



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102232579 B

(45) 授权公告日 2013. 01. 30

(21) 申请号 201110206235. 2

(22) 申请日 2011. 07. 22

(73) 专利权人 苏州市好得睐美食食品有限责任公司

地址 215200 江苏省苏州市吴中区吴中经济开发区东吴工业园兴南路 5 号

(72) 发明人 汤建妹 汤建英

(51) Int. Cl.

A23L 1/33 (2006. 01)

A23L 1/326 (2006. 01)

(56) 对比文件

道书明等. 蟹粉鱼面筋. 《上海名菜名点》. 2003, 第 51 页.

审查员 艾欣

权利要求书 1 页 说明书 3 页

(54) 发明名称

蟹肉鱼面筋及其制备工艺

(57) 摘要

本发明公开了一种蟹肉鱼面筋及其制备工艺。该蟹肉鱼面筋包括按重量份计的如下组分：鱼糜 230-245、蟹肉 35-40、食用植物油 45-55、鸡蛋清 45-55、水 40-50 以及调味料；其制备工艺为：取鱼糜、蟹肉、食用植物油、鸡蛋清以及冰水均匀混合后制成浆料，再依次油炸炸熟、冷却、冷冻，获得目标成品。本发明的优点在于：该蟹肉鱼面筋颜色金黄，香糯可口，风味独特，且富含大量的胶原蛋白质、鱼油以及丰富的维生素，可单独烹饪食用，亦可与其他食材搭配食用，不仅能给消费者带来味觉享受，还能带来营养上的进补，符合现代社会快节奏生活的需要，同时，该蟹肉鱼面筋制备工艺简单，利于规模化生产。

1. 一种蟹肉鱼面筋的制备工艺,其特征在于,它包括如下步骤:

(1) 打浆:取 230-245 重量份的鱼糜和 35-40 重量份的蟹肉与 40-50 重量份的冰水均匀混合,再加入 45-55 重量份的食用植物油和 45-55 重量份的鸡蛋清,以及 32-40 重量份的面粉、38-45 重量份的淀粉、3-4 重量份的大豆蛋白、4-6 重量份的食盐和 1-1.5 重量份的肉制品稳定剂中的至少一种继续搅拌混合均匀,形成浆料;

(2) 打粒:以前述浆料加工形成丸状面筋初成品;

(3) 油炸:

a、首先,将面筋初成品在 85-90℃ 的温度下油炸至全部漂浮在油面上,并伴以持续搅拌;

b、其后,将面筋初成品在 115-125℃ 的温度下油炸 7min 以上;

c、然后,将面筋初成品在 150-170℃ 的温度下油炸 5min 以上,而后捞起,获得面筋半成品;

(4) 冷却:

I、首先,将面筋半成品室温散热 2min 以上;

II、然后,将面筋半成品散热后于冷水中浸泡 15min 以上后,再冷冻 12h 以上,其后进行包装,制成目标产品。

蟹肉鱼面筋及其制备工艺

技术领域

[0001] 本发明涉及一种面筋及其制备工艺,特别涉及一种蟹肉鱼面筋及其制备工艺。

背景技术

[0002] 面筋始创于我国南北朝时期,是素斋园中的奇葩,尤其是以面筋为主料的素仿荤菜肴,堪称中华美食一绝,历来深受人们的喜爱。但传统的面筋口味单一,食用时需另配食材烹饪,难以满足现代化快节奏生活的需要。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种风味独特,食用方便快捷,便于制备的蟹肉鱼面筋以及其制备工艺,从而克服现有技术中的不足。

[0004] 为实现上述发明目的,本发明采用了如下技术方案:

[0005] 一种蟹肉鱼面筋,其特征在于,它包括按重量份计的如下组分:鱼糜 230-245、蟹肉 35-40、食用植物油 45-55、鸡蛋清 45-55 以及水 40-50。

[0006] 进一步的,它还可包括 32-40 重量份的面粉和 / 或 38-45 重量份的淀粉。

[0007] 它还可包括 3-4 重量份的大豆蛋白。

[0008] 它还可包括 4-6 重量份的食盐。

[0009] 它还可包括 1-1.5 重量份的肉制品稳定剂。

[0010] 如上所述蟹肉鱼面筋的制备工艺,其特征在于,该制备工艺为:取 230-245 重量份的鱼糜、35-40 重量份的蟹肉、45-55 重量份的食用植物油、45-55 重量份的鸡蛋清以及 40-50 重量份的冰水均匀混合后制成浆料,再依次油炸炸熟、冷却、冷冻,获得目标成品。

[0011] 具体而言,所述浆料还包括 32-40 重量份的面粉、38-45 重量份的淀粉、3-4 重量份的大豆蛋白、4-6 重量份的食盐以及 1-1.5 重量份的肉制品稳定剂中的至少一种。

[0012] 该制备工艺具体包括如下步骤:

