



## (12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102246977 A

(43) 申请公布日 2011. 11. 23

(21) 申请号 201110132870. 0

(22) 申请日 2011. 05. 23

(71) 申请人 王宝泰

地址 116000 辽宁省大连市尚品堂生物有限公司

(72) 发明人 王宝泰

(74) 专利代理机构 沈阳利泰专利商标代理有限公司 21209

代理人 李枢

(51) Int. Cl.

A23L 1/326 (2006. 01)

A23L 1/39 (2006. 01)

A23L 1/29 (2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

一种鲫鱼粥汤的制作方法

(57) 摘要

本发明的一种鲫鱼粥汤的制作方法,包括以下工艺过程:1、原料加工处理,2、调配腌制,3、脱水蒸煮,4、脱骨分解,5、配制调理,6、装瓶杀菌包装,本发明的主要优点是:1、鲫鱼肉汤鲜美诱人,品后自然有激性,适合现在产妇高品味要求。2、安全没有任何添加剂和防腐剂,而且骨刺软化。3、资源充足、投资少、效益高、大有开发价值。4、用处广、可与青菜、豆腐、海带菜类等一起煮,炖熬汤10多分钟就好。5、营养全面、脂肪低、高蛋白,常吃鲫鱼汤不仅能健身,减少肥胖,而且有助于降血压和降血脂,降低胆固醇,产妇吃不仅大补,而且美丽,白嫩、苗条,而中老年人和肥胖人群吃也特别适宜。

1. 一种鲫鱼粥汤的制作方法,其具体步骤如下:

(1)、原料加工处理

将鲜鱼进行去鳞去脏和去鳃,清洗干净;

(2)、调配腌制

用 100 斤温水,1.5-2 斤精盐,0.8-1.2 斤元葱,0.5-0.8 斤大蒜放一起拌均后再放入 100 斤处理好的鲫鱼原料,腌泡制 50-60 分钟;

(3)、脱水蒸煮

将腌好的鲫鱼原料捞出控水 10-20 分钟,再用蒸锅加热蒸 30 分钟;

(4)、脱骨分解

将蒸熟的鲫鱼进行搅拌,用 0.5cm 号网筛选机筛选两次,把鱼骨刺去掉,鱼肉、微量刺在一起用绞肉机绞碎;

(5)、配制调理

用 65 斤鲫鱼原料、30 斤温开水、0.3-0.6 斤白砂糖、0.2-0.5 斤味精、0.2-0.5 斤姜蒜汁放一起搅均为止;

(6)、装瓶杀菌包装

把调好的鲫鱼原料按自己数量装入罐瓶内并封盖;在 110-120℃ 温度下杀菌 60-80 分钟,包装入库。

## 一种鲫鱼粥汤的制作方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种保健食品,特别是涉及一种养月鲫鱼汤制作方法。

### 背景技术

[0002] 在我国野生鲫鱼野生能力强,特别繁多。由于鲫鱼刺多、肉少,吃起来非常麻烦,而鲫鱼营养全面,特别是产妇食用,不仅增加大量营养,还能用美味有效催乳,常吃母体健身白嫩,不易发胖。为此,人们迫切希望时常上能够购买以鲫鱼为原料制作的保健是食品。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种营养丰富美味可口的鲫鱼粥汤的制作方法。

[0004] 采用的技术方案是:

本发明的一种鲫鱼粥汤的制作方法,包括以下工艺过程:

#### 1、原料加工处理

将鲜鱼进行去鳞去脏和去鳃,清洗干净。

[0005] 2、调配腌制

用 100 斤温水,1.5-2 斤精盐,0.8-1.2 斤元葱,0.5-0.8 斤大蒜放一起拌均后再放入 100 斤处理好的鲫鱼原料,腌泡制 50-60 分钟。

[0006] 3、脱水蒸煮

将腌好的鲫鱼原料捞出控水 10-20 分钟,再用蒸锅加热蒸 30 分钟。

[0007] 4、脱骨分解

将蒸熟的鲫鱼进行搅拌,用 0.5cm 号网筛选机筛选两次,把鱼骨刺去掉,鱼肉、微量刺在一起用绞肉机绞碎。

[0008] 5、配制调理

用 65 斤鲫鱼原料、30 斤温开水、0.3-0.6 斤白砂糖、0.2-0.5 斤味精、0.2-0.5 斤姜蒜汁放一起搅均为止。

[0009] 6、装瓶杀菌包装

把调好的鲫鱼原料按自己数量装入罐瓶内并封盖。在 110-120℃ 温度下杀菌 60-80 分钟,包装入库。

[0010] 本发明的主要优点是:

1、鲫鱼肉汤鲜美诱人,品后自然有激性,适合现在产妇高品味要求。

[0011] 2、安全没有任何添加剂和防腐剂,而且骨刺软化。

[0012] 3、资源充足、投资少、效益高、大有开发价值。

[0013] 4、用处广、可与青菜、豆腐、海带菜类等一起煮,炖熬汤 10 多分钟就好。

[0014] 5、营养全面、脂肪低、高蛋白,常吃鲫鱼汤不仅能健身,减少肥胖,而且有助于降血压和降血脂,降低胆固醇,产妇吃不仅大补,而且美丽,白嫩、苗条,而中老年人和肥胖人群吃也特别适宜。

### 具体实施方式

[0015] 一种鲫鱼粥汤的制作方法,其具体步骤如下:

1、原料加工处理

将鲜鱼进行去鳞去脏和去鳃,清洗干净。

[0016] 2、调配腌制

用 100 斤温水,1.6 斤精盐,1 斤元葱,0.5 斤大蒜放一起拌均后再放入 100 斤处理好的鲫鱼原料,腌泡制 60 分钟。

[0017] 3、脱水蒸煮

将腌好的鲫鱼原料捞出控水 15 分钟,再用蒸锅加热蒸 30 分钟。

[0018] 4、脱骨分解

将蒸熟的鲫鱼进行搅拌,用 0.5cm 号网筛选机筛选两次,把鱼骨刺去掉,鱼肉、微量刺在一起用绞肉机绞碎。

[0019] 5、配制调理

用 65 斤鲫鱼原料、30 斤温开水、0.5 斤白砂糖、0.3 斤味精、0.3 斤姜蒜汁放一起搅均为止。

[0020] 6、装瓶杀菌包装

把调好的鲫鱼原料按自己数量装入罐瓶内并封盖。在 118℃ 温度下杀菌 65 分钟,包装入库。