

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl.

A23L 1/326 (2006.01)

A23L 1/01 (2006.01)



[12] 发明专利说明书

专利号 ZL 200610015632.0

[45] 授权公告日 2009年8月19日

[11] 授权公告号 CN 100528002C

[22] 申请日 2006.9.12

[21] 申请号 200610015632.0

[73] 专利权人 天津科技大学

地址 300457 天津市经济技术开发区第十
三大街 29 号

[72] 发明人 刘安军 曹东旭 郑捷 袁博

[56] 参考文献

CN1318305A 2001.10.24

CN1074099A 1993.7.14

审查员 徐瑾

[74] 专利代理机构 天津佳盟知识产权代理有限公司

代理人 侯力

权利要求书 2 页 说明书 3 页

[54] 发明名称

烟熏香糟鱼的制备工艺

[57] 摘要

烟熏香糟鱼的制备工艺。属于水产品精加工领域。该工艺在前期统一调味处理的基础上,进行不同风味的第二次调味,使其制品口味多样,且能有效去除淡水鱼的土腥味,适宜不同口味人群的需求,本发明为达到以上目的,将老的生产工艺其工艺流程改进为(1)将新鲜的淡水鱼去头去鳞剖杀后用碱漂洗、盐渍、清洗、烘干(2)采用酱香型白酒糟和香辛料熬制成香糟,将鱼腌渍、再烘干(3)配制二次调料和液熏料的混合液(4)包装、灭菌。本发明对传统工艺进行改进,综合各种鱼加工工艺特点采用制香糟液的方法,用酱香型白酒酒糟缩短了糟鱼制品的生产时间,二次调味料的加入更是使鱼肉色泽红润、有纯正的糟香和烟熏香,口感鲜嫩。

- 1、一种烟熏香糟鱼的制备工艺，其特征是该工艺通过以下步骤实现：
 - 1) 鱼处理：取鲜淡水鱼或冻淡水鱼解冻后，去头、去鳞、去内脏后，从椎骨剖成两片；
 - 2) 漂洗：清水洗净，浸泡在 0.1-2%碳酸钠溶液中，浸泡 1-10 分钟后，取出再清洗；
 - 3) 盐渍：取鱼重量 5%-10%的盐、1%-2%的花椒混合均匀涂抹在鱼片表面，盐渍 5-15 小时后，清洗鱼片表面多余盐分，沥干，20-40℃烘干；
 - 4) 腌渍：将上步处理过的鱼片浸泡在晾凉后的香糟液中，以液体覆盖住鱼体为限，浸泡 15-25 小时后取出，20-40℃进行再次烘干；所述的香糟液是：以酒糟重量为基准，加入相当于酒糟重量 5-10%的姜、10-15%的糖、1-4%的盐、1-4%的味精、1-4%的胡椒、1-4%的桂皮、1-4%的大料、10-20%的料酒，共同煮沸 20-40 分钟，晾凉后得到的；
 - 5) 二次涂料：将鱼表面分别涂抹一层风味调料，60-100℃加热 1-3 小时；
 - 6) 灭菌和包装：将上步处理过的鱼片经 100-121℃灭菌 10-30 分钟，进行包装。
- 2、根据权利要求 1 所述的烟熏香糟鱼的制备工艺，其特征是上述 5) 步中的风味调料为鲜榨蒜汁，加 1-5 倍水稀释，加入鱼重量 0.5-2%山楂核烟熏香味料，混合均匀而成。
- 3、根据权利要求 1 所述的烟熏香糟鱼的制备工艺，其特征是上述 5) 步中的风味调料为鲜榨姜汁，加 1-5 倍水稀释，加入鱼重量 0.5-2%山楂核烟熏香味料，混合均匀而成。
- 4、根据权利要求 1 所述的烟熏香糟鱼的制备工艺，其特征是上述 5) 步中的

风味调料为辣椒油，加入鱼重量 0.5-2%山楂核烟熏香味料，混合均匀而成。

5、根据权利要求 1 所述的烟熏香糟鱼的制备工艺，其特征是上述 5) 步中的风味调料为麻油，加入鱼重量 0.5-2%山楂核烟熏香味料，混合均匀而成。

烟熏香糟鱼的制备工艺

【技术领域】：本发明涉及一种水产品的精加工技术领域，特别是一种淡水鱼的加工，即在前期统一调味处理的基础上，进行不同风味的第二次调味，使其制品口味多样，适宜不同口味人群的需求，且能够有效去除淡水鱼的土腥味，属于水产品精加工领域。

【背景技术】：我国是水产品生产大国，而水产品以鱼类为主，其营养齐全平衡，蛋白质和脂肪的保健作用突出。目前我国鱼类的成品和半成品相对短缺，淡水养殖品种的加工环节更是较薄弱，特别是占我国淡水鱼年产量的三分之二的鲢鱼，鲤鱼，草鱼等产品，主要是以鲜销为主，由于刺多且土腥味重等原因其加工成品仅占总量的1%左右。原有的淡水鱼加工方法如腌制，糟制，烟熏等都需经过长期的加工过程，水分大量流失，难以保持鱼肉的鲜嫩质感，且风味单一，市场受到局限。

