



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103689667 A

(43) 申请公布日 2014. 04. 02

(21) 申请号 201310639855. 4

(22) 申请日 2013. 12. 04

(71) 申请人 怀远县大禹食品科技发展有限公司

地址 233400 安徽省蚌埠市怀远县新城区禹
都大道 3 号大禹宾馆院内

(72) 发明人 张旭

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理
有限公司 34112

代理人 余成俊

(51) Int. Cl.

A23L 1/326 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种徽式碳锅鱼及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种徽式碳锅鱼,由下列重量份的原料制成:草鱼 1400-1500、莲藕 180-210、香菜 23-26、洋葱 90-110、西芹 90-110、大葱 90-110、大姜 45-55、大蒜 140-160、花椒 45-55、干辣椒 90-110、花生油 240-260、香辣酱 40-60、孜然粉 22-27、糖 18-22、薏仁油 28-33、盐 23-28、料酒 35-45、高汤 900-1100、调味汁 140-160、芝麻 24-27、水适量。本发明的徽式碳锅鱼,采用草鱼作为主原料。在辅料的添加于加工的工艺上进行了创新,独特的原料与工艺赋予了烤鱼汤汁红亮、鲜美、鱼肉鲜香滑嫩、麻辣适口、五香味正的特点,不是火锅却胜似火锅。制得的烤鱼融合了烤鱼与炖鱼特有的香味,麻辣鲜香、鱼肉爽滑、汤汁红亮,是色香味俱全的美食佳品,不仅具有一定的营养价值,并且还有开胃、增进食欲的功效。

1. 一种徽式碳锅鱼,其特征在于,由下列重量份的原料制成:草鱼 1400-1500、莲藕 180-210、香菜 23-26、洋葱 90-110、西芹 90-110、大葱 90-110、大姜 45-55、大蒜 140-160、花椒 45-55、干辣椒 90-110、花生油 240-260、香辣酱 40-60、孜然粉 22-27、糖 18-22、薏仁油 28-33、盐 23-28、料酒 35-45、高汤 900-1100、调味汁 140-160、芝麻 24-27、水适量。

2. 根据权利要求书 1 所述徽式碳锅鱼,其特征在于,制备方法的具体步骤如下:

(1) 将鲜活草鱼杀洗干净,打上花刀,加上孜然粉、糖、薏仁油、盐、料酒混合浆腌渍 5-10 分钟后放入烤盘,将烤盘下放洋葱、西芹、大蒜垫底,然后放入炭火上烤制 7-8 成熟;

(2) 将花生油倒入锅中烧热,将大葱、大姜、大蒜取适量洗净切片后与适量的花椒、干辣椒、香辣酱一起放入烧热的油中,小火煸炒出香味;

(3) 将锅中加入高汤,再放入步骤 1 的物料以及莲藕,大火烧开后转小火炖 3 分钟倒入碳锅里;

(4) 将调味汁放入锅中烧热,香菜洗净切段后与剩余的干辣椒、花椒、大蒜一起放入锅中,小火炒至有香味溢出,浇在碳锅中的鱼的上面,再撒上芝麻即可。

一种徽式碳锅鱼及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种水产品及其加工领域,特别涉及一种徽式碳锅鱼及其制备方法。

背景技术

[0002] 鱼肉味道鲜美、清鲜可口、引人食欲,是人们日常饮食中比较喜爱的食物。鱼肉含有叶酸、维生素 B2、维生素 B12 等维生素,有滋补健胃、利水消肿、通乳、清热解毒、止嗽下气的功效。鱼含有丰富的完全蛋白质,而且都是完全蛋白质,另外蛋白质所含必需氨基酸的量和比值最适合人体需要,容易被人体消化吸收。脂肪含量较低,且多为不饱和脂肪酸。鱼肉的脂肪含量一般比较低,并且脂肪多由不饱和脂肪酸组成,不饱和脂肪酸的碳链较长,具有降低胆固醇的作用。另外,鱼肉的肌纤维比较短,蛋白质组织结构松散,水分含量比较多,因此,肉质比较鲜嫩,和禽畜肉相比,吃起来更觉软嫩,也更容易消化吸收。所以,可以看出,鱼类具有高蛋白、低脂肪、维生素、矿物质含量丰富,口味好、易于消化吸收的优点。

