



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103300419 A

(43) 申请公布日 2013. 09. 18

(21) 申请号 201310265140. 7

(22) 申请日 2013. 06. 28

(71) 申请人 陈键

地址 264000 山东省烟台市芝罘区文化一巷
26 号

(72) 发明人 陈键

(74) 专利代理机构 烟台双联专利事务所(普通
合伙) 37225

代理人 曲显荣

(51) Int. Cl.

A23L 1/326(2006. 01)

A23L 1/311(2006. 01)

A23L 1/318(2006. 01)

A23L 1/314(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种卤味鳕鱼肉松的制备方法

(57) 摘要

本发明涉及卤味鳕鱼肉松的制备方法,属于食品的制备方法技术领域。一种卤味鳕鱼肉松的制备方法,包括以下步骤:(1)原料鱼的处理;(2)制备卤味;(3)腌渍鱼肉;(4)蒸制;(5)炒制。本发明卤味鳕鱼肉松的制备方法,打破了传统鳕鱼加工方法的局限,进行了大胆的创新,使得加工的肉松还带有卤味,两者进行了完美的结合,口味变得更加丰富,充分保留了鳕鱼的营养元素,加工过程简便,人们可根据自身喜欢自己制作,制备方法更受大众的欢迎,也更易于人们接受。

1. 一种卤味鳕鱼肉松的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)原料鱼的处理:首先将鱼进行除鳞、剖杀、除去鱼头、去内脏,然后进行清洗、切片备用;

(2)制备卤味:将新鲜猪肉注射含肉量 8% 的复合酶液,复合酶液由胰蛋白酶和木瓜蛋白酶组成,其中胰蛋白酶的用量为 2500u/kg 原料,木瓜蛋白酶的用量为 1500u/kg 原料,然后将肉放入滚揉机中滚揉 20-30 分钟,温度保持在 18-25℃ 结合嫩化,再将猪肉与辅料共同放入盆中腌渍 2 小时,辅料为盐、他、白砂糖、味精、酱油、黄酒、陈皮、八角、甘草、桂皮、香草、迷迭香、花椒、葱、姜、蒜,将锅加热,放入橄榄油,将腌渍好的猪肉和辅料共同放入锅中翻炒,再加入水煎煮,煎煮时先用武火煮沸,再用文火煎煮 30 分钟,用纱布过滤得到第一次卤液,将肉渣再加入水煎煮 30 分钟,得到第二次卤液,两次卤液混合;

(3)腌渍鱼肉:将处理好的鱼肉放入卤液中混合均匀,腌渍 2 小时,需要翻动 5-10 次,使鱼肉充分浸入足够的卤液,同时将肉渣灌入鱼肉中;

(4)蒸制:将腌渍好的鳕鱼肉放入蒸笼中蒸 20 分钟,蒸熟后放入筛子中晾凉并沥干水分备用;

(5)炒制:锅中加入油,然后将蒸熟的鱼肉倒入锅中翻炒,再加入五香粉、黑胡椒、盐、料酒调味,待鳕鱼肉变成松散状时即可关火装盘,晾凉后放入罐中冷藏。

一种卤味鳕鱼肉松的制备方法

[0001]

技术领域

[0002] 本发明涉及卤味鳕鱼肉松的制备方法,属于食品的制备方法技术领域。

背景技术

[0003] 鳕鱼是全世界年捕捞量最大的鱼类之一,具有非常重要的经济价值,鳕鱼中含有丰富的蛋白质、维生素 A、维生素 D、钙、镁等营养元素,营养丰富,肉味甘美。鳕鱼肉质厚实,细刺极少,其肉可活血化瘀,用其制作的鱼肝油对结核杆菌有抑制作用,其不饱和酸的十万分之一浓度即可阻止细菌繁殖,鳕鱼胰腺含有大量的胰岛素,可以较好地降低血糖,有效地治疗糖尿病。由于鳕鱼本身有以上优点,所以很受大众的欢迎。但是现有技术对鳕鱼的加工处理方法还只是保持在传统阶段,做出来的食品不论从口味上还是营养的保持程度上都大同小异,没有创新,口味较为单一,营养元素利用率低。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于解决上述已有技术存在的不足之处,提供一种口味丰富、营养元素利用充分的卤味鳕鱼肉松的制备方法。

[0005] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种卤味鳕鱼肉松的制备方法,其特殊之处在于包括以下步骤:

(1)原料鱼的处理:首先将鱼进行除鳞、剖杀、除去鱼头、去内脏,然后进行清洗、切片备用;

(2)制备卤味:将新鲜猪肉注射含肉量 8% 的复合酶液,复合酶液由胰蛋白酶和木瓜蛋白酶组成,其中胰蛋白酶的用量为 2500u/kg 原料,木瓜蛋白酶的用量为 1500u/kg 原料,然后将肉放入滚揉机中滚揉 20-30 分钟,温度保持在 18-25℃ 结合嫩化,再将猪肉与辅料共同放入盆中腌渍 2 小时,辅料为盐、他、白砂糖、味精、酱油、黄酒、陈皮、八角、甘草、桂皮、香草、迷迭香、花椒、葱、姜、蒜,将锅加热,放入橄榄油,将腌渍好的猪肉和辅料共同放入锅中翻炒,再加入水煎煮,煎煮时先用武火煮沸,再用文火煎煮 30 分钟,用纱布过滤得到第一次卤液,将肉渣再加入水煎煮 30 分钟,得到第二次卤液,两次卤液混合;

(3)腌渍鱼肉:将处理好的鱼肉放入卤液中混合均匀,腌渍 2 小时,需要翻动 5-10 次,使鱼肉充分浸入足够的卤液,同时将肉渣灌入鱼肉中;

(4)蒸制:将腌渍好的鳕鱼肉放入蒸笼中蒸 20 分钟,蒸熟后放入筛子中晾凉并沥干水分备用;

(5)炒制:锅中加入油,然后将蒸熟的鱼肉倒入锅中翻炒,再加入五香粉、黑胡椒、盐、料酒调味,待鳕鱼肉变成松散状时即可关火装盘,晾凉后放入罐中冷藏。

[0006] 本发明卤味鳕鱼肉松的制备方法,打破了传统鳕鱼加工方法的局限,进行了大胆的创新,使得加工的肉松还带有卤味,两者进行了完美的结合,口味变得更加丰富,充分保

留了鳕鱼的营养元素,加工过程简便,人们可根据自身喜欢自己制作,制备方法更受大众的欢迎,也更易于人们接受。

具体实施方式

[0007] 以下给出本发明的具体实施方式,用来对本发明的构成作进一步详细说明。

[0008] 本实施例卤味鳕鱼肉松的制备方法,包括以下步骤:

(1)原料鱼的处理:首先将鱼进行除鳞、剖杀、除去鱼头、去内脏,然后进行清洗、切片备用;

(2)制备卤味:将新鲜猪肉注射含肉量 8% 的复合酶液,复合酶液由胰蛋白酶和木瓜蛋白酶组成,其中胰蛋白酶的用量为 2500u/kg 原料,木瓜蛋白酶的用量为 1500u/kg 原料,然后将肉放入滚揉机中滚揉 25 分钟,温度保持在 20℃ 结合嫩化,再将猪肉与辅料共同放入盆中腌渍 2 小时,辅料为盐、他、白砂糖、味精、酱油、黄酒、陈皮、八角、甘草、桂皮、香草、迷迭香、花椒、葱、姜、蒜,将锅加热,放入橄榄油,将腌渍好的猪肉和辅料共同放入锅中翻炒,再加入水煎煮,煎煮时先用武火煮沸,再用文火煎煮 30 分钟,用纱布过滤得到第一次卤液,将肉渣再加入水煎煮 30 分钟,得到第二次卤液,两次卤液混合;

(3)腌渍鱼肉:将处理好的鱼肉放入卤液中混合均匀,腌渍 2 小时,需要翻动 5 次,使鱼肉充分浸入足够的卤液,同时将肉渣灌入鱼肉中;

(4)蒸制:将腌渍好的鳕鱼肉放入蒸笼中蒸 20 分钟,蒸熟后放入筛子中晾凉并沥干水分备用;

(5)炒制:锅中加入油,然后将蒸熟的鱼肉倒入锅中翻炒,再加入五香粉、黑胡椒、盐、料酒调味,待鳕鱼肉变成松散状时即可关火装盘,晾凉后放入罐中冷藏。

[0009] 本发明卤味鳕鱼肉松的制备方法,打破了传统鳕鱼加工方法的局限,进行了大胆的创新,使得加工的肉松还带有卤味,两者进行了完美的结合,口味变得更加丰富,充分保留了鳕鱼的营养元素,加工过程简便,人们可根据自身喜欢自己制作,制备方法更受大众的欢迎,也更易于人们接受。