



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 110063467 A

(43)申请公布日 2019.07.30

(21)申请号 201910300692.4

A23L 5/10(2016.01)

(22)申请日 2019.04.15

(71)申请人 上海海洋大学

地址 201306 上海市浦东新区临港新城沪城环路999号

(72)发明人 施文正 史珊珊 秦佳颖 陈实

宋洁 王红丽 杨文仙 吴涵

汪之和 王锡昌

(74)专利代理机构 上海天翔知识产权代理有限公司

公司 31224

代理人 高迷想

(51)Int.Cl.

A23L 17/40(2016.01)

A23L 17/10(2016.01)

A23L 33/00(2016.01)

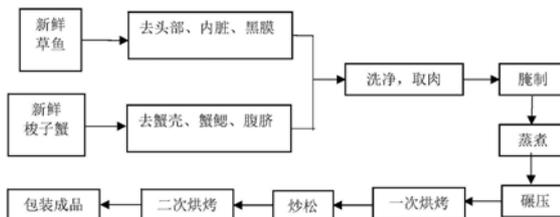
权利要求书2页 说明书8页 附图1页

(54)发明名称

一种鱼蟹混合肉松的制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种鱼蟹混合肉松的制备方法,该方法包括步骤:(1)将鱼宰杀、去杂质,剔除鱼骨获取鱼肉;(2)将蟹体表洗净,去除壳、蟹鳃、腹脐,获取蟹肉;(3)将鱼肉和蟹肉放入调味液中腌制;(4)将步骤腌制完成的鱼肉、蟹肉蒸煮,将调味液收汁煮干;(5)将蒸煮完成的鱼肉、蟹肉碾压,使其松散;(6)将碾压完成的鱼肉、蟹肉进行一次烘烤,脱水备用;(7)将一次烘烤完成的鱼肉、蟹肉放入锅中,加入植物油后不断翻炒至松散均匀状态并呈金黄色;(8)将炒制完成的肉松进行二次烘烤,将肉松干燥;(9)包装。该制备方法的制备原料易得、方法简单,制备得到的鱼蟹混合肉松营养丰富、酥软蓬松、味道鲜美、易于贮藏和携带。



1. 一种鱼蟹混合肉松的制备方法,其特征在于,所述制备方法包括以下步骤:

(1) 鱼肉的获取:将鱼宰杀、去头部、内脏、黑膜,清洗干净、分割,沿鱼肉纹理切片,剔除鱼骨;

(2) 蟹肉的获取:洗净梭子蟹体表,去除蟹壳、蟹鳃、腹脐,清洗干净,取肉;

(3) 鱼肉和蟹肉的腌制:将步骤(1)和步骤(2)所得鱼肉和蟹肉放入调味液中腌制;

(4) 蒸煮:将步骤(3)腌制完成的鱼肉、蟹肉蒸煮,将调味液收汁煮干;

(5) 碾压:将步骤(4)蒸煮完成的鱼肉、蟹肉碾压,使其松散;

(6) 一次烘烤:将步骤(5)碾压完成的鱼肉、蟹肉进行烘烤,脱水备用;

(7) 炒松:将步骤(6)烘烤完成的鱼肉、蟹肉放入锅中,加入植物油后不断翻炒至松散均匀状态并呈金黄色;

(8) 二次烘烤:将步骤(7)炒制完成的肉松进行二次烘烤,将肉松干燥;

(9) 包装:将步骤(8)得到的肉松进行包装。

2. 根据权利要求1所述的鱼蟹混合肉松的制备方法,其特征在于,步骤(1)的所述鱼肉选自草鱼肉、青鱼肉、鲢鱼肉、鲫鱼肉、鲈鱼肉、桂鱼肉或黄鱼肉。

3. 根据权利要求1所述的鱼蟹混合肉松的制备方法,其特征在于,步骤(2)的所述蟹肉选自中华绒螯蟹、梭子蟹、青蟹和/或雪蟹的蟹肉。

4. 根据权利要求1所述的鱼蟹混合肉松的制备方法,其特征在于,步骤(3)的所述鱼肉选自草鱼肉,所述蟹肉选自梭子蟹肉,并且草鱼肉和梭子蟹肉的重量比例为1:1.2--2。

5. 根据权利要求4所述的鱼蟹混合肉松的制备方法,其特征在于,所述草鱼肉和所述梭子蟹肉的重量比例为1:1.5。

6. 根据权利要求1所述的鱼蟹混合肉松的制备方法,其特征在于,步骤(3)中所述调味液包括以下重量份的组分:酱油2~3份、食用盐0.5~1份、白糖1~2份、五香粉2~3份、黄酒3~5份、葱1~2份、姜汁1~2份。

