



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103653052 B

(45) 授权公告日 2015. 07. 15

(21) 申请号 201310696628. 5

页实施例.

(22) 申请日 2013. 12. 18

审查员 孔倩

(73) 专利权人 茂名新洲海产有限公司

地址 525400 广东省茂名市电白县广州白云
江高(电白)产业转移工业园

(72) 发明人 陈振亮 王东生 崔基栋 刘善学

(74) 专利代理机构 广州市南锋专利事务有限
公司 44228

代理人 李志明

(51) Int. Cl.

A23L 1/326(2006. 01)

(56) 对比文件

CN 101331961 A, 2008. 12. 31, 说明书第
4-12 段.

CN 102302201 A, 2012. 01. 04, 全文.

CN 101053422 A, 2007. 10. 17, 全文.

CN 101366535 A, 2009. 02. 18, 全文.

CN 101485352 A, 2009. 07. 22, 说明书第 2-3

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种面包鱼

(57) 摘要

本发明公开了一种面包鱼,包括将原料鱼的预处理、裹浆粉制备、配浆后裹浆、裹面包糠、裹饼干粉、直接速冻后包装或油炸后冷却包装,所述的裹浆粉是小麦粉、黄玉米粉、食用盐、糖、葡萄糖、膨松剂、增稠剂、天然香辛料抽提物配制而成。本发明的面包鱼可为消费者对鱼肉类制品提供一种新的选择,该种经过速冻的面包鱼产品可延长鱼肉的保质期达 8 个月以上。

1. 一种面包鱼,包括将原料鱼的预处理、裹浆粉制备、配浆后裹浆、裹面包糠、裹饼干粉、包装后速冻或油炸后冷却包装,其特征在于:所述的裹浆粉是小麦粉、黄玉米粉、食用盐、糖、葡萄糖、膨松剂、增稠剂、天然香辛料抽提物配制而成;

所述配浆是将由裹浆粉与 7~10℃的清水按照 1:1.5-2.5 的比例搅拌 15-20 分钟,混合均匀后制得的稀糊状裹浆;

所述裹浆粉是以下重量份数的原料制备而成:5-30 重量份的小麦粉、5-20 重量份黄玉米粉、5-10 重量份食用盐、3-10 重量份糖、5-10 重量份葡萄糖、1-5 重量份膨松剂、1-3 重量份增稠剂、1-8 重量份天然香辛料抽提物配制而成;

所述膨松剂为焦磷酸二氢二钠和小苏打;

所述增稠剂为瓜尔豆胶;

所述天然香辛料抽提物为芹菜精和大蒜粉;

所述面包糠用量为鱼肉质量的 20-40%,所述饼干粉用量为鱼肉质量的 5-10%。

2. 根据权利要求 1 所述的面包鱼的制备方法,其特征在于:包括如下步骤:

(1) 原料鱼的预处理:将鱼去鳞去内脏漂洗干净,沥干水分后,斩件或斩件后剁碎与调料混匀制成鱼泥,再将鱼泥制成鱼块;

(2) 裹浆粉制备:取 5-30 重量份的小麦粉、5-20 重量份黄玉米粉、5-10 重量份食用盐、3-10 重量份糖、5-10 重量份葡萄糖、1-5 重量份膨松剂、1-3 重量份增稠剂、1-8 重量份天然香辛料抽提物混合均匀;

(3) 配浆后裹浆:将裹浆粉与 7~10℃的清水按照 1:1.5-2.5 的比例搅拌 15-20 分钟,混合均匀后制得的稀糊状裹浆,用勺舀裹浆静置三分钟,裹浆表面无明细水粉分离,无水渗出,将裹浆冷却至 2-3℃,然后将鱼块置于裹浆中使得裹浆均匀裹在鱼块上;

(4) 裹面包糠、裹饼干粉:将步骤(3)的鱼块在裹浆未干前先后置于面包糠和饼干粉中,使面包糠和饼干粉均匀的粘附在其上;

