防衰老和动脉硬化,从而具有护肤美容功效,是女士们的天然高效美容佳肴。

[0006] 由于现有的鳗鱼仍以蒸煮食用的方式为主,其功能单一,随着人民生活水平的提高,低温鱼糜制品和肉制品是当前消费的趋势。将鳗鱼等鱼糜原料与猪肉等畜肉原料相结合,使其既具有保健营养功能,又提升低温鱼浆制品风味,同时丰富鱼丸产品的品种已成为当务之急。而据申请人所知,目前尚无一种能充分发挥鳗鱼的保健功能,又营养丰富并富含蛋白质的鳗鱼类肉制品问世。

### 发明内容

[0007] 本发明要解决的第一个技术问题是提供一种包心鳗鱼丸,该鱼丸用鳗鱼糜包猪肉馅,结合了鳗鱼保健特点和猪肉肉营养丰富特点,既突出了鱼糜功效,又改善了肉制品的风

味。

[0008] 本发明要解决的第二个技术问题是提供一种包心鳗鱼丸的制备方法。该方法简单方便,既不会破坏鳗鱼糜的营养,又使得制备的包心鳗鱼丸加热食用时鳗鱼皮鱼香肉美,猪肉馅汤汁四溢,具有好的口感。

[0009] 1、为解决上述第一个技术问题,一种包心鳗鱼丸,由外层的皮和内层的馅制成,包含如下质量份数的原料:

[0010] 所述外层的皮由以下成分制成:鳗鱼糜 5~6 份、猪脊膘 0.5~1 份、蛋清 0.3~0.5 份、淀粉 1~2 份、冰水 2~3 份、盐 0.1~0.2 份、白糖 0.05~0.1 份、复合磷酸盐 0.03~0.05 份;

[0011] 所述内层的馅由以下成分制成:猪腿肉 5~6 份、猪肥膘 3~4 份、酱油 1~2 份、青葱 0.3~0.5 份、水 1~2 份、白糖 0.3~0.5 份、盐 0.03~0.05 份、卡拉胶 0.001~0.002 份、魔芋粉 0.0005~0.001 份。

[0012] 进一步地,所述淀粉为马铃薯淀粉或木薯淀粉。

[0013] 2、为解决上述第二个技术问题,一种包心鳗鱼丸的制备方法,该方法包括以下步骤:

[0014] A. 包心鳗鱼丸皮的制备:

[0015] 1) 解冻:取 5~6 份鳗鱼糜解冻;

[0016] 2) 绞制:解冻完成后将鳗鱼糜放入绞肉机,6~8mm 孔板绞制待用;

[0017] 3) 斩拌:将绞制后的鳗鱼糜与 0.03~0.05 份复合磷酸盐和 0.3~0.5 份蛋清放入斩拌机斩拌 5~10 分钟即可;斩拌均匀后加入盐 0.1~0.2 份、猪脊膘 0.5~1 份、白糖 0.05~0.1 份、淀粉 1~2 份、冰水 2~3 份放入斩拌机中进行斩拌 10~12 分钟,斩拌完成后出锅获得所需要的包心鱼丸皮;

[0018] B. 包心鳗鱼丸馅的制备:

[0019] 1) 绞制:取 5~6 份猪腿肉、3~4 份猪肥膘放入绞肉机,3~5mm 孔板绞制待用;

[0020] 2) 搅拌:将绞制后的 5~6 份猪腿肉、3~4 份猪肥膘与 1~2 份酱油、0.3~0.5 份青葱、1~2 份水、0.3~0.5 份白糖、0.03~0.05 份盐、0.001~0.002 份卡拉胶、0.0005~0.001 份魔芋粉放入搅拌机中进行搅拌,搅拌均匀后出锅获得所需要的包心鱼丸馅;

[0021] C. 成型、蒸煮、冷却:

[0022] 所述蒸煮的条件为:先在温度 50℃~55℃蒸煮 3~5 分钟,后温度 80℃~85℃蒸煮 5~10 分钟。

[0023] 进一步地,步骤 A. 1) 中鳗鱼糜解冻的温度为 0℃~15℃,时间为 10~12 小时。

[0024] 进一步地,步骤 A. 3) 中斩拌过程温度控制在 0℃~10℃,

[0025] 进一步地,步骤 B. 2) 中搅拌过程温度控制在 0℃~10℃。

[0026] 进一步地,步骤 C 中,所述冷却的条件为将蒸煮所得的包心鳗鱼丸冷却至 0℃~4℃。

[0027] 本发明具有以下优点:

[0028] 1、包心鳗鱼丸营养丰富,其中的鳗鱼富含多种营养成分,具有补虚养血、祛湿、抗痨等功效,是久病、虚弱、贫血、肺结核等病人的良好营养品,填补了市场空白,满足了人们