[0013] (1) 打浆:取 230-245 重量份的鱼糜和 35-40 重量份的蟹肉与 40-50 重量份的冰水均匀混合,再加入 45-55 重量份的食用植物油、45-55 重量份的鸡蛋清以及 32-40 重量份的面粉、38-45 重量份的淀粉、3-4 重量份的大豆蛋白、4-6 重量份的食盐以及 1-1.5 重量份的肉制品稳定剂中的至少一种继续搅拌混合均匀,形成浆料;

[0014] (2) 打粒:以前述浆料加工形成丸状面筋初成品;

[0015] (3) 油炸:将面筋初成品在 85-90℃ 的温度下油炸至漂浮在油面上,再在 115-160℃ 的温度下油炸至微黄色,获得面筋半成品;

[0016] (4) 冷却:将面筋半成品冷却后,再冷冻、包装,制成目标产品。

[0017] 步骤 (3) 具体为:

[0018] a、将面筋初成品在 85-90℃ 的温度下油炸至全部漂浮在油面上,并伴以持续搅拌;

[0019] b、将面筋初成品在 115-125℃ 的温度下油炸 7min 以上;

[0020] c、将面筋初成品在 150-170℃ 的温度下油炸 5min 以上,而后捞起,获得面筋半成品。

[0021] 步骤 (4) 具体为:

[0022] I、将面筋半成品室温散热 2min 以上;

[0023] II、将面筋半成品散热后于冷水中浸泡 15min 以上后,再冷冻 12h 以上,其后进行包装,制成目标产品。

[0024] 与现有技术相比,本发明的优点在于:该蟹肉鱼面筋风味独特,可单独烹饪食用,亦可与其他食材搭配食用,符合现代社会快节奏生活的需要,且该蟹肉鱼面筋制备工艺简单,利于规模化生产。

具体实施方式

[0025] 以下接合若干较佳实施例对本发明的技术方案作详细说明。

[0026] 实施例 1 该蟹肉鱼面筋的制备工艺包括如下步骤:

[0027] (1) 打浆:取 225 重量份的鱼糜和 35 重量份的蟹肉与 35 重量份的冰水均匀混合,再加入 50 重量份的大豆油、55 重量份的鸡蛋清、30 重量份的面粉、35 重量份的淀粉、2 重量份的大豆蛋白、4 重量份的食盐以及 1 重量份的肉制品稳定剂继续搅拌混合均匀,形成浆料;

[0028] (2) 打粒:取前述浆料以造粒设备加工形成大小均匀的圆形面筋初成品;

[0029] (3) 油炸:在伴以持续搅拌的条件下将面筋初成品在 90℃ 油炸至全部漂浮在油面上,再将面筋初成品在 115℃ 油炸 7min,而后在 160℃ 油炸 5min,至面筋表面呈微黄色,获得面筋半成品;

[0030] (4) 冷却:将面筋半成品室温散热 2min,再将面筋半成品散热后于冷水中浸泡 15min 以上后, -25℃ 冷冻 12h 以上,其后进行包装,制成蟹肉鱼面筋成品,该蟹肉鱼面筋成品简单烹饪后即可直接食用,方便快捷,且口感好,风味独特。

[0031] 实施例 2 该蟹肉鱼面筋的制备工艺包括如下步骤:

[0032] (1) 打浆:取 245 重量份的鱼糜和 40 重量份的蟹肉与 55 重量份的冰水均匀混合,再加入 55 重量份的大豆油、45 重量份的鸡蛋清、45 重量份的面粉、50 重量份的淀粉、4 重量份的大豆蛋白、6 重量份的食盐以及 1.5 重量份的肉制品稳定剂继续搅拌混合均匀,形成浆料;

[0033] (2) 打粒:取前述浆料以造粒设备加工形成大小均匀的圆形面筋初成品;

[0034] (3) 油炸:在伴以持续搅拌的条件下将面筋初成品在 90℃ 油炸至全部漂浮在油面上,再将面筋初成品在 125℃ 油炸 7min,而后在 155℃ 油炸 5min,至面筋表面呈微黄色,获得面筋半成品;

[0035] (4) 冷却:将面筋半成品室温散热 2min,再将面筋半成品散热后于冷水中浸泡 15min 后, -25℃ 冷冻 12h,其后进行包装,制成蟹肉鱼面筋成品,该蟹肉鱼面筋成品简单烹饪后即可直接食用,方便快捷,且口感好,风味独特。

[0036] 需要说明的是,根据目标消费群体的不同,本发明的蟹肉鱼面筋中还可添加其他香辛料、调味料等。

[0037] 本发明的蟹肉鱼面筋颜色金黄,香糯可口,充分体现了吃蟹不见蟹,吃鱼不见鱼的

效果,是一款地地道道的河鲜搭配杰作,且富含大量的胶原蛋白、鱼油以及丰富的维生素,不仅能给消费者带来味觉享受,还能带来营养上的进补。

[0038] 本发明还可以有其他多种实施方式,但在不背离发明精神及其实质之情况下,本领域技术人员当可根据本发明做出各种相应的改变和变形,但这些相应的改变和变形都应属于本发明所附的权利要求的保护范围。