

[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 200610048220.7

[51] Int. Cl.

A23L 1/326 (2006.01)

A23L 1/01 (2006.01)

A61K 36/00 (2006.01)

[45] 授权公告日 2009 年 8 月 19 日

[11] 授权公告号 CN 100528004C

[22] 申请日 2006.8.30

[21] 申请号 200610048220.7

[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

CN1628555A 2005.6.22

JP61070954A 1986.4.11

甲鱼套餐. 苏光华. 四川烹饪, 第 2 期.
1992

元鱼:补虚疗损. 胡献国. 医疗保健, 第 8
期. 1997

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

一种元鱼食品的加工方法

[57] 摘要

本发明公开了一种元鱼食品的加工方法, 它是按 750 重量份的元鱼主料计, 在油温至 80~90℃时放入 25~35 份面酱, 然后加入已用调味料卤制过元鱼的卤汁 300 份, 加入酱油、食盐、醋、料酒、味精以及按比例量的调味料组合物, 然后放入元鱼, 并加水使元鱼原料淹没, 用猛火煮沸 5~10 分钟后再用中火煮沸 10~15 分钟即可。本发明是在挖掘整理并借鉴直隶官府名菜“元鱼泡饼”基础上研发出一道美食, 其肉质软嫩, 营养丰富, 汤汁醇香, 亦菜亦食, 能增强抗病能力及调节人体内分泌功能, 具有养颜护肤、美容健身之效, 尤其适于消化力弱、食欲不好、食后腹胀、积食腹泻、恶心呕吐症状者食用, 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。

1. 一种元鱼食品的加工方法，其特征是按 750 重量份的元鱼主料计所用调味料组合物的重量组成为：

八角茴香 1~3 份，砂仁 15~25 份，白豆蔻 15~25 份，山楂 15~25 份，麦芽 15~25 份，谷芽 15~25 份，神曲 15~25 份，鸡内金 15~25 份；

以加工 750 重量份元鱼主料计，在锅中放 20~30 重量份的植物油，油温至 80~90℃时放入 25~35 份面酱，然后加入已用上述调味料卤制过元鱼的卤汁 300 份，依次加入酱油 15~25 份、食盐 4~6 份、醋 10~20 份、料酒 8~12 份、味精 2~4 份以及按比例量的上述调味料组合物，然后放入切成块的元鱼，并加水使元鱼原料淹没，用猛火煮沸 5~10 分钟后再用中火煮沸 10~15 分钟即可。

2. 根据权利要求 1 所述的元鱼食品的加工方法，其特征是所述调味料组合物的重量组成为：

八角茴香 2 份，砂仁 20 份，白豆蔻 20 份，山楂 20 份，麦芽 20 份，谷芽 20 份，神曲 20 份，鸡内金 20 份。

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

一种元鱼食品的加工方法

技术领域

本发明涉及元鱼食品的制备方法。

背景技术

元鱼又名甲鱼，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

本发明提供一种以元鱼为主要原料制备出的味道鲜美并具有开胃健脾功效的元鱼食品的加工方法。

本发明目的是这样实现的：这种元鱼食品的加工方法其特征是按 750 重量份的元鱼主料计所用调味料组合物的重量组成包括：

八角茴香 1~3 份，砂仁 15~25 份，白豆蔻 15~25 份，山楂 15~25 份，麦芽 15~25 份，谷芽 15~25 份，神曲 15~25 份，鸡内金 15~25 份；

以加工 750 重量份元鱼主料计，在锅中放 20~30 重量份的植物油，油温至 80~90℃时放入 25~35 份面酱，然后加入已用上述调味料卤制过元鱼的卤汁 300 份，依次加入酱油 15~25 份、食盐 4~6 份、醋 10~20 份、料酒 8~12 份、味精 2~4 份以及按比例量的上述调味料组合物，然后放入切成块的元鱼，并加水使元鱼原料淹没，用猛火煮沸 5~10 分钟后再用中火煮沸 10~15 分钟即可。

所述调味料组合物的重量组成包括：八角茴香 2 份，砂仁 20 份，白豆蔻 20 份，山楂 20 份，麦芽 20 份，谷芽 20 份，神曲 20 份，鸡内金 20 份。

在上述加工方法中，最好将所用的调味料组合物用透水性材料包裹后置于锅内，以减少调味料对制品外观的影响。

本发明取得的技术进步：本发明是在挖掘整理并借鉴直隶官府名菜“元鱼

泡饼”基础上研发出一道美食，其肉质软嫩，营养丰富，汤汁醇香，亦菜亦食，能增强抗病能力及调节人体内分泌功能，具有养颜护肤、美容健身之效，尤其适于消化力弱、食欲不好、食后腹胀、积食腹泻、恶心呕吐症状者食用，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

实施例1：将去除内脏并洗净的750重量份元鱼切成长1.5cm见方的块备用；称取调味料：八角茴香2份，砂仁20份，白豆蔻20份，山楂20份，麦芽20份，谷芽20份，神曲20份，鸡内金20份备用；锅中放25重量份的色拉油，油温至85℃时放入30份面酱，然后加入已用上述调味料卤制过元鱼的卤汁300份，加入酱油20份、食盐5份、醋15份、料酒10份、味精3份以及上述调味料组合物，然后放入切块的元鱼，并加水使元鱼原料淹没，用猛火煮沸8分钟后再用中火煮沸12分钟即可。在食用时，最好与大饼同食。

实施例2：本实施例与实施例1不同之处是所用调味料为：八角茴香1份，砂仁15份，白豆蔻15份，山楂15份，麦芽15份，谷芽15份，神曲15份，鸡内金15份；油温至80℃时放入25份面酱，然后加入已用上述调味料卤制过元鱼的卤汁300份，加入酱油15份、食盐4份、醋10份、料酒8份、味精2份以及上述调味料组合物，然后放入切块的元鱼，并加水使元鱼原料淹没，用猛火煮沸5分钟后再用中火煮沸10分钟即可。

实施例3：本实施例与实施例1不同之处是所用调味料为：八角茴香3份，砂仁25份，白豆蔻25份，山楂25份，麦芽25份，谷芽25份，神曲25份，鸡内金25份；油温至90℃时放入35份面酱，然后加入已用上述调味料卤制过元鱼的卤汁300份，加入酱油25份、食盐6份、醋20份、料酒12份、味精4份以及上述调味料组合物，然后放入切块的元鱼，并加水使元鱼原料淹没，用猛火煮沸10分钟后再用中火煮沸15分钟即可。