的消费需求,符合健康、营养的现代生活需求,且口感好,食用方便。

[0029] 2、制备方便,可利用现有的低温火锅料斩拌机、打浆桶、蒸煮槽、双螺旋等设备进行生产实现本发明的包心鳗鱼丸的制备。

[0030] 3、原料方便,价格不高。

[0031] 4、在蒸煮阶段采用两段蒸煮,可以显著提高产品的脆度,增加产品的得率。

## 具体实施方式

[0032] 实施例 1

[0033] 1、一种包心鳗鱼丸,由外层的皮和内层的馅制成,包含如下质量份数的原料:

[0034] 所述外层的皮由以下成分制成:鳗鱼糜 5 份、猪脊膘 0.5 份、蛋清 0.3 份、马铃薯淀粉 1 份、冰水 2 份、盐 0.1 份、白糖 0.05 份、复合磷酸盐 0.03 份;

[0035] 所述内层的馅由以下成分制成:猪腿肉 5 份、猪肥膘 3 份、酱油 1 份、青葱 0.3 份、水 1 份、白糖 0.3 份、盐 0.03 份、卡拉胶 0.001 份、魔芋粉 0.0005 份。

[0036] 2、一种包心鳗鱼丸的加工工艺,包括如下步骤:

[0037] A. 包心鳗鱼丸皮的制备:

[0038] 1) 解冻:在 0℃解冻 12 小时,拆掉纸箱,不拆内包装,一片片解冻;鳗鱼糜解冻至一半程度(即外表解冻,里面未解冻)为最佳解冻;

[0039] 2) 绞制:解冻完成后将鳗鱼糜放入绞肉机,6~8mm 孔板绞制待用;

[0040] 3) 斩拌:将绞制后的鳗鱼糜与 0.03 份复合磷酸盐和 0.3 份蛋清放入斩拌机斩拌 5 分钟即可;斩拌均匀后加入盐 0.1 份、猪脊膘 0.5 份、白糖 0.05 份、马铃薯淀粉 1 份、冰水 2 份放入斩拌机中进行斩拌 10 分钟,斩拌完成后出锅获得所需要的包心鱼丸皮;斩拌温度控制为 0℃;

[0041] B. 包心鳗鱼丸馅的制备:

[0042] 1) 绞制:取 5 份猪腿肉、3 份猪肥膘放入绞肉机,3~5mm 孔板绞制待用;

[0043] 2) 搅拌:将绞制后的 5 份猪腿肉、3 份猪肥膘与 1 份酱油、0.3 份青葱、1 份水、0.3 份白糖、0.03 份盐、0.001 份卡拉胶、0.0005 份魔芋粉放入搅拌机中进行搅拌,搅拌均匀后出锅获得所需要的包心鱼丸馅,搅拌过程温度控制在 0℃,光滑细腻,有粘性;

[0044] C. 将皮和馅分别放入包心鱼丸机(厦门英博机械有限公司, k9023)中,选择大小为 20g 的模具,开始成型;将成型好的包心鳗鱼丸放入的水煮槽中,先在温度 50℃蒸煮 3 分钟,后温度 80℃蒸煮 5 分钟;将上述蒸煮所得的包心鳗鱼丸放入 0℃~4℃冷却间,冷却到 0℃。

[0045] 最后进行检验、装袋、打日期、装箱、入库冷藏(0℃~4℃)后即可出厂销售,即得。

[0046] 实施例 2

[0047] 1、一种包心鳗鱼丸,由外层的皮和内层的馅制成,包含如下质量份数的原料:

[0048] 所述外层的皮由以下成分制成:鳗鱼糜 6 份、猪脊膘 1 份、蛋清 0.5 份、木薯淀粉 2 份、冰水 3 份、盐 0.2 份、白糖 0.1 份、复合磷酸盐 0.05 份;

[0049] 所述内层的馅由以下成分制成:猪腿肉 6 份、猪肥膘 4 份、酱油 2 份、青葱 0.5 份、水 2 份、白糖 0.5 份、盐 0.05 份、卡拉胶 0.002 份、魔芋粉 0.001 份。

[0050] 2、一种包心鳗鱼丸的加工工艺,包括如下步骤:

[0051] A. 包心鳗鱼丸皮的制备：

[0052] 1) 解冻：在 15℃解冻 10 小时，拆掉纸箱，不拆内包装，一片片解冻；鳗鱼糜解冻至一半程度（即外表解冻，里面未解冻）为最佳解冻；

[0053] 2) 绞制：解冻完成后将鳗鱼糜放入绞肉机，6～8mm 孔板绞制待用；

[0054] 3) 斩拌：将绞制后的鳗鱼糜与 0.05 份复合磷酸盐和 0.5 份蛋清放入斩拌机斩拌 10 分钟即可；斩拌均匀后加入盐 0.2 份、猪脊膘 1 份、白糖 0.1 份、木薯淀粉 2 份、冰水 3 份放入斩拌机中进行斩拌 12 分钟，斩拌完成后出锅获得所需要的包心鱼丸皮；斩拌温度控制为 10℃；

