



## (12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 105962157 A

(43)申请公布日 2016.09.28

(21)申请号 201610290596.2

(22)申请日 2016.04.26

(71)申请人 郑思慧

地址 334000 江西省上饶市信州区朝阳乡  
王村村东山122号

(72)发明人 郑思慧 余小英

(51)Int.Cl.

A23L 17/10(2016.01)

权利要求书2页 说明书4页

### (54)发明名称

山茶香鱼及其制作方法

### (57)摘要

本发明属于食品加工技术领域,涉及一种山茶香鱼及其制作方法。包括以下步骤:A、备料,准备下述原料:鱼、茶油、盐、味精、大蒜子、小米椒、糯米酒和白糖;B、烟熏,将鱼切除鱼头和鱼尾,剪去鱼鳍,切成鱼块后用盐腌,晒干后烟熏至鱼块的两面呈金黄色;C、煎炒,将茶油下锅烧热,放入鱼块,再依次放入大蒜子、小米椒翻炒,然后放入味精、白糖和糯米酒,煮开后冷却;D、罐装,将完成步骤C的鱼块冷却后装入容器中,密封,即为山茶香鱼。本发明制作过程简单,营养丰富,健康安全,保质期长,便于推广。

1. 一种山茶香鱼的制作方法,其特征在于,包括以下步骤:

A、备料,准备下述原料:

鱼、茶油、盐、味精、大蒜子、小米椒、糯米酒和白糖;

B、烟熏

将鱼切除鱼头和鱼尾,剪去鱼鳍,切成鱼块后用盐腌,晒干后烟熏至鱼块的两面呈金黄色;

C、煎炒

将茶油下锅烧热,放入鱼块,再依次放入大蒜子、小米椒翻炒,然后放入味精、白糖和糯米酒,煮开后冷却;

D、罐装

将完成步骤C的鱼块冷却后装入容器中,密封,即为山茶香鱼。

2. 根据权利要求1所述的山茶香鱼的制作方法,其特征在于,在步骤A中,所述原料的重量比为:

鱼 100 份,

茶油 15 份,

盐 5 份,

味精 1 份

大蒜子 10 份,

小米椒 3 份,

糯米酒 2 份,

白糖 1 份。

3. 根据权利要求1所述的山茶香鱼的制作方法,其特征在于,在步骤B中,所述的鱼块长4-6cm,宽2cm。

4. 根据权利要求1所述的山茶香鱼的制作方法,其特征在于,在步骤B中,采用米糠作为烟熏的燃料。

5. 根据权利要求1所述的山茶香鱼的制作方法,其特征在于,在步骤C中,完成步骤B的鱼块预先切成小块,放入蒸锅中蒸10-15分钟。

6. 根据权利要求5所述的山茶香鱼的制作方法,其特征在于,在步骤C中,鱼块预先切成长2cm,宽0.5cm的小块。

7. 根据权利要求1所述的山茶香鱼的制作方法,其特征在于,在步骤D中,鱼块采用自然冷却或在-18℃以下急冷。

8. 根据权利要求1所述的山茶香鱼的制作方法,其特征在于,在步骤D中,鱼块采用自然冷却或在-18℃以下急冷,当鱼块在-18℃下急冷时,将鱼块在预先经过高温消毒的金属盘中摊开,鱼块与鱼块之间不产生重叠,冷却时间小于30分钟,冷却后立即装入到容器中密封保存,容器预先经过高温消毒。

9. 根据权利要求1所述的山茶香鱼的制作方法,其特征在于,在步骤C中,所述的糯米酒

的制作方法为：

把糯米用水浸泡4-5个小时后，捞起沥水将水沥干，把糯米放蒸锅上，蒸20-30分钟，用凉开水浇淋蒸好的糯米，待糯米未完全冷却之前，把糯米装盆子里，放甜酒曲，其中甜酒曲和糯米的重量比为1:250，搅拌均匀，用压板将糯米压实，把装好糯米的盆子放在纸盒里，纸盒周围用棉被包裹住，发酵2-6天后，即为半成品糯米酒，将半成品糯米酒装入到密闭容器中，于2-6℃温度下冷藏15天以上，即为糯米酒；

其中，用来压实糯米的压板为木质板，木质板的形状、大小与装糯米的盆子相配适，木质板用纱布包裹并使纱布边缘与装糯米的盆子的内壁严密配合，不产生空隙，且木质板上表面放有配重用的石块或铁块。

10. 根据权利要求1-9任意一项所述的制作方法制作的山茶香鱼。

## 山茶香鱼及其制作方法

### 技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,涉及一种山茶香鱼及其制作方法。

### 背景技术

[0002] 鱼肉味道鲜美,不论是食肉还是作汤,都清鲜可口,引入食欲,是人们日常饮食中比较喜爱的食物。鱼类种类繁多,大体上分为海水鱼和淡水鱼两大类。但不论是海水鱼还是淡水鱼,其所含的营养成分大致是相同的,所不同的只不过是各种营养成分的多少而已。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。