7. 根据权利要求1所述的鱼蟹混合肉松的制备方法,其特征在于,步骤(3)中鱼肉和蟹肉与调味液的重量比为1:(1.2~1.5),拌匀,腌制时间20~40min。

8. 根据权利要求1所述的鱼蟹混合肉松的制备方法,其特征在于,步骤(6)的一次烘烤温度为70~95℃,时间为30~45min,烘烤至肉松含水量为40%~60%。

9. 根据权利要求1所述的鱼蟹混合肉松的制备方法,其特征在于,步骤(8)的二次烘烤温度为70~95℃,烘烤时间为30~45min,烘烤至肉松含水量为12%~18%。

10. 一种鱼蟹混合肉松的制备方法,具体操作步骤如下:

(1) 草鱼肉的获取:将草鱼宰杀、去头部、内脏、黑膜,清洗干净、分割,沿鱼肉纹理切片,剔除鱼骨;

(2) 蟹肉的获取:洗净梭子蟹体表,去除蟹壳、蟹鳃、腹脐,清洗干净,取肉;

(3) 鱼肉和蟹肉的腌制:将步骤(1)和步骤(2)所得鱼肉200g和蟹肉300g放入调味液中腌制,调味液按以下重量配制:酱油2g、食用盐0.8g、白糖1.5g、五香粉1.8g、黄酒2g、葱1g、姜汁1.2g份;调味液加入量为鱼肉、蟹肉总重量的4%~6%,拌匀,腌制时间20min;

(4) 蒸煮:将步骤(3)腌制完成的鱼肉、蟹肉置于蒸屉上蒸煮,中小火维持调味液的微沸状态,将调味液收汁煮干;

(5) 碾压:将步骤(4)蒸煮完成的鱼肉、蟹肉置于砧板上碾压,使其松散;

(6) 一次烘烤:将步骤(5)碾压完成的鱼肉、蟹肉置于已预热至50℃的烤箱中烘烤,烘烤温度为80℃,烘烤时间30min,一次烘烤至肉松含水量为40%~60%,脱水备用;

(7) 炒松:将步骤(6)烘烤完成的鱼肉、蟹肉放入不粘锅中,加入植物油后不断翻炒,至松散均匀状态并呈金黄色;

(8) 二次烘烤:将步骤(7)炒制完成的肉松置于已预热至50℃的烤箱中烘烤,烘烤温度为80℃,烘烤时间20min,至肉松含水量为12%~16%;

(9) 包装:采用安全卫生的铝箔复合薄膜袋真空包装。

一种鱼蟹混合肉松的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及水产品加工领域,特别涉及一种鱼蟹混合肉松的制备方法。

背景技术

[0002] 肉松的出现源于蒙古帝国早期,成吉思汗外出征战备战携带的干粮之一便是肉松。它是将肉经煮、烩、揉而成的一种脱水制品,因营养丰富、食用方便、易于贮藏和携带等特点深受消费者喜爱。传统的肉松加工工艺为了改善口感和风味,肉松里会添加过多的油、糖、盐以及一定量香精香料等添加剂等,对孩子的成长不利,进食过多容易造成钠超标等危害;另外,肉松热量高,以猪肉松为例,每100克猪肉松热量为396千卡左右,是普通瘦猪肉的2.7倍。草鱼是淡水鱼中的上品,除含有丰富蛋白质、不饱和脂肪酸外,还含有维生素B1、维生素B2、烟酸,以及钙、磷、铁等,有增强体质、补益健脑的作用。蟹肉口感细嫩味道鲜美,自古便有吃了蟹肉则“百味不鲜”的说法。梭子蟹,广泛分布于我国沿海,其蟹肉味道鲜美,高蛋白、低脂肪、富含不饱和脂肪酸与大量微量元素。但目前市面上销售的草鱼肉制品和梭子蟹蟹肉制品不多,本发明将两者相结合,不仅可以提高产品的营养品质,且在不添加任何食品添加剂和香精的情况下可以赋予肉松制品鲜美浓郁、回味悠长的味感,增进消费者的食欲,尤其对高血压、糖尿病和肥胖症患者等需要低糖、低钠食品的特殊人群有着潜在的利用价值。同时该产品丰富了水产品制品的产品种类,为喜爱肉松制品的消费者提供一个更为健康的选择,方便即食、便于贮藏携带。

[0003] 通常肉松制作(例如,猪肉松)在煮肉完成后即进行撕松、炒松、脱水。鱼肉、蟹肉含水量较高,如果按照传统制作工艺极易在炒松过程中结块,由而导致产品结头较多,口感不够细腻。同时市面上现有的混合肉松产品不是很多,而家庭自制混合肉松可能存在混合不均匀,混合比例不确定等问题。因此,本发明根据上述问题改进制作工艺并通过优化混合鱼蟹肉松的混合比例使混合肉松产品的均一性、口感改善。

发明内容

[0004] 本发明提供了鱼蟹混合肉松的制备方法,该制备方法包括以下步骤:

[0005] (1) 鱼肉的获取:将鱼宰杀、去头部、内脏、黑膜,清洗干净、分割,沿鱼肉纹理切片,剔除鱼骨;

[0006] (2) 蟹肉的获取:洗净梭子蟹体表,去除蟹壳、蟹鳃、腹脐,清洗干净,取肉;

[0007] (3) 鱼肉和蟹肉的腌制:将步骤(1)和步骤(2)所得鱼肉和蟹肉放入调味液中腌制;

[0008] (4) 蒸煮:将步骤(3)腌制完成的鱼肉、蟹肉蒸煮,将调味液收汁煮干;

[0009] (5) 碾压:将步骤(4)蒸煮完成的鱼肉、蟹肉碾压,使其松散;

[0010] (6) 一次烘烤:将步骤(5)碾压完成的鱼肉、蟹肉进行烘烤,脱水备用;

[0011] (7) 炒松:将步骤(6)烘烤完成的鱼肉、蟹肉放入锅中,加入植物油后不断翻炒至松散均匀状态并呈金黄色;

[0012] (8) 二次烘烤:将步骤(7)炒制完成的肉松进行二次烘烤,将肉松干燥;

[0013] (9) 包装:将步骤(8)得到的肉松进行包装。

[0014] 在本发明的一个优选实施方式中,步骤(1)的所述鱼肉选自草鱼肉、青鱼肉、鲢鱼肉、鲫鱼肉、鲈鱼肉、桂鱼肉或黄鱼肉。

[0015] 在本发明的一个优选实施方式中,步骤(2)的所述蟹肉选自所述蟹肉选自中华绒螯蟹、梭子蟹、青蟹和/或雪蟹的蟹肉。

[0016] 在本发明的一个更优选实施方式中,步骤(2)的所述蟹肉选自梭子蟹肉。

[0017] 在本发明的一个优选实施方式中,步骤(3)的所述鱼肉选自草鱼肉,所述蟹肉选自梭子蟹肉,并且草鱼肉和梭子蟹肉的重量比例为1:0.5-2,更优选草鱼肉和梭子蟹肉的重量比例为1:1.5。

[0018] 在本发明的一个优选实施方式中,步骤(3)中所述调味液包括以下重量份的组分:酱油 2~3份、食用盐0.5~1份、白糖1~2份、五香粉2~3份、黄酒3~5份、葱1~2份、姜汁1~2份。

[0019] 在本发明的一个优选实施方式中,步骤(3)中鱼肉和蟹肉与调味液的重量比为1:(1.2~ 1.5),拌匀,腌制时间20~40min。

[0020] 在本发明的一个优选实施方式中,步骤(4)中用中小火维持调味液的微沸状态。

[0021] 在本发明的一个优选实施方式中,步骤(6)的一次烘烤温度为70~95℃,时间为30~45min,烘烤至肉松含水量为40%~60%。在本发明的一个更优选实施方式中,烘烤温度为75~85℃,烘烤至肉松含水量为45%~55%。在本发明的另一个更优选实施方式中,烘烤温度为80℃,烘烤至肉松含水量为45%~55%。

[0022] 在本发明的一个优选实施方式中,步骤(8)的二次烘烤温度为80~100℃,烘烤时间为30~45min,烘烤至肉松含水量为12%~18%。在本发明的一个更优选实施方式中,烘烤温度为75~85℃,烘烤至肉松含水量为12%~16%。在本发明的另一个更优选实施方式中,烘烤温度为80℃,烘烤至肉松含水量为15%

[0023] 在本发明的一个优选实施方式中,一种鱼蟹混合肉松的制备方法,具体操作步骤如下:

[0024] (1) 草鱼肉的获取:将草鱼宰杀、去头部、内脏、黑膜,清洗干净、分割,沿鱼肉纹理切片,剔除鱼骨;

[0025] (2) 蟹肉的获取:洗净梭子蟹体表,去除蟹壳、蟹鳃、腹脐,清洗干净,取肉;

[0026] (3) 鱼肉和蟹肉的腌制:将步骤(1)和步骤(2)所得鱼肉200g和蟹肉300g放入调味液中腌制,调味液按以下重量配制:酱油2g、食用盐0.8g、白糖1.5g、五香粉1.8g、黄酒2g、葱1g、姜汁1.2g份;调味液加入量为鱼肉、蟹肉总重量的4%~6%,拌匀,腌制时间20min;

[0027] (4) 蒸煮:将步骤(3)腌制完成的鱼肉、蟹肉置于蒸屉上蒸煮,中小火维持调味液的微沸状态,将调味液收汁煮干;

[0028] (5) 碾压:将步骤(4)蒸煮完成的鱼肉、蟹肉置于砧板上碾压,使其松散;

[0029] (6) 一次烘烤:将步骤(5)碾压完成的鱼肉、蟹肉置于已预热至50℃的烤箱中烘烤,烘烤温度为80℃,烘烤时间30min,一次烘烤至肉松含水量为40%~60%,脱水备用;