[0055] B. 包心鳗鱼丸馅的制备：

[0056] 1) 绞制：取 6 份猪腿肉、4 份猪肥膘放入绞肉机，3～5mm 孔板绞制待用；

[0057] 2) 搅拌：将绞制后的 6 份猪腿肉、4 份猪肥膘与 2 份酱油、0.5 份青葱、2 份水、0.5 份白糖、0.05 份盐、0.002 份卡拉胶、0.001 份魔芋粉放入搅拌机中进行搅拌，搅拌均匀后出锅获得所需要的包心鱼丸馅，搅拌过程温度控制在 10℃，光滑细腻，有粘性；

[0058] C. 成型：将皮和馅分别放入包心鱼丸机（厦门英博机械有限公司，k9023）中，选择大小为 20g 的模具，开始成型；将成型好的包心鳗鱼丸放入的水煮槽中，先在温度 55℃蒸煮 5 分钟，后温度 85℃蒸煮 10 分钟；将上述蒸煮所得的包心鳗鱼丸放入 0℃～4℃冷却间，冷却到 4℃。

[0059] 最后进行检验、装袋、打日期、装箱、入库冷藏（0℃～4℃）后即可出厂销售，即得。

[0060] 实施例 3

[0061] 1、一种包心鳗鱼丸，由外层的皮和内层的馅制成，包含如下质量份数的原料：

[0062] 所述外层的皮由以下成分制成：鳗鱼糜 5.5 份、猪脊膘 0.75 份、蛋清 0.4 份、马铃薯淀粉 1.5 份、冰水 2.5 份、盐 0.15 份、白糖 0.075 份、复合磷酸盐 0.04 份；

[0063] 所述内层的馅由以下成分制成：猪腿肉 5.5 份、猪肥膘 3.5 份、酱油 1.5 份、青葱 0.4 份、水 1.5 份、白糖 0.4 份、盐 0.04 份、卡拉胶 0.0015 份、魔芋粉 0.00075 份。

[0064] 2、一种包心鳗鱼丸的加工工艺，包括如下步骤：

[0065] A. 包心鳗鱼丸皮的制备：

[0066] 1) 解冻：在 7℃解冻 12 小时，拆掉纸箱，不拆内包装，一片片解冻；鳗鱼糜解冻至一半程度（即外表解冻，里面未解冻）为最佳解冻；

[0067] 2) 绞制：解冻完成后将鳗鱼糜放入绞肉机，6～8mm 孔板绞制待用；

[0068] 3) 斩拌：将绞制后的鳗鱼糜与 0.04 份复合磷酸盐和 0.4 份蛋清放入斩拌机斩拌 7 分钟即可；斩拌均匀后加入盐 0.15 份、猪脊膘 0.75 份、白糖 0.075 份、马铃薯淀粉 1.5 份、冰水 2.5 份放入斩拌机中进行斩拌 11 分钟，斩拌完成后出锅获得所需要的包心鱼丸皮；斩拌温度控制为 5℃；

[0069] B. 包心鳗鱼丸馅的制备：

[0070] 1) 绞制：取 5.5 份猪腿肉、3.5 份猪肥膘放入绞肉机，3～5mm 孔板绞制待用；

[0071] 2) 搅拌：将绞制后的 5.5 份猪腿肉、3.5 份猪肥膘与 1.5 份酱油、0.4 份青葱、1.5 份水、0.4 份白糖、0.04 份盐、0.0015 份卡拉胶、0.00075 份魔芋粉放入搅拌机中进行搅拌，搅拌均匀后出锅获得所需要的包心鱼丸馅，搅拌过程温度控制在 5℃，光滑细腻，有粘性；

[0072] C. 成型：将皮和馅分别放入包心鱼丸机（厦门英博机械有限公司，k9023）中，选择

大小为 20g 的模具,开始成型;将成型好的包心鳗鱼丸放入的水煮槽中,先在温度 53℃ 蒸煮 4 分钟,后温度 83℃ 蒸煮 7 分钟;将上述蒸煮所得的包心鳗鱼丸放入 0℃~4℃ 冷却间,冷却到 2℃。

[0073] 最后进行检验、装袋、打日期、装箱、入库冷藏(0℃~4℃)后即可出厂销售,即得。

[0074] 显然,本发明的上述实施例仅仅是为清楚地说明本发明所作的举例,而并非是对本发明的实施方式的限定。对于所属领域的普通技术人员来说,在上述说明的基础上还可以做出其它不同形式的变化或变动。这里无法对所有的实施方式予以穷举。凡是属于本发明的技术方案所引伸出的显而易见的变化或变动仍处于本发明的保护范围之列。