

[19] 中华人民共和国国家知识产权局



[12] 发明专利说明书

专利号 ZL 200610048211.8

[51] Int. Cl.

A23L 1/326 (2006.01)

A23L 1/01 (2006.01)

[45] 授权公告日 2009 年 8 月 19 日

[11] 授权公告号 CN 100528003C

[22] 申请日 2006.8.30

[21] 申请号 200610048211.8

[73] 专利权人 河北玉兰香保定会馆饮食有限公司

地址 050051 河北省石家庄市谈固西大街
111 号

[72] 发明人 梁连起

[56] 参考文献

JP61070954A 1986.4.11

CN1233408A 1999.11.3

CN1319352A 2001.10.31

八宝鱿鱼加工工艺. 毕士川, 冯卫平. 水产科技情报, 第 28 卷第 4 期. 2001

美味黑鱼菜. 顾齐斌. 烹调知识, 第 6 期. 2001

水产品营养、食疗与烹调 (二) 黑鱼. 王
辑. 内陆水产, 第 2 期. 1999

审查员 邓爱科

[74] 专利代理机构 石家庄科诚专利事务所

代理人 左燕生

权利要求书 1 页 说明书 2 页

[54] 发明名称

一种黑鱼食品的加工方法

[57] 摘要

本发明公开了一种黑鱼食品的加工方法, 它是按 300 重量份的黑鱼计所用调味料组成包括: 面酱 15~25 份, 酱油 10~20 份, 白糖 10~15 份, 食盐 4~6 份, 葱 4~6 份, 姜 4~6 份, 八角茴香 2~3 份, 色拉油 25~35 份, 菊花 25~35 份。以加工 300 份黑鱼原料计, 先将 100 份糯米在 90~100℃水中浸泡 3 小时备用; 再将黑鱼切段后与糯米混合, 然后放入上述调味料组合物, 搅拌均匀后蒸 3~4 小时即可。本发明是在直隶官府筵席的特别菜品“糯米蒸鱼”基础上研发出一道美食, 其色泽红亮, 香气浓郁, 肉质鲜嫩, 米有鱼香, 鱼有米香, 回味悠长, 同时由于糯米、菊花的协调作用, 具有养肝明目、延年益寿等功效, 具有显著的社会经济效益和推广价值。

1. 一种黑鱼食品的加工方法，其特征是按 300 重量份的黑鱼主料计所用调味料组合物的重量组成为：

面酱 15~25 份，酱油 10~20 份，白糖 10~15 份，食盐 4~6 份，葱 4~6 份，姜 4~6 份，八角茴香 2~3 份，植物油 25~35 份，菊花 25~35 份；

以加工 300 重量份黑鱼主料计，先将 100 份糯米在 90~100℃水中浸泡 3 小时备用；再将黑鱼切段后与浸泡后的糯米混合，然后放入上述调味料组合物，搅拌均匀后蒸 3~4 小时即可。

2. 根据权利要求 1 所述的黑鱼食品的加工方法，其特征是所述调味料组合物的重量组成为：面酱 20 份，酱油 15 份，白糖 10 份，食盐 5 份，葱 5 份，姜 5 份，八角茴香 3 份，植物油 30 份，菊花 30 份；

3. 根据权利要求 1 所述的黑鱼食品的加工方法，其特征是所述植物油采用色拉油。

一种黑鱼食品的加工方法

技术领域

本发明涉及黑鱼食品的制备方法。

背景技术

黑鱼为淡水鱼品种，其营养价值很高，深受人们的喜爱，人们采用各种烹制方法来享受它的美味，形成了各自不同特色和风味的制品，丰富了人们的物质文化享受。但由于调配料较少，往往使加工出的成品味道单一，同时还缺少一定的食疗药用功效。

发明内容

本发明提供一种以黑鱼为主要原料制备出的味道鲜美、并具有养肝明目、延年益寿等功效的食品烹制方法。

本发明目的是这样实现的：这种黑鱼食品的加工方法其特征是按 300 重量份的黑鱼主料计所用调味料组合物的重量组成为：

面酱 15~25 份，酱油 10~20 份，白糖 10~15 份，食盐 4~6 份，葱 4~6 份，姜 4~6 份，八角茴香 2~3 份，色拉油 25~35 份，菊花 25~35 份；

以加工 300 重量份黑鱼主料计，先将 100 份糯米在 90~100℃水中浸泡 3 小时备用；再将黑鱼切段后与浸泡后的糯米混合，然后放入上述调味料组合物，搅拌均匀后蒸 3~4 小时即可。

本发明所用糯米富含B族维生素，能温暖脾胃，补益中气，对脾胃虚寒、食欲不佳、腹胀腹泻有一定缓解作用；黑鱼可祛瘀生新，可抗老防衰，延年益寿；菊花其味清凉甜美，有养肝、明目、健脑、延缓衰老等功效。

本发明取得的技术进步：本发明是在挖掘整理并借鉴李鸿章任直隶总督期间直隶官府筵席的特别菜品“糯米蒸鱼”基础上研发出一道美食，其色泽红亮，香气浓郁，肉质鲜嫩，米有鱼香，鱼有米香，回味悠长，同时由于糯米、

菊花的协调作用，使本发明还具有养肝明目、延年益寿等营养保健功效，深得广大消费者的喜爱，具有显著的社会经济效益和推广价值。

具体实施方式

以下结合具体实施例对本发明作进一步说明。

实施例1：将去头的300克黑鱼切成长5cm、宽2cm、厚0.8cm的块后，与100克在90~100℃水中浸泡3小时后捞出的糯米混合，然后放入20克保定槐茂牌面酱、15克酱油、10克白糖、5克食盐、5克葱、5克姜、3克八角茴香、30克色拉油、30克菊花，搅拌均匀后入蒸箱蒸3.5小时即可。

实施例2：本实施例与实施例1不同之处是将去头的300克黑鱼切成长5cm、宽2cm、厚0.8cm的块后，与100克在90~100℃水中浸泡3小时后捞出的糯米混合，然后放入15克保定槐茂牌面酱、10克酱油、10克白糖、4克食盐、4克葱、4克姜、2克八角茴香、25克色拉油、25克菊花，搅拌均匀后入蒸箱蒸3小时即可。

实施例3：本实施例与实施例1不同之处是将去头的300克黑鱼切成长5cm、宽2cm、厚0.8cm的块后，与100克在90~100℃水中浸泡3小时后捞出的糯米混合，然后放入25克保定槐茂牌面酱、20克酱油、15克白糖、6克食盐、6克葱、6克姜、2克八角茴香、35克色拉油、35克菊花，搅拌均匀后入蒸箱蒸4小时即可。