



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 108378334 A

(43)申请公布日 2018.08.10

(21)申请号 201810144134.9

(22)申请日 2018.02.13

(71)申请人 广西黄氏真味食品科技有限责任公司

地址 545001 广西壮族自治区柳州市柳南区福馨路12号6号楼201号

(72)发明人 方勇宗 黄祥端

(74)专利代理机构 北京远大卓悦知识产权代理事务所(普通合伙) 11369

代理人 史霞

(51)Int.Cl.

A23L 23/00(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种鲜香型螺蛳酱及其制备方法

(57)摘要

本发明涉及一种鲜香型螺蛳酱及其制备方法,其所用原料以质量份数计分别为:螺蛳肉45~55份、猪骨10~20份、虾皮10~20份、鱼肝10~20份、杏鲍菇1~3份、草果0.5~1.5份、洋葱0.3~0.8份、生姜0.8~1.3份、大蒜1~3份、香叶0.5~1.0份、腐乳汁2~4份、蚝油3~5份、淀粉5~10份、自制豆豉1~3份、鸡精0.5~1.5份、食盐1~2份、白糖0.8~1.3份、食用植物油2~4份。该发明所制备出的螺蛳酱味道鲜美,保存时间长,用制备方便,改善了人们使用效果,香味浓郁,口感逼真饱满柔和,留香持久。

1. 一种鲜香型螺蛳酱,其特征在於,其所用原料以质量份数计分别为:螺蛳肉45~55份、猪骨10~20份、虾皮10~20份、鱼肝10~20份、杏鲍菇1~3份、草果0.5~1.5份、洋葱0.3~0.8份、生姜0.8~1.3份、大蒜1~3份、香叶0.5~1.0份、腐乳汁2~4份、蚝油3~5份、淀粉5~10份、自制豆豉1~3份、鸡精0.5~1.5份、食盐1~2份、白糖0.8~1.3份、食用植物油2~4份。

2. 根据权利要求1所述的一种鲜香型螺蛳酱的制备方法,其特征在於,其主要步骤包括:

(1) 将猪骨、虾皮、鱼肝、杏鲍菇、草果、洋葱、生姜、大蒜、香叶加3-4倍的水文火煎煮1.5~2.5小时,过滤除渣,得汤汁;

(2) 取新鲜螺蛳肉,将其清洗干净待用;

(3) 将食用植物油倒入热锅中加热至150~160℃,倒入汤汁再加入腐乳汁、蚝油、淀粉、自制豆豉和螺蛳肉煮沸20~30分钟;然后加鸡精、食盐、白糖;

(4) 趁热将螺蛳酱装瓶密封,待冷却至常温入库存放。

一种鲜香型螺蛳酱及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,尤其涉及一种鲜香型螺蛳酱及其制备方法。

背景技术

[0002] 螺蛳我们也叫做是方形环棱螺,螺蛳含有非常丰富的营养,螺蛳里面不但含有丰富的蛋白质而且还有多种人体需要的微量元素,螺蛳里面含有的钙是非常多的,所以我们想要补钙可以多吃螺蛳,螺蛳有非常好的养生功效和保健的作用,所以螺蛳受到了人们的喜爱。

[0003] 通常的食用方法是捞取鲜活的螺蛳,以清水暂养,清洗后剪去蛳尾洗净,加以佐料炒食或将螺蛳清洗煮熟以针挑出螺蛳肉再洗去肠腺部分的螺蛳头配以辅料炒食,味道鲜美,是一味地道的农家美味小菜。但其净养和须进行初加工,由于烹调技艺的原因加上其特有泥土气味,往往导致口味大减。不能即食,不方便携带,也不方便存储。

发明内容

[0004] 本发明的目的是提供一种营养丰富、口味鲜美、独特、食用方便的鲜香型螺蛳酱及其制备方法。

[0005] 为了解决上述技术问题,本发明采用的技术方案是:

一种鲜香型螺蛳酱,其所用原料以质量份数计分别为:螺蛳肉45~55份、猪骨10~20份、虾皮10~20份、鱼肝10~20份、杏鲍菇1~3份、草果0.5~1.5份、洋葱0.3~0.8份、生姜0.8~1.3份、大蒜1~3份、香叶0.5~1.0份、腐乳汁2~4份、蚝油3~5份、淀粉5~10份、自制豆鼓1~3份、鸡精0.5~1.5份、食盐1~2份、白糖0.8~1.3份、食用植物油2~4份。

[0006] 一种鲜香型螺蛳酱的制备方法,其主要步骤包括:

(1)将猪骨、虾皮、鱼肝、杏鲍菇、草果、洋葱、生姜、大蒜、香叶加3-4倍的水文火煎煮1.5~2.5小时,过滤除渣,得汤汁;

(2)取新鲜螺蛳肉,将其清洗干净待用;

(3)将食用植物油倒入热锅中加热至150~160℃,倒入汤汁再加入腐乳汁、蚝油、淀粉、自制豆鼓和螺蛳肉煮沸20~30分钟;然后加鸡精、食盐、白糖;

(4)趁热将螺蛳酱装瓶密封,待冷却至常温入库存放。

[0007] 本发明的有益效果是:本发明的鲜香型螺蛳酱以螺蛳肉为主要原料,与猪骨、虾皮、鱼肝、蚝油、自制豆鼓等原料经过熬制而成,选料严谨,配方搭配科学合理,营养素搭配均衡,营养价值高;还具有鲜香浓郁、回味悠长、开胃健脾、增进食欲的作用;兼顾营养、口味、色泽等各方面要求,工艺简洁、香味浓郁、回味悠长、辣度适中,满足不同地区口味需求的同时丰富了螺蛳酱产品的种类。

具体实施方式

[0008] 下面结合实施例对本发明作进一步详细的描述,但本发明的实施方式不限于此。

除非特别说明,实施例中所涉及的材料、方法均为本领域常用的材料和方法。

实施例

[0009] 一种鲜香型螺蛳酱,其所用原料以质量份数计分别为:螺蛳肉50份、猪骨15份、虾皮16份、鱼肝4份、杏鲍菇2份、草果0.8份、洋葱0.5份、生姜1.2份、大蒜2份、香叶0.8份、腐乳汁3份、蚝油4份、淀粉7份、自制豆豉2份、鸡精0.8份、食盐1.5份、白糖1.1份、食用植物油3份。

[0010] 一种鲜香型螺蛳酱的制备方法,其主要步骤包括:

(1) 将猪骨、虾皮、鱼肝、杏鲍菇、草果、洋葱、生姜、大蒜、香叶加3.5倍的水文火煎煮2小时,过滤除渣,得汤汁;

(2) 取新鲜螺蛳肉,将其清洗干净待用;

(3) 将食用植物油倒入热锅中加热至155℃,倒入汤汁再加入腐乳汁、蚝油、淀粉、自制豆豉和螺蛳肉煮沸25分钟;然后加鸡精、食盐、白糖;

(4) 趁热将螺蛳酱装瓶密封,待冷却至常温入库存放。