



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106333284 A

(43)申请公布日 2017.01.18

(21)申请号 201610744797.5

(22)申请日 2016.08.29

(71)申请人 许海波

地址 532800 广西壮族自治区崇左市天等
县城南办公区6栋6楼

(72)发明人 许海波

(74)专利代理机构 南宁东智知识产权代理事务
所(特殊普通合伙) 45117

代理人 巢雄辉 汪治兴

(51)Int.Cl.

A23L 17/40(2016.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种蟹加工产品及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种蟹加工产品,及所述蟹加工产品的制备方法。所述蟹加工产品的组分及重量百分比为:指天椒:2-5%,碘盐:3-5%,茴香:1-3%,八角:2-5%,花椒:1-3%,生姜:2-5%,蒜:2-5%,陈皮:3-5%,桂皮:2-3%,植物油:2-5%,其余为蟹。本发明提供的蟹加工产品组分材料获取容易,在加入指天椒、茴香、八角和花椒的基础上,麻辣香全,口味独特。本发明还提供了所述蟹加工产品的制备方法,所述方法步骤简单,易于实现,利于大批量的工业生产。

1. 一种蟹加工产品,其特征在于,组分及重量百分比为:指天椒:2-5%,碘盐:3-5%,茴香:1-3%,八角:2-5%,花椒:1-3%,生姜:2-5%,蒜:2-5%,陈皮:3-5%,桂皮:2-3%,植物油:2-5%,其余为蟹。

2. 根据权利要求1所述的蟹加工产品,其特征在于,组分及重量百分比为:指天椒:3-5%,碘盐:4-5%,茴香:2-3%,八角:3-5%,花椒:2-3%,生姜:3-5%,蒜:3-5%,陈皮:4-5%,桂皮:2-3%,植物油:3-5%,其余为蟹。

3. 根据权利要求1所述的蟹加工产品,其特征在于,组分及重量百分比为:指天椒:5%,碘盐:5%,茴香:3%,八角:5%,花椒:3%,生姜:5%,蒜:3%,陈皮:5%,桂皮:3%,植物油:5%,其余为蟹。

4. 一种权利要求1所述的蟹加工产品的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1)准备生蟹:将生蟹置于清水中2-3天,每12小时换一次水;

(2)制备佐料:将准备好的所述生姜和蒜切碎,然后将切碎的所述生姜和蒜与所述茴香、八角、花椒、陈皮和桂皮置于锅中,然后添加所述植物油爆炒3-5分钟;将准备好的所述指天椒剁碎;

(3)煮蟹:用锅将清水煮沸,然后将准备好的蟹放入锅中煮,时间为20-30分钟,所述生蟹煮熟后用漏勺捞起沥干;

(4)装罐:将准备好的熟蟹与所述指天椒、碘盐、茴香、八角、花椒、陈皮、桂皮、生姜和蒜一起放入罐中,并充分混匀,最后密封即可得到所述蟹加工产品。

一种蟹加工产品及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域,尤其涉及一种蟹加工产品及其制备方法。

背景技术

[0002] 蟹是餐桌上比较常见的食品,各个地区都有不同的口味。蟹含有丰富的蛋白质、微量元素等营养,对身体有很好的滋补作用。蟹酱是加盐后发酵的调味品。现市面上已有多种蟹酱,但在人们对饮食要求越来越高的今天,新的口味的蟹酱成为一种需求。

发明内容

[0003] 针对上述的不足,本发明的目的是提供一种新口味蟹加工产品及其制备方法。

[0004] 为达到上述目的,本发明采用如下技术方案:

一种蟹加工产品,组分及重量百分比为:指天椒:2-5%,碘盐:3-5%,茴香:1-3%,八角:2-5%,花椒:1-3%,生姜:2-5%,蒜:2-5%,陈皮:3-5%,桂皮:2-3%,植物油:2-5%,其余为蟹。

[0005] 可选的,组分及重量百分比为:指天椒:3-5%,碘盐:4-5%,茴香:2-3%,八角:3-5%,花椒:2-3%,生姜:3-5%,蒜:3-5%,陈皮:4-5%,桂皮:2-3%,植物油:3-5%,其余为蟹。

[0006] 可选的,组分及重量百分比为:指天椒:5%,碘盐:5%,茴香:3%,八角:5%,花椒:3%,生姜:5%,蒜:3%,陈皮:5%,桂皮:3%,植物油:5%,其余为蟹。

[0007] 本发明还提供了上述所述蟹加工产品的制备方法,包括以下步骤:

(1)准备生蟹:将所述生蟹置于清水中2-3天,每12小时换一次水;

(2)制备佐料:将准备好的所述生姜和蒜切碎,然后将切碎的所述生姜和蒜与所述茴香、八角和花椒置于锅中,然后添加所述植物油爆炒3-5分钟;将准备好的所述指天椒剁碎;