[0030] (7) 炒松:将步骤(6)烘烤完成的鱼肉、蟹肉放入不粘锅中,加入植物油后不断翻炒,至松散均匀状态并呈金黄色;

[0031] (8) 二次烘烤:将步骤(7)炒制完成的肉松置于已预热至50℃的烤箱中烘烤,烘烤

温度为80℃,烘烤时间20min,至肉松含水量为12%~16%;

[0032] (9) 包装:采用安全卫生的铝箔复合薄膜袋真空包装。

[0033] 通过上述技术方案,本发明的有益效果是:

[0034] 本发明的制备方法制备的鱼蟹混合肉松产品高蛋白、低脂肪、口感酥松、味道鲜美,老少皆宜;该产品开袋即食,也可用于佐食,色味俱佳,为消费者提供了很大的便利;该产品不仅丰富了干制品种类,还调整了水产品加工比例,促进了水产品加工业的发展。

[0035] 本发明的鱼蟹混合肉松的制备方法,尤其是对草鱼肉和梭子蟹肉制备的混合肉松的制备方法进行优化,采用了特定的两次烘烤步骤,即烘烤-炒松-再烘烤,使得肉松在脱水过程中干燥地更为均匀,制得的肉松更加柔软蓬松,减少焦头。另外,优化了该混合肉松中草鱼肉和梭子蟹肉的重量比例,使得制得的肉松口感上更优良,而且还能营养互补。

附图说明

[0036] 为了更清楚地说明本发明实施例或现有技术中的技术方案,下面将对实施例的附图做简单地介绍,很显然下面描述的附图仅仅是对本发明的一些实施例,对于本领域普通技术人员来讲,在不付出创造性劳动的前提下,还可以根据这些附图获得其他附图。

[0037] 图1是本发明的鱼蟹混合肉松的制备方法的工艺流程图。

具体实施方式

[0038] 本发明用于制备鱼肉松的鱼可以是常见的各种鱼,优选鱼刺比较少的鱼,例如草鱼。

[0039] 下面结合具体实施例,进一步阐述本发明。具体实施例是在以本发明技术方案为前提下进行实施的,给出了详细的实施方式和操作过程。应理解,这些实施例仅用于说明本发明而并不用于限制本发明的范围。下列实施例中未注明具体条件的实验方法,通常按照常规条件进行。除非另有说明,百分比和份数按重量计。

[0040] 下列实施例和对比例中所用酱油为佛山市海天调味食品有限公司酿造,氨基酸态氮含量 $\geq 1.21\text{g}/100\text{mL}$;所用料酒为北京市王致和食品有限公司精制,酒精度 $\geq 10\%\text{vol}$ 。

[0041] 实施例1

[0042] 一种鱼蟹混合肉松的制备方法,具体操作步骤如下:

[0043] (1) 草鱼肉的获取:将草鱼宰杀、去头部、内脏、黑膜,清洗干净、分割,沿鱼肉纹理切片,剔除鱼骨;

[0044] (2) 蟹肉的获取:洗净梭子蟹体表,去除蟹壳、蟹鳃、腹脐,清洗干净,取肉;

[0045] (3) 鱼肉和蟹肉的腌制:将步骤(1)和步骤(2)所得鱼肉200g和蟹肉300g放入调味液中腌制,调味液按以下重量配制:酱油2g、食用盐0.8g、白糖1.5g、五香粉1.8g、黄酒2g、葱1g、姜汁1.2g份;调味液加入量为鱼肉、蟹肉总重量的4%~6%,拌匀,腌制时间20min;

[0046] (4) 蒸煮:将步骤(3)腌制完成的鱼肉、蟹肉置于蒸屉上蒸煮,中小火维持调味液的微沸状态,将调味液收汁煮干;

[0047] (5) 碾压:将步骤(4)蒸煮完成的鱼肉、蟹肉置于砧板上碾压,使其松散;

[0048] (6) 一次烘烤:将步骤(5)碾压完成的鱼肉、蟹肉置于已预热至50℃的烤箱中烘烤,烘烤温度为80℃,烘烤时间30min,一次烘烤至肉松含水量为40%~60%,脱水备用;

[0049] (7) 炒松:将步骤(6)烘烤完成的鱼肉、蟹肉放入不粘锅中,加入植物油后不断翻炒,至松散均匀状态并呈金黄色;

[0050] (8) 二次烘烤:将步骤(7)炒制完成的肉松置于已预热至50℃的烤箱中烘烤,烘烤温度为80℃,烘烤时间20min,至肉松含水量为12%~16%;

[0051] (9) 包装:采用安全卫生的铝箔复合薄膜袋真空包装。

[0052] 本实施例制得的鱼蟹混合肉松口感酥松、味道鲜美,外观蓬松。

[0053] 实施例2

[0054] 一种鱼蟹混合肉松的制备方法,具体操作步骤如下:

