

[19] 中华人民共和国国家知识产权局



[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 200610074579.1

[51] Int. Cl.

A23L 1/01 (2006.01)

A23L 3/36 (2006.01)

[43] 公开日 2006年9月27日

[11] 公开号 CN 1836551A

[22] 申请日 2006.4.20

[21] 申请号 200610074579.1

[71] 申请人 刘郑华

地址 221000 江苏省徐州市奎园小区望月园2  
-1-201

[72] 发明人 刘郑华

权利要求书1页 说明书3页

[54] 发明名称

冷冻、速冻熟的中国菜肴

[57] 摘要

一种冷冻、速冻熟的中国菜肴，他是将用油传热使食物成熟和用水传热使食物成熟的烹调技法应用于肉类、禽蛋类、水产类、豆制品类、瓜果蔬菜类、山珍风腊类原料之中，生产出人们喜爱的各种菜肴，送入冻结装置冷冻、速冻，送入市场。并将这种菜肴的生产方法产业化、工业化，也可在环保的产业链中实行本发明的设想。



## 冷冻、速冻熟的中国菜肴

本发明涉及冷冻、速冻熟的中国菜肴。

现在市场冷冻柜上出售的冷冻、速冻食品琳琅满目，在这许多的冷冻、速冻食品中，面食类居多，有包子、饺子、馄饨、烧卖、春卷、元宵等。菜肴类有羊肉串、虾、虾仁、肉丸等，羊肉串是生羊肉切成片穿成串速冻而成，虾是生虾速冻的，虾仁是生虾仁速冻的，以上生菜需经烹饪加工才能食用，肉丸是熟的，但这种菜肴也是需要再加工烹制才能食用。中国冷冻、速冻的菜肴里经过简单加热处理后，一盘色、香、味俱佳，马上就能食用的中国菜肴市场上目前还没有。中国专利 CN92110054X“冷冻山根鱼食品的制作方法”和中国专利 CN961146354“冷冻麦穗鱼食品的制作方法”中这两种鱼均系淡水鱼，本发明专利中用淡水鱼做的菜肴中不包括山根鱼和麦穗鱼。中国专利 CN961146354“速冻羊汤及其制作方法”中的要求是：晾凉后，放入冰箱速冻后真空包装，本发明中所使用的冻结装置是除去冰箱、冰柜这样的家用电器作冻结装置外，任何能使本菜肴冷冻、速冻的冻结装置都能使用。

本发明的目的是在市场冷冻柜上能够出售一种冷冻、速冻的由专业人员烹制的熟的中国菜肴，人们购买回去稍微加热就能食用。

本发明的目的是这样实现的，中国的烹调技法多样，根据传热的异同烹调技法不同，下面介绍不同的烹调技法烧制出不同的菜肴：**炸、熘、烹、爆、炒、煸、煎、贴、鳎、熬、烩、焖、烧、扒、焗**是用油传热使原料成熟的烹调方法；**煮、炖、煨、窝**是用水传热使原料成熟的烹调方法。详细烹调技法介绍如下：（一）**炸、熘、烹、爆、炒、煸**：1、炸：多油旺火的一种烹调方法，又分（1）干炸和清炸：生原料切成块、片，用调料浸渍后，干炸加拌干团粉，清炸则不拌团粉，入油锅用旺火炸，前者如干炸松鼠鱼，后者如炸鸡。（2）酥炸和软炸：原料切成块、片，外挂鸡蛋清调的团粉糊，酥炸的原料先蒸、煮熟，再下油锅炸黄酥取出；软炸取生料，油热七八成下锅，使受热的时间延长，前者如香酥鸡，后者如软炸口蘑。（3）纸包炸和脆炸：用糯米纸和豆腐皮包裹，四五成热油锅里炸，浮起黄色出锅，前者如纸包鸡，后者是炸响铃。2、熘：先炸，以调制的卤汁浇淋于炸过的原料表面，颠几颠出锅，如滑里脊、糟熘鱼片。3、烹：烹是在炸的基础上再加调味汁烹制，如烹明虾。4、爆：用细小无骨的原料，加入旺火热油的锅中，加入兑好的调料，迅速颠翻几下即出锅，如油爆肚尖、酱爆鸡丁、葱爆羊肉、汤爆肚。5、炒和煸：炒是最广泛使用的一种烹调方法，运用于炒的原料多是小形的丁、丝、条、片，又分生炒、熟炒、软炒、干炒，菜肴是炒肉丝、炒回锅肉、炒木樨肉、炒腰花。生炒为煸。（二）**煎、贴、鳎**：片形原料，少油温火，两面均煎黄为煎，如煎荷包蛋、煎虾饼；挂糊后，只煎一面为贴，如锅贴鱼；挂糊后，两面均煎黄，再加调味和卤汁用微火收干为鳎，如锅鳎鱼肚。（三）**熬、烩、焖、烧、扒、焗**：1、熬和烩：都用片、块、丁、丝、条小形原料，先煸炒断生，再加调料和汤汁煮熟，熬不勾芡，如熬白菜，烩勾



出塘一次，也能上在田地上，省却了化肥资金的投入——这些动物、水产物、植物取来做本发明设想的熟的中国菜肴的工序——它们的下料、丢弃物加工以后又能拿来喂养动物、水产和上在田地上，周而复始的工序形成一种良性循环。这样即降低了饲养动物、水产物和植物生长的成本又降低了本菜肴的成本，即保证了绿色食品的本质又保护了环境，一举多得。

随着生活的提高，人们对饮食的要求也在提高，由于采用了上述方案，可使市场冷冻柜上冷冻、速冻食品更加丰富，满足了人们的需求，丰富了人们的餐桌，节省了人们的时间。