[0003] 随着生活水平提高,工作节奏加快,人们趋于选择食用方便、快捷的食品,研究和生产方便食品是食品工业的发展趋势。大多数淡水鱼的产品形式一般都是非即食食品,不方便携带和储存,人们加工,食用不便,且加工完的淡水鱼保质期较短,无法满足人们日益提高的物质需求。通常,人们将淡水鱼经过油炸后,来提高保质期,但油炸鱼在保存1个月后会发生酸败,有油哈味出现。

[0004] 中国专利文献公开了一种方便即食风味烤鱼的制备方法[申请号:2013101899797],包括原料预处理、腌制、脱盐及切分、油炸、高压蒸煮、烟熏干燥、拌料、计量包装、杀菌、除水装箱的步骤。该方法制备的烤鱼有一定的弹性和硬度,耐咀嚼,可以直接食用。但是该方法将鱼块油炸在前,烟熏在后,烟熏过程中使鱼块中的油脂在高温下发生分解和聚合反应,生产对人体有害的物质,不利于健康。另外,该方法制作工序复杂,生产成本高。

### 发明内容

[0005] 本发明的目的是针对现有技术的不足,提供一种工序简单,操作方便的山茶香鱼的制作方法。

[0006] 本发明的另一目的是提供一种不含有防腐剂、保质期长、食用方便的山茶香鱼。

[0007] 为达到上述目的,本发明采用了下列技术方案:一种山茶香鱼的制作方法,包括以下步骤:

[0008] A、备料,准备下述原料:

[0009] 鱼、茶油、盐、味精、大蒜子、小米椒、糯米酒和白糖;

[0010] B、烟熏

[0011] 将鱼切除鱼头和鱼尾,剪去鱼鳍,切成鱼块后用盐腌,晒干后烟熏至鱼块的两面呈金黄色;

[0012] C、煎炒

[0013] 将茶油下锅烧热,放入鱼块,再依次放入大蒜子、小米椒翻炒,然后放入味精、白糖和糯米酒,煮开后冷却;

[0014] D、罐装

[0015] 将完成步骤C的鱼块冷却后装入容器中,密封,即为山茶香鱼。

[0016] 在上述的山茶香鱼的制作方法中,在步骤A中,所述原料的重量比为:

鱼 100 份,

茶油 15 份,

盐 5 份,

[0017]

味精 1 份

大蒜子 10 份,

小米椒 3 份,

糯米酒 2 份,

[0018]

白糖 1 份。

[0019] 在上述的山茶香鱼的制作方法中,在步骤B中,所述的鱼块长4-6cm,宽2cm。

[0020] 在上述的山茶香鱼的制作方法中,在步骤B中,采用米糠作为烟熏的燃料。

[0021] 在上述的山茶香鱼的制作方法中,在步骤C中,完成步骤B的鱼块预先切成小块,放入蒸锅中蒸10-15分钟。

[0022] 在上述的山茶香鱼的制作方法中,在步骤C中,鱼块预先切成长2cm,宽0.5cm的小块。

[0023] 在上述的山茶香鱼的制作方法中,在步骤D中,鱼块采用自然冷却或在-18℃以下急冷。

[0024] 在上述的山茶香鱼的制作方法中,在步骤D中,鱼块采用自然冷却或在-18℃以下急冷,当鱼块在-18℃下急冷时,将鱼块在预先经过高温消毒的金属盘中摊开,鱼块与鱼块之间不产生重叠,冷却时间小于30分钟,冷却后立即装入到容器中密封保存,容器预先经过高温消毒。

[0025] 在上述的山茶香鱼的制作方法中,在步骤C中,所述的糯米酒的制作方法为:

[0026] 把糯米用水浸泡4-5个小时后,捞起沥水将水沥干,把糯米放蒸锅上,蒸20-30分钟,用凉开水浇淋蒸好的糯米,待糯米未完全冷却之前,把糯米装盆子里,放甜酒曲,其中甜酒曲和糯米的重量比为1:250,搅拌均匀,用压板将糯米压实,把装好糯米的盆子放在纸盒里,纸盒周围用棉被包裹住,发酵2-6天后,即为半成品糯米酒,将半成品糯米酒装入到密闭容器中,于2-6℃温度下冷藏15天以上,即为糯米酒;

[0027] 其中,用来压实糯米的压板为木质板,木质板的形状、大小与装糯米的盆子相配适,木质板用纱布包裹并使纱布边缘与装糯米的盆子的内壁严密配合,不产生空隙,且木质板上表面放有配重用的石块或铁块。

[0028] 根据上述的制作方法制作的山茶香鱼。

[0029] 与现有的技术相比,本发明的优点在于:制作过程简单,营养丰富,健康安全,保质期长,便于推广。

## 具体实施方式

[0030] 下述实施例中所用的试剂,如无特殊说明,可以从常规生化试剂商店购买得到。以下实施例中的定量数据,均设置三次重复实验,结果取平均值。

[0031] 实施例1

[0032] 糯米酒的制备,制作方法为:

[0033] 把糯米用水浸泡4-5个小时后,捞起沥水将水沥干,把糯米放蒸锅上,蒸20-30分钟,用凉开水浇淋蒸好的糯米,待糯米未完全冷却之前,把糯米装盆子里,放甜酒曲,其中甜酒曲和糯米的重量比为1:250,搅拌均匀,用压板将糯米压实,把装好糯米的盆子放在纸盒里,纸盒周围用棉被包裹住,发酵2-6天后,具体的发酵时间视室温而定,当室温在35℃以上时,发酵2天即可,当室温在15℃以下时,发酵6天,当室温在15-20℃时,发酵5天,当室温在20-25℃时,发酵4天,当室温在25-35℃时,发酵3天,发酵完成后取出糯米及渗出的水,即为半成品糯米酒,将半成品糯米酒装入到密闭容器中,于2-6℃温度下冷藏15天以上,即为糯米酒;

[0034] 其中,用来压实糯米的压板为木质板,木质板的形状、大小与装糯米的盆子相适配,木质板用纱布包裹并使纱布边缘与装糯米的盆子的内壁严密配合,不产生空隙,且木质板上表面放有配重用的石块或铁块。优选地,装有糯米的盆子、木质板和石块或铁块预先装入到塑料袋中,扎紧袋口后放入到纸盒里。

[0035] 本方法制备的糯米酒,甜度高,口感不酸,制作方法简单,适合农家作坊或家庭制作。

[0036] 实施例2

[0037] 一种山茶香鱼的制作方法,包括以下步骤:

[0038] A、备料,准备下述原料:鱼、茶油、盐、味精、大蒜子、小米椒、糯米酒和白糖;原料的重量为:鱼100g,茶油15g,盐5g,味精1g,大蒜子10g,小米椒3g,糯米酒2g,白糖1g。本实施例所述的鱼为淡水鱼,包括但不限于青、草、鲢、鳙等家鱼。

[0039] B、烟熏,将鱼切除鱼头和鱼尾,剪去鱼鳍,切成鱼块后用盐腌,所述的鱼块长4-6cm,宽2cm,腌制时间为3-7天,晒干后烟熏至鱼块的两面呈金黄色,烟熏时间大约为10-15分钟;优选,采用米糠作为烟熏的燃料。

[0040] C、煎炒,完成步骤B的鱼块预先切成长2cm,宽0.5cm的小块放入蒸锅中蒸10-15分钟。将茶油下锅烧热,放入鱼块,再依次放入大蒜子、小米椒翻炒,然后放入味精、白糖和糯米酒,煮开,使鱼块浸没在糯米酒和茶油中,这样茶油的香味就能进入到鱼块中,使鱼块的滋味更突出。

[0041] D、罐装,将完成步骤C的鱼块冷却后装入容器中,密封,即为山茶香鱼。优选,鱼块采用自然冷却或在-18℃以下急冷,当鱼块在-18℃下急冷时,将鱼块在预先经过高温消毒的金属盘中摊开,鱼块与鱼块之间不产生重叠,冷却时间小于30分钟,冷却后立即装入到容器中密封保存,容器预先经过高温消毒。

[0042] 本实施例中,使用茶油翻炒,茶油中不含芥酸,胆固醇、黄曲霉素和其它添加剂,鱼块经过烟熏后结构更紧密,吸油量明显变少,满足了人们对健康的需求,用实施例1制作的糯米酒作为调料,使鱼块味道更鲜美,且甜度高,并利于鱼块的保存。

[0043] 本实施例,操作简单,便于制作,保质期长,口感好。

[0044] 本实施例在保存6个月后进行取样检查,具体见表。

[0045] 1、本实施例的感官指标如下：

[0046]

项目	要求	检测结果
组织形态	条块均匀或形态周正，整齐不杂乱	符合
色泽	具有各品种固有的色泽、色泽相对一致	符合
气味	具有各品种应有的想起、无哈败味	符合
口感	有回位、咸淡适中、鲜甜可口	符合
杂质	无肉眼可见的外来杂质	符合

[0047] 2、理化指标

[0048]

项目	指标	检测结果
水分(%) $\leq$	50	40
食盐(%) $\leq$	8.0	6.7
蛋白质(g/100g) $\leq$	40	34
灰分(mg/kg) $\leq$	15	13
铅(mg/kg) $\leq$	0.5	未检出
铝(mg/kg) $\leq$	35.0	12
无机砷(mg/kg) $\leq$	0.05	未检出
甲基汞(mg/kg) $\leq$	1.0	未检出

[0049] 3、微生物指标

[0050] 微生物指标符合罐头商业无菌要求。

[0051] 由此可知，本实施例的山茶香鱼在未进行冷藏情况下，也具有较长的保质期，从而大大提高了人们食用的方便度，易于推广应用。

[0052] 本文中所描述的具体实施例仅仅是对本发明精神作举例说明。本发明所属技术领域的技术人员可以对所描述的具体实施例做各种各样的修改或补充或采用类似的方式替代，但并不会偏离本发明的精神或者超越所附权利要求书所定义的范围。