[0055] (1) 草鱼肉的获取:将草鱼宰杀、去头部、内脏、黑膜,清洗干净、分割,沿鱼肉纹理切片,剔除鱼骨;

[0056] (2) 蟹肉的获取:洗净梭子蟹体表,去除蟹壳、蟹鳃、腹脐,清洗干净,取肉;

[0057] (3) 鱼肉和蟹肉的腌制:将步骤(1)和步骤(2)所得鱼肉200g和蟹肉300g放入调味液中腌制,调味液按以下重量配制:酱油2g、食用盐0.8g、白糖1.5g、五香粉1.8g、黄酒2g、葱1g、姜汁1.2g份;调味液加入量为鱼肉、蟹肉总重量的4%~6%,拌匀,腌制时间40min;

[0058] (4) 蒸煮:将步骤(3)腌制完成的鱼肉、蟹肉置于蒸屉上蒸煮,中小火维持调味液的微沸状态,将调味液收汁煮干;

[0059] (5) 碾压:将步骤(4)蒸煮完成的鱼肉、蟹肉置于砧板上碾压,使其松散;

[0060] (6) 一次烘烤:将步骤(5)碾压完成的鱼肉、蟹肉置于已预热至50℃的烤箱中烘烤,烘烤温度为80℃,烘烤时间30min,一次烘烤至肉松含水量为40%~60%,脱水备用;

[0061] (7) 炒松:将步骤(6)烘烤完成的鱼肉、蟹肉放入不粘锅中,加入植物油后不断翻炒,至松散均匀状态并呈金黄色;

[0062] (8) 二次烘烤:将步骤(7)炒制完成的肉松置于已预热至50℃的烤箱中烘烤,烘烤温度为80℃,烘烤时间20min,至肉松含水量为12%~16%;

[0063] (9) 包装:采用安全卫生的铝箔复合薄膜袋真空包装。

[0064] 与实施例1相比,鱼肉和蟹肉腌制的时间更长,本产品咸鲜味感较重,适于口味是嗜咸的消费群体。

[0065] 本实施例制得的鱼蟹混合肉松口感酥松、味道鲜美,外观蓬松。

[0066] 实施例3

[0067] 一种鱼蟹混合肉松的制备方法,具体操作步骤如下:

[0068] (1) 草鱼肉的获取:将草鱼宰杀、去头部、内脏、黑膜,清洗干净、分割,沿鱼肉纹理切片,剔除鱼骨;

[0069] (2) 蟹肉的获取:洗净梭子蟹体表,去除蟹壳、蟹鳃、腹脐,清洗干净,取肉;

[0070] (3) 鱼肉和蟹肉的腌制:将步骤(1)和步骤(2)所得鱼肉200g和蟹肉240g放入调味液中腌制,调味液按以下重量配制:酱油2g、食用盐0.8g、白糖1.5g、五香粉1.8g、黄酒2g、葱1g、姜汁1.2g份;调味液加入量为鱼肉、蟹肉总重量的4%~6%,拌匀,腌制时间20min;

[0071] (4) 蒸煮:将步骤(3)腌制完成的鱼肉、蟹肉置于蒸屉上蒸煮,中小火维持调味液的微沸状态,将调味液收汁煮干;

[0072] (5) 碾压:将步骤(4)蒸煮完成的鱼肉、蟹肉置于砧板上碾压,使其松散;

[0073] (6) 一次烘烤:将步骤(5)碾压完成的鱼肉、蟹肉置于已预热至50℃的烤箱中烘烤,

烘烤温度为75℃,烘烤时间30min,一次烘烤至肉松含水量为40%~60%,脱水备用;

[0074] (7)炒松:将步骤(6)烘烤完成的鱼肉、蟹肉放入不粘锅中,加入植物油后不断翻炒,至松散均匀状态并呈金黄色;

[0075] (8)二次烘烤:将步骤(7)炒制完成的肉松置于已预热至50℃的烤箱中烘烤,烘烤温度为90℃,烘烤时间28min,至肉松含水量为12%~16%;

[0076] (9)包装:采用安全卫生的铝箔复合薄膜袋真空包装。

[0077] 本实施例制得的鱼蟹混合肉松口感酥松、味道鲜美,外观蓬松。

[0078] 实施例4

[0079] 一种鱼蟹混合肉松的制备方法,具体操作步骤如下:

[0080] (1)草鱼肉的获取:将草鱼宰杀、去头部、内脏、黑膜,清洗干净、分割,沿鱼肉纹理切片,剔除鱼骨;

[0081] (2)蟹肉的获取:洗净梭子蟹体表,去除蟹壳、蟹鳃、腹脐,清洗干净,取肉;