(5) 包装后速冻或油炸后冷却包装:将步骤(4)的鱼块按生产要求分级、称重、装盘排列、装包装袋,然后进行速冻,使冻后的鱼块中心温度为 -25℃以下,最后低温储存即制得;或者将步骤(4)的鱼块在 120-150℃油炸至金黄色,冷却至室温后包装。

一种面包鱼

技术领域

[0001] 本发明涉及一种鱼类产品的加工方法,具体是一种面包鱼,属于海产品加工技术领域。

背景技术

[0002] 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,是人们日常饮食中比较喜爱的食物。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。鱼肉营养价值极高,经研究发现,儿童经常食用鱼类,其生长发育比较快,智力的发展也比较好,而且经常食用鱼类,人的身体比较健壮,寿命也比较长,其奥妙在于鱼类的以下营养特点:(1)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,对各种水肿、浮肿、腹胀、少尿、黄疸、乳汁不通皆有效;(2)食用鱼肉对孕妇胎动不安、妊娠性水肿有很好的疗效;(3)鱼肉含有丰富的镁元素,对心血管系统有很好的保护作用,有利于预防高血压、心肌梗死等心血管疾病;(4)鱼肉中富含维生素 A、铁、钙、磷等,常吃鱼还有养肝补血、泽肤养发的功效;(5)含有丰富的完全蛋白质。鱼肉含有大量的蛋白质 6. 脂肪含量较低,且多为不饱和脂肪酸鱼肉的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;(6)无机盐、维生素含量较高。

[0003] 虾也是一种高蛋白肉质海产品,为了保持虾的鲜味,有利于虾的储存及增加虾的经济效益,目前市场上出现了虾干、虾酱、虾味调料、烤虾片等虾的加工食品。面包虾是将鲜虾仁或虾泥裹上浆料、面包屑,同时辅以蛋液、配料等其他的辅助处理,再经过煎、炸而成,具有鲜香脆、营养丰富特点,深受大众的喜爱。鱼肉也有类似的做法。

[0004] CN 101485352 B 公开了一种防止蛋白质冷冻变性的面包鱼的制备方法,其步骤包括:选料、前处理、防止冷冻变性的保护处理、斩拌、调味、装盘、速冻、微解冻、切片、上浆、裹面包糠、油炸、冷却、包装秤产品,其特点是其所述的防止冷冻变性的保护处理步骤是将经过选料、前处理后的净鱼肉,于含有 0.03%-0.05% 的柠檬酸和 0.2%-0.3% 的柠檬酸钠混合溶液中浸泡 5-10 分钟,取出浸泡后的鱼肉并添加鱼肉重量 2%-3% 的果葡糖浆,混合均匀,使果葡糖浆渗透到鱼肉中。CN 102551109A 公开了一种裹粉鱼片的生产工艺和配方技术,它的技术方案是:先将成品鱼片浸浆,然后将浸过浆的鱼片裹粉,油炸最后速冻、称重包装、进库储存。CN 101632464B 公开了一种烤鱼片的加工方法,其是将作为鳗鱼、秋刀鱼、沙丁鱼、润目鳕、泥鳅之中的任一个的食材切割后,将所述食材烧烤的烤鱼片的加工方法,其特征在于,在给所述食材包上覆层后,将所述食材用油炸,然后蒸制用油炸过的所述食材并促进附着在所述食材表面上的油的流出,从而防止油的附着,之后在所述食材上添加佐料,然后再对所述食材进行烧烤。CN 102100248B 公开了一种半干鱼片的加工方法,其特征在于,加工方法的步骤如下:首先将鱼肉切片清洗后,放至到添加有待处理鱼片质量 0.3-1% 水分活度剂的调味液中调味,然后在 30-50℃ 进行热风干燥 1-4h;干燥结束后在密闭空间里均湿,最后在 125-135℃ 高温熟化 5-20min,即制得半干鱼片。

发明内容

[0005] 本发明目的在于针对现有技术的不足,提供一种面包鱼及其制备方法,为消费者对鱼肉类制品提供一种新的选择,该种经过速冻的面包鱼产品可延长鱼肉的保质期达 8 个月以上,其鱼肉具有鲜嫩可口,经过油炸的外层酥脆,口感佳。