[0003] 鱼有很多的烹饪方式,其中烤鱼就受到广大消费者的喜爱,说到烤鱼,在人们脑海中往往都是像牛羊肉串一样,直接放到炭火上放少许盐,辣椒,孜然,烤熟即可。而徽式碳锅鱼它采用自己研制的秘方,先烤后炖的独特做法结合烤炖两种工艺精华,烹饪出人们喜爱的美味佳肴。

发明内容

[0004] 本发明弥补了现有技术的不足,提供一种徽式碳锅鱼及其制备方法。

[0005] 本发明的技术方案如下:

本发明徽式碳锅鱼由下列重量份的原料制成:草鱼 1400-1500、莲藕 180-210、香菜 23-26、洋葱 90-110、西芹 90-110、大葱 90-110、大姜 45-55、大蒜 140-160、花椒 45-55、干辣椒 90-110、花生油 240-260、香辣酱 40-60、孜然粉 22-27、糖 18-22、薏仁油 28-33、盐 23-28、料酒 35-45、高汤 900-1100、调味汁 140-160、芝麻 24-27、水适量。

[0006] 所述徽式碳锅鱼的制备的具体步骤如下:

(1) 将鲜活草鱼杀洗干净,打上花刀,加上孜然粉、糖、薏仁油、盐、料酒混合浆腌渍 5-10 分钟后放入烤盘,将烤盘下放洋葱、西芹、大蒜垫底,然后放入炭火上烤制 7-8 成熟;

(2) 将花生油倒入锅中烧热,将大葱、大姜、大蒜取适量洗净切片后与适量的花椒、干辣椒、香辣酱一起放入烧热的油中,小火煸炒出香味;

(3) 将锅中加入高汤,再放入步骤 1 的物料以及莲藕,大火烧开后转小火炖 3 分钟倒入碳锅里;

(4) 将调味汁放入锅中烧热,香菜洗净切段后与剩余的干辣椒、花椒、大蒜一起放入锅中,小火炒至有香味溢出,浇在碳锅中的鱼的上面,再撒上芝麻即可。

[0007] 本发明的有益效果:

本发明的徽式碳锅鱼,采用草鱼作为主原料。在辅料的添加于加工的工艺上进行了创新,独特的原料与工艺赋予了烤鱼汤汁红亮、鲜美、鱼肉鲜香滑嫩、麻辣适口、五香味正的特

点,不是火锅却胜似火锅。制得的烤鱼融合了烤鱼与炖鱼特有的香味,麻辣鲜香、鱼肉爽滑、汤汁红亮,是色香味俱全的美食佳品,不仅具有一定的营养价值,并且还有开胃、增进食欲的功效。

具体实施方案

[0008] 下面结合以下具体实施方式对本发明作进一步的详细描述:

称取下列重量份(g)的原料制成:草鱼 1500、莲藕 200、香菜 25、洋葱 100、西芹 100、大葱 100、大姜 50、大蒜 150、花椒 50、干辣椒 100、花生油 250、香辣酱 50、孜然粉 25、糖 20、薏仁油 30、盐 25、料酒 40、高汤 1000、调味汁 150、芝麻 25、水适量。

[0009] 徽式碳锅鱼的制备方法的具体步骤如下:

(1) 将鲜活草鱼杀洗干净,打上花刀,加上孜然粉、糖、薏仁油、盐、料酒混合浆腌渍 8 分钟后放入烤盘,将烤盘下放洋葱、西芹、大蒜垫底,然后放入炭火上烤制 8 成熟;

(2) 将花生油倒入锅中烧热,将大葱、大姜、大蒜取适量洗净切片后与适量的花椒、干辣椒、香辣酱一起放入烧热的油中,小火煸炒出香味;

(3) 将锅中加入高汤,再放入步骤 1 的物料以及莲藕,大火烧开后转小火炖 3 分钟倒入碳锅里;

(4) 将调味汁放入锅中烧热,香菜洗净切段后与剩余的干辣椒、花椒、大蒜一起放入锅中,小火炒至有香味溢出,浇在碳锅中的鱼的上面,再撒上芝麻即可。