[0082] (3)鱼肉和蟹肉的腌制:将步骤(1)和步骤(2)所得鱼肉200g和蟹肉400g放入调味液中腌制,调味液按以下重量配制:酱油2g、食用盐0.8g、白糖1.5g、五香粉1.8g、黄酒2g、葱1g、姜汁1.2g份;调味液加入量为鱼肉、蟹肉总重量的4%~6%,拌匀,腌制时间20min;

[0083] (4)蒸煮:将步骤(3)腌制完成的鱼肉、蟹肉置于蒸屉上蒸煮,中小火维持调味液的微沸状态,将调味液收汁煮干;

[0084] (5)碾压:将步骤(4)蒸煮完成的鱼肉、蟹肉置于砧板上碾压,使其松散;

[0085] (6)一次烘烤:将步骤(5)碾压完成的鱼肉、蟹肉置于已预热至50℃的烤箱中烘烤,烘烤温度为70℃,烘烤时间30min,一次烘烤至肉松含水量为40%~60%,脱水备用;

[0086] (7)炒松:将步骤(6)烘烤完成的鱼肉、蟹肉放入不粘锅中,加入植物油后不断翻炒,至松散均匀状态并呈金黄色;

[0087] (8)二次烘烤:将步骤(7)炒制完成的肉松置于已预热至50℃的烤箱中烘烤,烘烤温度为95℃,烘烤时间17min,至肉松含水量为12%~16%;

[0088] (9)包装:采用安全卫生的铝箔复合薄膜袋真空包装。

[0089] 本实施例制得的鱼蟹混合肉松口感酥松、味道鲜美,外观蓬松。

[0090] 对比例1

[0091] 一种鱼蟹混合肉松的制备方法,具体操作步骤如下:

[0092] (1)草鱼肉的获取:将草鱼宰杀、去头部、内脏、黑膜,清洗干净、分割,沿鱼肉纹理切片,剔除鱼骨。

[0093] (2)蟹肉的获取:洗净梭子蟹体表,去除蟹壳、蟹鳃、腹脐,清洗干净,取肉。

[0094] (3)鱼肉和蟹肉的腌制:将步骤(1)和步骤(2)所得鱼肉250g和蟹肉250g放入调味液中腌制,调味液按以下重量配制:酱油2g、食用盐0.8g、白糖1.5g、五香粉1.8g、黄酒2g、葱1g、姜汁1.2g份;调味液加入量为鱼肉、蟹肉总重量的4%~6%,拌匀,腌制时间20min;

[0095] (4)蒸煮:将步骤(3)浸泡完成的鱼肉、蟹肉置于蒸屉上蒸煮,中小火维持调味液的微沸状态,将调味液收汁煮干。

[0096] (5)碾压:将步骤(4)蒸煮完成的鱼肉、蟹肉置于砧板上碾压,使其松散;

[0097] (6)一次烘烤:将步骤(5)碾压完成的鱼肉、蟹肉置于已预热至50℃的烤箱中烘烤,烘烤温度为80℃,一次烘烤至肉松含水量为40%~60%,脱水备用;

[0098] (7) 炒松:将步骤(6)烘烤完成的鱼肉、蟹肉放入不粘锅中,加入植物油后不断翻炒,至松散均匀状态并呈金黄色;

[0099] (8) 二次烘烤:将步骤(7)炒制完成的肉松置于已预热至50℃的烤箱中烘烤,烘烤温度为80℃,烘烤至肉松含水量为12%~18%;

[0100] (9) 包装:采用安全卫生的铝箔复合薄膜袋真空包装。

[0101] 与实施例1相比,蟹肉占比降低,产品的外观蓬松程度较实施例1稍差、味感的鲜美程度也比实施例1稍差。蟹肉是由很多直径为1~2毫米的肌肉纤维束向同一方向排列形成的集合体。蟹肉纤维束经加工后易分散开,经脱水干燥后比鱼肉松更蓬松、松软。鱼肉的肌纤维较蟹肉的肌纤维直径更小,不易脱水,脱水后的蓬松程度也较蟹肉差。因此鱼肉和蟹肉以1:1比例混合制得的产品比鱼肉和蟹肉以2:3比例混合制得的产品外观蓬松程度稍差。

[0102] 对比例2

[0103] 一种鱼蟹混合肉松的制备方法,具体操作步骤如下:

[0104] (1) 草鱼肉的获取:将草鱼宰杀、去头部、内脏、黑膜,清洗干净、分割,沿鱼肉纹理切片,剔除鱼骨;

[0105] (2) 蟹肉的获取:洗净梭子蟹体表,去除蟹壳、蟹鳃、腹脐,清洗干净,取肉;

[0106] (3) 鱼肉和蟹肉的腌制:将步骤(1)和步骤(2)所得鱼肉200g和蟹肉300g放入调味液中腌制,调味液按以下重量配制:酱油2g、食用盐0.8g、白糖1.5g、五香粉1.8g、黄酒2g、葱1g、姜汁1.2g份;调味液加入量为鱼肉、蟹肉总重量的4%~6%,拌匀,腌制时间20min。