[0006] 本发明所采用的技术方案是:一种面包鱼,包括将原料鱼的预处理、裹浆粉制备、配浆后裹浆、裹面包糠、裹饼干粉、直接速冻后包装或油炸后冷却包装,所述的裹浆粉是小麦粉、黄玉米粉、食用盐、糖、葡萄糖、膨松剂、增稠剂、天然香辛料抽提物配制而成。

[0007] 所述配浆是将由裹浆粉与 7~10℃ 的清水按照 1:1.5-2.5 的比例搅拌 15-20 分钟,混合均匀后制得的稀糊状裹浆。

[0008] 所述裹浆粉是以下重量份数的原料制备而成:5-30 重量份的小麦粉、5-20 重量份黄玉米粉、5-10 重量份食用盐、3-10 重量份糖、5-10 重量份葡萄糖、1-5 重量份膨松剂、1-3 重量份增稠剂、1-8 重量份天然香辛料抽提物配制而成。

[0009] 所述膨松剂为焦磷酸二氢二钠和小苏打。

[0010] 所述增稠剂为瓜尔豆胶。

[0011] 所述天然香辛料抽提物为芹菜精、大蒜粉。

[0012] 所述面包糠用量为鱼肉质量的 20-40%,所述饼干粉用量为鱼肉质量的 5-10%。

[0013] 本发明所述的面包鱼的制备方法,包括如下步骤:

[0014] (1) 原料鱼的预处理:将鱼去鳞去内脏漂洗干净,沥干水分后,斩件或斩件后剁碎与调料混匀制成鱼泥,再将鱼泥制成鱼块;所述的调料的种类和用量是一般技术人员可以实现的;

[0015] (2) 裹浆粉制备:取 5-30 重量份的小麦粉、5-20 重量份黄玉米粉、5-10 重量份食用盐、3-10 重量份糖、5-10 重量份葡萄糖、1-5 重量份膨松剂、1-3 重量份增稠剂、1-8 重量份天然香辛料抽提物混合均匀;

[0016] (3) 配浆后裹浆:将裹浆粉与 7~10℃ 的清水按照 1:1.5-2.5 的比例搅拌 15-20 分钟,混合均匀后制得的稀糊状裹浆,用勺舀裹浆静置三分钟,裹浆表面无明细水粉分离,无水渗出,将裹浆冷却至 2-3℃,然后将斩好的鱼块置于裹浆中使的裹浆均匀裹在鱼块上;

[0017] (4) 裹面包糠、裹饼干粉:将步骤(3)的鱼块在裹浆未干前先后置于面包糠和饼干粉中,使面包糠和饼干粉均匀的粘附在其上;

[0018] (5) 速冻后包装或油炸后冷却包装:将步骤(4)的鱼块按生产要求分级、称重、装盘排列、装包装袋,然后进行速冻,使冻后的鱼块中心温度为 -25℃ 以下,最后低温储存即制得;或者将步骤(4)的鱼块在 120-150℃ 油炸至金黄色,冷却至室温后包装。

[0019] 本发明相对于现有技术的有益效果是:本发明的面包鱼可为消费者对鱼肉类制品提供一种新的选择,该种经过速冻的面包鱼产品可延长鱼肉的保质期达 8 个月以上。

具体实施方式

[0020] 下面通过实施例对本发明做进一步详细说明,这些实施例仅用来说明本发明,并不限制本发明的范围。

[0021] 实施例 1 本实施例的面包鱼采用如下步骤制备:

[0022] (1) 原料鱼的预处理 :将鱼去鳞去内脏漂洗干净,沥干水分后,斩件或斩件后剁碎与适量的盐、料酒混匀制成鱼泥,再将鱼泥制成鱼块 ;

[0023] (2) 裹浆粉制备 :取 30 重量份的小麦粉、20 重量份黄玉米粉、10 重量份食用盐、5 重量份糖、5 重量份葡萄糖、4 重量份膨松剂(2 重量份焦磷酸二氢二钠和 2 重量份小苏打)、1 重量份瓜尔豆胶、8 重量份天然香辛料抽提物(6 重量份芹菜精、2 重量份大蒜粉)混合均匀 ;

