



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102028177 A

(43) 申请公布日 2011. 04. 27

(21) 申请号 201010560212. 7

(22) 申请日 2010. 11. 26

(71) 申请人 辛保山

地址 463409 河南省驻马店市平舆县庙湾镇  
庙湾村委河西 1 组

(72) 发明人 辛保山

(74) 专利代理机构 郑州联科专利事务所(普通  
合伙) 41104

代理人 时立新

(51) Int. Cl.

A23L 1/226(2006. 01)

A23L 1/325(2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

一种酸菜鱼调料及利用该调料制作酸菜鱼的方法

(57) 摘要

本发明涉及一种酸菜鱼调料,其以重量份计,包括泡青菜 90 ~ 110 份、腌鱼料、炆锅料和制汤料,所述腌鱼料包括粉包,该粉包由淀粉、碘盐、味精、胡椒粉、花椒粉、白砂糖组成;所述炆锅料由干葱丝 18 ~ 22 份、干姜丝 18 ~ 22 份和干蒜末 18 ~ 22 份混合而成;所述制汤料包括豆瓣酱 20 ~ 25 份、干红辣椒 20 ~ 25 份、黑木耳 20 ~ 25 份、胡椒粉 10 ~ 20 份、碘盐 3 ~ 8 份、柠檬酸 3 ~ 5 份、醪糟 28 ~ 32 份、醋 8 ~ 10 份。本发明将制作酸菜鱼所需各种调味料分组包装,给烹饪者带来了极大的便利,用该调料制作的酸菜鱼,鱼肉麻辣鲜香,鲜而不腻,汤酸爽怡人,让人回味无穷。

1. 一种酸菜鱼调料,其特征在于,以重量份计,包括泡青菜90~110份、腌鱼料、炆锅料和制汤料,所述腌鱼料包括粉包,该粉包由淀粉、碘盐、味精、胡椒粉、花椒粉、白砂糖组成;所述炆锅料由干葱丝18~22份、干姜丝18~22份和干蒜末18~22份混合而成;所述制汤料包括豆瓣酱20~25份、干红辣椒20~25份、黑木耳20~25份、胡椒粉10~20份、碘盐3~8份、柠檬酸3~5份、醪糟28~32份、醋8~10份。

2. 如权利要求1所述的酸菜鱼调料,其特征在于,所述泡青菜独立包装;所述制汤料分三部分包装:豆瓣酱独立包装,醪糟和醋混合包装,干红辣椒、黑木耳、胡椒粉、碘盐和柠檬酸混合包装。

3. 如权利要求1所述的酸菜鱼调料,其特征在于,所述粉包的重量组成为:淀粉1~3份、碘盐1~3份、味精1~3份、胡椒粉2~3份、花椒粉2~3份、白砂糖1~3份。

4. 如权利要求3所述的酸菜鱼调料,其特征在于,所述腌鱼料还包括料酒包,料酒重量份为8~10份。

5. 使用权利要求1至4任一所述调料制作酸菜鱼的方法,其特征在于,包括如下步骤:

①将鱼500~1000g剖腹洗净,切成薄片或块放入容器中,加入腌鱼料,拌匀备用;

②锅中加水或高汤800~1000g,然后加入泡青菜和制汤料烧沸;

③将备好的鱼片或块及炆锅料放入烧沸的锅中,煮5~15min。

## 一种酸菜鱼调料及利用该调料制作酸菜鱼的方法

### 技术领域

[0001] 本发明属于烹调食品领域,具体涉及一种酸菜鱼调料及利用该调料制作酸菜鱼的方法。

### 背景技术

[0002] 酸菜鱼属川菜系,其以鲜鱼为主料,配以泡青菜和辅料煮制而成,因其独特的口味受到广大消费者的喜爱。然而,目前市场上销售的各种调味料、香料,大多是单一品种,用户必须购买多种的单一品种调料,在烹饪时进行随机调配,由于原料主次不分,调料配比或多或少,造成食品色、香、味相差甚大,尤其是为解除鱼的腥味、异味,很难调配好合适的调料。

### 发明内容

[0003] 本发明目的在于提供一种酸菜鱼调料及利用该调料制作酸菜鱼的方法,即便是非专业人士利用该调料也能够轻松烹饪出美味的酸菜鱼。

[0004] 为实现上述目的,本发明采用如下技术方案。

[0005] 一种酸菜鱼调料,其以重量份计,包括泡青菜(即酸菜)90~110份、腌鱼料、炆锅料和制汤料,所述腌鱼料包括粉包,该粉包由淀粉、碘盐、味精、胡椒粉、花椒粉、白砂糖组成;所述炆锅料由干葱丝18~22份、干姜丝18~22份和干蒜末18~22份混合而成;所述制汤料包括豆瓣酱20~25份、干红辣椒20~25份、黑木耳20~25份、胡椒粉10~20份、碘盐3~8份、柠檬酸3~5份、醪糟28~32份、醋8~10份。