[0107] (4) 蒸煮:将步骤(3)腌制完成的鱼肉、蟹肉置于蒸屉上蒸煮,中小火维持调味液的微沸状态,将调味液收汁煮干;

[0108] (5) 碾压:将步骤(4)蒸煮完成的鱼肉、蟹肉置于砧板上碾压,使其松散;

[0109] (6) 一次烘烤:将步骤(5)碾压完成的鱼肉、蟹肉置于已预热至50℃的烤箱中烘烤,烘烤温度为80℃,一次烘烤至肉松含水量为40%~60%,脱水备用;

[0110] (7) 炒松:将步骤(6)烘烤完成的鱼肉、蟹肉放入不粘锅中,加入植物油后不断翻炒,至松散均匀状态并呈金黄色;

[0111] (8) 二次烘烤:将步骤(7)炒制完成的肉松置于已预热至50℃的烤箱中烘烤,烘烤温度为100℃,烘烤至肉松含水量为12%~18%;

[0112] (9) 包装:采用安全卫生的铝箔复合薄膜袋真空包装。

[0113] 与实施例1相比,二次烘烤的温度上升,产品形状较实施例1更为松散均匀、但略有焦味,味感较实施例1稍咸。

[0114] 对比例3

[0115] 一种鱼蟹混合肉松的制备方法,具体操作步骤如下:

[0116] (1) 草鱼肉的获取:将草鱼宰杀、去头部、内脏、黑膜,清洗干净、分割,沿鱼肉纹理切片,剔除鱼骨;

[0117] (2) 蟹肉的获取:洗净梭子蟹体表,去除蟹壳、蟹鳃、腹脐,清洗干净,取肉;

[0118] (3) 鱼肉和蟹肉的腌制:将步骤(1)和步骤(2)所得鱼肉200g和蟹肉300g放入调味液中腌制,调味液按以下重量配制:酱油2g、食用盐0.8g、白糖1.5g、五香粉1.8g、黄酒2g、葱1g、姜汁1.2g份;调味液加入量为鱼肉、蟹肉总重量的4%~6%,拌匀,腌制时间20min;

[0119] (4) 蒸煮:将步骤(3)腌制完成的鱼肉、蟹肉置于蒸屉上蒸煮,中小火维持调味液的

微沸状态,将调味液收汁煮干;

[0120] (5) 碾压:将步骤(4)蒸煮完成的鱼肉、蟹肉置于砧板上碾压,使其松散;

[0121] (6) 炒松:将步骤(6)烘烤完成的鱼肉、蟹肉放入不粘锅中,加入植物油后不断翻炒,至松散均匀状态并呈金黄色;

[0122] (7) 烘烤:将步骤(6)炒制完成的肉松置于已预热至50℃的烤箱中烘烤,烘烤温度为80℃,烘烤时间30min,至肉松含水量为12%~16%;

[0123] (8) 包装:采用安全卫生的铝箔复合薄膜袋真空包装。

[0124] 与实施例1相比,该对比例只采用一次烘烤脱水(炒松后一次烘烤),产品松散度、色泽较实施例1略差。原因可能是在炒松前没有进行烘烤除去大部分水分,炒松过程中,受热不均匀,产品结块,导致松散度和色泽略差。

[0125] 对比例4

[0126] 一种鱼蟹混合肉松的制备方法,具体操作步骤如下:

[0127] (1) 草鱼肉的获取:将草鱼宰杀、去头部、内脏、黑膜,清洗干净、分割,沿鱼肉纹理切片,剔除鱼骨;

[0128] (2) 蟹肉的获取:洗净梭子蟹体表,去除蟹壳、蟹鳃、腹脐,清洗干净,取肉;

[0129] (3) 鱼肉和蟹肉的腌制:将步骤(1)和步骤(2)所得鱼肉200g和蟹肉300g放入调味液中腌制,调味液按以下重量配制:酱油2g、食用盐0.8g、白糖1.5g、五香粉1.8g、黄酒2g、葱1g、姜汁1.2g份;调味液加入量为鱼肉、蟹肉总重量的4%~6%,拌匀,腌制时间20min;

[0130] (4) 蒸煮:将步骤(3)腌制完成的鱼肉、蟹肉置于蒸屉上蒸煮,中小火维持调味液的微沸状态,将调味液收汁煮干;

[0131] (5) 碾压:将步骤(4)蒸煮完成的鱼肉、蟹肉置于砧板上碾压,使其松散;

[0132] (6) 烘烤:将步骤(5)碾压完成的鱼肉、蟹肉置于已预热至50℃的烤箱中烘烤,烘烤温度为80℃,一次烘烤至肉松含水量为15%~30%,脱水备用;