[0024] (3) 配浆后裹浆 :将裹浆粉与 7℃ 的清水按照 1:2.1 的比例搅拌 18 分钟,混合均匀后制得的稀糊状裹浆,用勺舀裹浆静置三分钟,裹浆表面无明细水粉分离,无水渗出,将裹浆冷却至 2℃,然后将斩好的鱼块置于裹浆中使的裹浆均匀裹在鱼块上 ;

[0025] (4) 裹面包糠、裹饼干粉 :将步骤(3)的鱼块在裹浆未干前先后置于面包糠和饼干粉中,使面包糠和饼干粉均匀的粘附在其上 ;

[0026] (5) 速冻后包装 :将步骤(4)的鱼块按生产要求分级、称重、装盘排列、装包装袋,然后进行速冻,使冻后的鱼块中心温度为 -25℃ 以下,最后低温储存即制得。

[0027] 实施例 2 本实施例的面包鱼采用如下步骤制备 :

[0028] (1) 原料鱼的预处理 :将鱼去鳞去内脏漂洗干净,沥干水分后,斩件或斩件后剁碎与适量的盐、料酒混匀制成鱼泥,再将鱼泥制成鱼块 ;

[0029] (2) 裹浆粉制备 :取 5 重量份的小麦粉、5 重量份黄玉米粉、5 重量份食用盐、5 重量份糖、5 重量份葡萄糖、2 重量份膨松剂(1 重量份焦磷酸二氢二钠和 1 重量份小苏打)、1 重量份瓜尔豆胶、2 重量份天然香辛料抽提物(1 重量份芹菜精、1 重量份大蒜粉)混合均匀 ;

[0030] (3) 配浆后裹浆 :将裹浆粉与 10℃ 的清水按照 1: 2.5 的比例搅拌 15 分钟,混合均匀后制得的稀糊状裹浆,用勺舀裹浆静置三分钟,裹浆表面无明细水粉分离,无水渗出,将裹浆冷却至 3℃,然后将斩好的鱼块置于裹浆中使的裹浆均匀裹在鱼块上 ;

[0031] (4) 裹面包糠、裹饼干粉 :将步骤(3)的鱼块在裹浆未干前先后置于面包糠和饼干粉中,使面包糠和饼干粉均匀的粘附在其上 ;

[0032] (5) 油炸后冷却包装 :将步骤(4)的鱼块在 120℃ 油炸至金黄色,冷却至室温后包装。

[0033] 实施例 3 本实施例的面包鱼采用如下步骤制备 :

[0034] (1) 原料鱼的预处理 :将鱼去鳞去内脏漂洗干净,沥干水分后,斩件或斩件后剁碎与适量的盐、料酒混匀制成鱼泥,再将鱼泥制成鱼块 ;

[0035] (2) 裹浆粉制备 :取 30 重量份的小麦粉、5 重量份黄玉米粉、8 重量份食用盐、3 重量份糖、7 重量份葡萄糖、3 重量份膨松剂(2 重量份焦磷酸二氢二钠和 1 重量份小苏打)、3 重量份瓜尔豆胶、4 重量份天然香辛料抽提物(2 重量份芹菜精、2 重量份大蒜粉)混合均匀 ;

[0036] (3) 配浆后裹浆 :将裹浆粉与 8℃ 的清水按照 1:1.5 的比例搅拌 20 分钟,混合均匀后制得的稀糊状裹浆,用勺舀裹浆静置三分钟,裹浆表面无明细水粉分离,无水渗出,将裹浆冷却至 2℃,然后将斩好的鱼块置于裹浆中使的裹浆均匀裹在鱼块上 ;

[0037] (4) 裹面包糠、裹饼干粉 :将步骤(3)的鱼块在裹浆未干前先后置于面包糠和饼干粉中,使面包糠和饼干粉均匀的粘附在其上 ;

[0038] (5) 油炸后冷却包装 :将步骤(4)的鱼块在 150℃ 油炸至金黄色,冷却至室温后包装。