【发明内容】：本发明目的是针对现有鱼类加工技术中存在的上述不足，本发明综合腌制，糟制，烟熏的各自特点，提供能制造出风味独特、质地鲜美、食用方便且易长期保存的淡水鱼制品的加工方法，即烟熏香糟鱼的制备工艺。

本发明提供的烟熏香糟鱼的制备工艺通过以下步骤实现：

- 1) 鱼处理：取鲜淡水鱼或冻淡水鱼解冻后，去头、去鳞、去内脏后，从椎骨剖成两片；
- 2) 漂洗：清水洗净，浸泡在0.1-2%碳酸钠溶液中，浸泡1-10分钟后，取出再清洗；
- 3) 盐渍：取鱼重量5%-10%的盐、1%-2%的花椒混合均匀涂抹在鱼片表面，盐渍5-15小时后，清洗鱼片表面多余盐分，沥干，20-40℃烘干；

- 4) 腌渍：将上步处理过的鱼片浸泡在晾凉后的香糟液中，以液体覆盖住鱼体为限，浸泡 15-25 小时后取出，20-40℃进行再次烘干；
- 5) 二次涂料：将鱼表面分别涂抹一层风味调料，60-100℃加热 1-3 小时；
- 6) 灭菌和包装：将上步处理过的鱼片经 100-121℃灭菌 10-30 分钟，进行包装。

上述 4) 步中的香糟液的制备：以酒糟重量为基准，加入相当于酒糟重量 5-10% 的姜、10-15% 的糖、1-4% 的盐、1-4% 的味精、1-4% 的胡椒、1-4% 的桂皮、1-4% 的大料、10-20% 的料酒，共同煮沸 20-40 分钟，香糟液晾凉后过滤备用。

上述 5) 步中的风味调料：风味一为鲜榨蒜汁，加 1-5 倍水稀释，加入鱼重量 0.5-2% 山楂核烟熏香味料，混合均匀而成。风味二为鲜榨姜汁，加 1-5 倍水稀释，加入鱼重量 0.5-2% 山楂核烟熏香味料，混合均匀而成。风味三为辣椒油，加入鱼重量 0.5-2% 山楂核烟熏香味料，混合均匀而成。风味四为麻油，加入鱼重量 0.5-2% 山楂核烟熏香味料，混合均匀而成。

本发明的优点和积极效果：本发明以传统加工工艺为基础，综合各种鱼加工工艺特点，能保质保量、批量化加工淡水鱼，经碱洗和二次调味后的香糟鱼口感好、色泽红润、有纯正的糟香和烟熏香，且能够有效去除淡水鱼的土腥味，保质期长（经实际应用，保质期可达 12 个月左右）。

其采用的制香糟液的方法，即使酱香型白酒酒糟在风味物质领域发挥作用，同时也简化了糟鱼制品的工艺过程，其他配料的加入更是丰富了其风味的种类。

【具体实施方式】：

实施例 1：

选取整条重 2-3 公斤的冻鲤鱼，解冻后去头、去鳞、内脏后，从椎骨剖成两片；清水洗净，浸泡在 0.1% 碳酸钠溶液中浸泡 10 分钟，取出再清洗；取鱼重量 5% 的盐和 1% 的花椒混合均匀涂抹在鱼片表面，盐渍 5 小时，后清洗鱼片表面多余盐分，40℃烘干。先浸泡在用酱香型白酒酒糟和相当于其重量的 10% 姜、10% 糖、

1%盐、1%味精、1%胡椒、2%桂皮、2%大料、20%料酒，等调料共同煮沸 20 分钟的香糟液中，一天后取出晾干，根据口味需要再次涂上风味调料，风味一为鲜榨蒜汁，加 2 倍水稀释，加入鱼重量 0.5%山楂核烟熏香味料，混合均匀而成，60℃加热 1 小时，经 121℃灭菌 10 分钟，即可用密封袋包装。

实施例 2:

香糟液配方为：酱香型白酒酒糟和相当于其重量的 5%姜、10%糖、2%盐、1%味精、1%胡椒、1%桂皮、2%大料、20%料酒；

风味调料，选用风味二鲜榨姜汁，加 4 倍水稀释，加入鱼重量 0.5%山楂核烟熏香味料，混合均匀而成。其余加工步骤同例 1。

实施例 3:

香糟液配方为：酱香型白酒酒糟和相当于其重量的 10%姜、10%糖、2%盐、1%味精、2%胡椒、2%桂皮、1%大料、15%料酒；

风味调料，选用风味三辣椒油，加入鱼重量 0.5%山楂核烟熏香味料，混合均匀而成。其余加工步骤同例 1。

实施例 4:

香糟液配方为：酱香型白酒酒糟和相当于其重量的 5%姜、10%糖、1%盐、1%味精、1%胡椒、2%桂皮、2%大料、20%料酒；

风味调料，选用风味四麻油，加入鱼重量 0.5%山楂核烟熏香味料，混合均匀而成。其余加工步骤同例 1。