[0133] (6) 炒松:将步骤(6)烘烤完成的鱼肉、蟹肉放入不粘锅中,加入植物油后不断翻炒,至松散均匀状态并呈金黄色;

[0134] (7) 包装:采用安全卫生的铝箔复合薄膜袋真空包装。

[0135] 与实施例1相比,该对比例与对比例2一样,只采用一次烘烤脱水(炒松前一次烘烤),产品入口口感与香味较实施例1略差。虽然该工艺缩短了炒松时间,但是炒松前的烘烤使混合肉中的水分除去了70%-85%,炒松过程中容易使肉松局部受热不均匀,产生焦糊,尤其是鱼肉。

[0136] 对比例5

[0137] 一种鱼蟹混合肉松的制备方法,具体操作步骤如下:

[0138] (1) 草鱼肉的获取:将草鱼宰杀、去头部、内脏、黑膜,清洗干净、分割,沿鱼肉纹理切片,剔除鱼骨。

[0139] (2) 蟹肉的获取:洗净梭子蟹体表,去除蟹壳、蟹鳃、腹脐,清洗干净,取肉。

[0140] (3) 鱼肉和蟹肉的腌制:将步骤(1)和步骤(2)所得鱼肉150g和蟹肉350g放入调味液中腌制,调味液按以下重量配制:酱油2g、食用盐0.8g、白糖1.5g、五香粉1.8g、黄酒2g、葱1g、姜汁1.2g份;调味液加入量为鱼肉、蟹肉总重量的4%~6%,拌匀,腌制时间20min;

[0141] (4) 蒸煮:将步骤(3)浸泡完成的鱼肉、蟹肉置于蒸屉上蒸煮,中小火维持调味液的

微沸状态,将调味液收汁煮干。

[0142] (5) 碾压:将步骤(4)蒸煮完成的鱼肉、蟹肉置于砧板上碾压,使其松散;

[0143] (6) 一次烘烤:将步骤(5)碾压完成的鱼肉、蟹肉置于已预热至50℃的烤箱中烘烤,烘烤温度为80℃,一次烘烤至肉松含水量为40%~60%,脱水备用;

[0144] (7) 炒松:将步骤(6)烘烤完成的鱼肉、蟹肉放入不粘锅中,加入植物油后不断翻炒,至松散均匀状态并呈金黄色;

[0145] (8) 二次烘烤:将步骤(7)炒制完成的肉松置于已预热至50℃的烤箱中烘烤,烘烤温度为80℃,烘烤至肉松含水量为12%~18%;

[0146] (9) 包装:采用安全卫生的铝箔复合薄膜袋真空包装。

[0147] 与实施例1相比,该对比例提升了蟹肉添加量。产品口感明显偏硬,不具有入口松软即化的特征。因为蟹肉成丝状,虽然更易松散,但是若以高比例蟹肉添加,入口时单位表面积混合产品脱水更多,造成口感偏硬。同时蟹肉价格较草鱼肉价格更高。口感和经济上均不如实施例1。

[0148] 以上显示和描述了本发明的基本原理和主要特征和本发明的优点。本行业的技术人员应该了解,本发明不受上述实施例的限制,上述实施例和说明书中描述的只是说明本发明的原理,在不脱离本发明精神和范围的前提下,本发明还会有各种变化和改进,这些变化和进步都落入要求保护的本发明范围内。本发明要求保护范围由所附的权利要求书及其等效物界定。

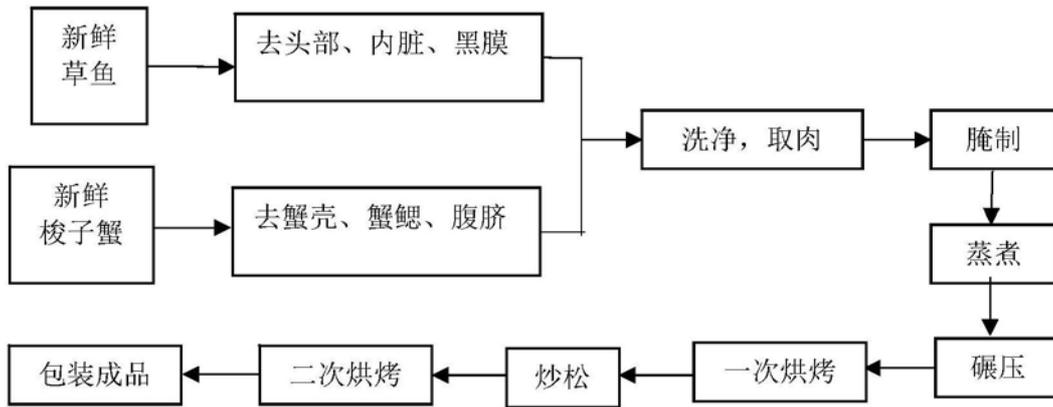


图1