[0006] 上述的酸菜鱼调料,泡青菜独立包装;制汤料分三部分包装:豆瓣酱独立包装,醪糟和醋混合包装,干红辣椒、黑木耳、胡椒粉、碘盐和柠檬酸混合包装。

[0007] 上述的酸菜鱼调料,其粉包的重量组成为:淀粉1~3份、碘盐1~3份、味精1~3份、胡椒粉2~3份、花椒粉2~3份、白砂糖1~3份。

[0008] 上述的酸菜鱼调料,其腌鱼料还包括料酒包,料酒重量份为8~10份。

[0009] 使用上述调料制作酸菜鱼的方法,其包括如下步骤:

- ①将鱼500~1000g剖腹洗净,切成薄片或块放入容器中,加入腌鱼料,拌匀备用;
- ②锅中加水或高汤800~1000g,然后加入泡青菜和制汤料烧沸;
- ③将备好的鱼片或块及炆锅料放入烧沸的锅中,煮5~15min,起锅即可食用。

[0010] 为增加酸菜鱼的营养和美味,制作时还可以在炒锅中加入花生油烧热,将洗净的新鲜蔬菜炒熟起锅,然后与做好的酸菜鱼混合,这样使得营养更加丰富。

[0011] 本发明的有益效果:

本发明用于烹饪酸菜鱼的调料选料科学合理、配方独特。其根据烹饪步骤将用于制作酸菜鱼所需各种调味料分组包装,烹饪者只需自备鲜鱼,然后按照上述方法依次加入调料,便可轻松烹制出美味可口的酸菜鱼。此调料给消费者带来了极大的便利。使用此调料制作的酸菜鱼,不仅鱼肉细嫩爽滑、鲜而不腻,汤的味道也麻辣鲜香、酸爽怡人,让人回味无穷,而且还具有健脾开胃、增进食欲,促进消化的作用。

## 具体实施方式

[0012] 以下通过实施例对本发明做进一步的说明,但本发明的保护范围不限于此。

### [0013] 实施例 1

一种酸菜鱼调料,包括泡青菜 100g (独立包装)、腌鱼料、炆锅料和制汤料,所述腌鱼料包括粉包和料酒包(料酒 8g,独立包装),该粉包由淀粉 3g、碘盐 3g、味精 2g、胡椒粉 2g、花椒粉 3g、白砂糖 2g 组成;所述炆锅料由干的葱丝 20g、姜丝 20g 和蒜末 20g 混合而成;所述制汤料包括豆瓣酱 20g、干红辣椒 20g、黑木耳 20g、胡椒粉 20g、碘盐 3g、柠檬酸 3g、醪糟 30g 和醋 8g。制汤料分三部分包装:豆瓣酱独立包装,醪糟和醋混合包装,干红辣椒、黑木耳、胡椒粉、碘盐和柠檬酸混合包装。

[0014] 使用上述调料制作酸菜鱼的方法,其包括如下步骤:

- ①将鱼 800g 剖腹洗净,切成薄片放入容器中,加入腌鱼料,拌匀备用;
- ②锅中加水 900g,然后加入泡青菜和制汤料烧沸;
- ③将备好的鱼片及炆锅料放入烧沸的锅中,煮 8min,起锅即可食用。

### [0015] 实施例 2

一种酸菜鱼调料,包括泡青菜 110g (独立包装)、腌鱼料、炆锅料和制汤料,所述腌鱼料包括粉包和料酒包(料酒 10g,独立包装),该粉包由淀粉 2g、碘盐 2g、味精 1g、胡椒粉 3g、花椒粉 2g、白砂糖 3g 组成;所述炆锅料由干的葱丝 18g、姜丝 22g 和蒜末 20g 混合而成;所述制汤料包括豆瓣酱 25g、干红辣椒 25g、黑木耳 25g、胡椒粉 18g、碘盐 6g、柠檬酸 5g、醪糟 28g 和醋 10g。制汤料分三部分包装:豆瓣酱独立包装,醪糟和醋混合包装,干红辣椒、黑木耳、胡椒粉、碘盐和柠檬酸混合包装。

[0016] 使用上述调料制作酸菜鱼的方法,其包括如下步骤:

- ①将鱼 1000g 剖腹洗净,切成薄块放入容器中,加入腌鱼料,拌匀备用;
- ②锅中加高汤 1000g,然后加入泡青菜和制汤料烧沸;
- ③将备好的鱼块及炆锅料放入烧沸的锅中,煮 13min,起锅即可食用。

[0017] 采用上述调料和方法制作的酸菜鱼,鱼肉麻辣鲜香,鲜而不腻,汤酸爽怡人,让人回味无穷。