(3)煮蟹:用锅将清水煮沸,然后将准备好的蟹放入锅中煮,时间为20-30分钟,所述生蟹煮熟后用漏勺捞起沥干;

(4)装罐:将准备好的熟蟹与所述指天椒、碘盐、茴香、八角、花椒、生姜和蒜一起放入罐中,并充分混匀,最后密封即可得到所述蟹加工产品。

[0008] 与现有技术相比,本发明的有益效果是:本发明提供的蟹加工产品组分材料获取容易,在加入指天椒、茴香、八角和花椒的基础上,本发明提供的蟹加工产品麻辣香全,口味独特。本发明还提供了所述蟹加工产品的制备方法,所述方法步骤简单,易于实现,利于大批量的工业生产。

具体实施方式

[0009] 下面将对本发明实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述。显然,所描述的实施例仅仅是本发明一部分实施例,而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例,本领域普通技术人员在没有作出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例,都属于本发明保护的范围。

[0010] 实施例1

一种蟹加工产品,组分及重量百分比为:指天椒:2%,碘盐:3%,茴香:1%,八角:2%,花椒:1%,生姜:2%,蒜:2%,陈皮:3%,桂皮:2%,植物油:2%,其余为蟹。

[0011] 实施例2

一种蟹加工产品,组分及重量百分比为:指天椒:3%,碘盐:4%,茴香:2%,八角:3%,花椒:2%,生姜:3%,蒜:3%,陈皮:4%,桂皮:2%,植物油:3%,其余为蟹。

[0012] 实施例3

一种蟹加工产品,组分及重量百分比为:指天椒:5%,碘盐:5%,茴香:3%,八角:5%,花椒:3%,生姜:5%,蒜:3%,陈皮:5%,桂皮:3%,植物油:5%,其余为蟹。

[0013] 实施例4

本发明实施例提供了一种蟹加工产品的制备方法,包括以下步骤:

(1)准备生蟹:将所述生蟹置于清水中2天,每12小时换一次水。

[0014] (2)制备佐料:将准备好的所述生姜和蒜切碎,然后将切碎的所述生姜和蒜与所述茴香、八角、花椒、陈皮和桂皮置于锅中,然后添加所述植物油爆炒3分钟;将准备好的所述指天椒剁碎。

[0015] (3)煮蟹:用锅将清水煮沸,然后将准备好的蟹放入锅中煮,时间为20分钟,所述生蟹煮熟后用漏勺捞起沥干。

[0016] (4)装罐:将准备好的熟蟹与所述指天椒、碘盐、茴香、八角、花椒、陈皮、桂皮、生姜、蒜一起放入罐中,并充分混匀,最后密封即可得到所述蟹加工产品。

[0017] 实施例5

本发明实施例提供了一种蟹加工产品的制备方法,包括以下步骤:

(1)准备生蟹:将所述生蟹置于清水中3天,每12小时换一次水。

[0018] (2)制备佐料:将准备好的所述生姜和蒜切碎,然后将切碎的所述生姜和蒜与所述茴香、八角、花椒、陈皮和桂皮置于锅中,然后添加所述植物油爆炒4分钟;将准备好的所述指天椒剁碎。

[0019] (3)煮蟹:用锅将清水煮沸,然后将准备好的蟹放入锅中煮,时间为25分钟,所述生蟹煮熟后用漏勺捞起沥干。

[0020] (4)装罐:将准备好的熟蟹与所述指天椒、碘盐、茴香、八角、花椒、陈皮、桂皮、生姜和蒜一起放入罐中,并充分混匀,最后密封即可得到所述蟹加工产品。

[0021] 实施例6

本发明实施例提供了一种蟹加工产品的制备方法,包括以下步骤:

(1)准备生蟹:将所述生蟹置于清水中3天,每12小时换一次水。

[0022] (2)制备佐料:将准备好的所述生姜和蒜切碎,然后将切碎的所述生姜和蒜与所述茴香、八角、花椒、陈皮和桂皮置于锅中,然后添加所述植物油爆炒5分钟;将准备好的所述指天椒剁碎。

[0023] (3)煮蟹:用锅将清水煮沸,然后将准备好的蟹放入锅中煮,时间为30分钟,所述生蟹煮熟后用漏勺捞起沥干。

[0024] (4)装罐:将准备好的熟蟹与所述指天椒、碘盐、茴香、八角、花椒、陈皮、桂皮、生姜和蒜一起放入罐中,并充分混匀,最后密封即可得到所述蟹加工产品。

[0025] 以上所述,仅为本发明的具体实施方式,但本发明的保护范围并不局限于此,任何

熟悉本技术领域的技术人员在本发明揭露的技术范围内,可轻易想到的变化或替换,都应涵盖在本发明的保护范围之内。因此,本发明的保护范围应以所述权利要求的保护范围为准。