



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103431363 B

(45) 授权公告日 2015. 07. 08

(21) 申请号 201310400469. X

(22) 申请日 2013. 09. 06

(73) 专利权人 安徽联喆玉竹有限公司

地址 241300 安徽省芜湖市南陵县许镇镇大
浦农业孵化器

(72) 发明人 夏华

(51) Int. Cl.

A23L 1/24(2006. 01)

A23L 1/33(2006. 01)

(56) 对比文件

沈涛. 牛蛙三吃. 《四川烹饪》. 2004, 第 42
页.

刘学军等. 林蛙骨肉泥丁的研制. 《吉林农业
大学学报》. 2001, 第 23 卷 (第 04 期), 第 111,
112, 117 页.

审查员 李国春

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种牛蛙虾皮酱的制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种牛蛙虾皮酱的制作方法, 其特征在于: 采用以牛蛙肉、辣椒酱、虾皮为主要原料, 各组分比例为: 牛蛙 500-510 克、辣椒酱 150-200 克、色拉油 100-110 克、虾皮 190-200 克、小葱 10-12 克、生姜 10-12 克、大蒜 10-12 克、精盐 1-2 克、白砂糖 4-5 克、味精 1-2 克。本发明的有益效果: 采用本发明的步骤生产出的牛蛙虾皮酱具有保健之功效, 不仅色泽纯正、有酱有香、味鲜醇厚、营养价值高, 还保持了酱的原有风味, 使各原料的营养物质不流失。食用时, 添加一些牛蛙虾皮酱, 能够增加食欲和开胃。

1. 一种牛蛙虾皮酱的制作方法,其特征在于,按如下步骤进行:

a、牛蛙肉预处理:选用从菜场买回的活牛蛙,经宰杀后,去头、内脏、爪子,留蛙肉备用;

把采摘的青辣椒,用水洗净后,去蒂子,沥水晾干,放旁边备用;

b、原料二次处理:将去头、内脏、爪子后的蛙肉,放入 70-80℃ 的热水中烫 1-2 分钟,然后经冷水浸泡 2-3 分钟,再将蛙肉切成 1 厘米的肉丁;

洗净去蒂的青辣椒,手工切成小菱形片;

c、把起网后的毛虾用水洗净后,放旁边备用,然后取一干净的锅,向锅内注入水,加入精盐,用旺火将锅内的水煮开,捞去泡沫,接着再把毛虾放入锅内,以一次沸腾即可捞出,最后将煮熟的毛虾,扬净虾毛、虾糠及夹杂物,滴干卤水后放在芦席上进行晒干;

d、辅料制备:取一干净的锅,向锅里放少许的色拉油,加入大蒜、小葱、生姜、青辣椒炒出香味,然后加适量的水和盐,用中火煮 8-10 分钟,然后捞出;

e、酱的炒制:将步骤 b 中的蛙肉丁放入锅内进行炒制,待肉七成熟时加入步骤 d 中制得的辣椒酱,继续在锅内翻炒 2 分钟,加入步骤 c 中制得的虾皮,待煮沸后,用小火继续加热 5-6 分钟,再加入精盐、白砂糖、味精搅拌均匀;

f、检验与灌装:成品牛蛙虾皮酱经检验合格后灌装,常温下贮存。

一种牛蛙虾皮酱的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种肉酱的制作方法,尤其是涉及一种牛蛙虾皮酱的制作方法。

背景技术

[0002] 牛蛙,属脊椎动物,两栖纲蛙科中的大型种类。牛蛙的营养价值丰富,味道鲜美,每100克蛙肉中含蛋白质19.9克,脂肪0.3克,是一种高蛋白质、低脂肪、低胆固醇的营养食品,它具有滋补解毒、治疗疾病、滋阴壮阳、养心安神补气之功效,可以促进人体气血旺盛、精力充沛;

[0003] 虾皮是海产小毛虾经过煮熟、晒干等工序加工制成的一种营养食品。它含有丰富的碘和钙等营养物质,具有滋补壮阳之妙品,可用于各种菜肴及汤类的增鲜提味,是中西菜肴中不可或缺的海鲜调味品;

[0004] 随着生活水平的提高,人们对酱在香、味上进行了各种改良,出现了牛肉酱、鸡肉酱等,虽然在一定程度上满足了食客的需求,但是由于配方比较单一,工艺简单,加工制成的酱失去了原有风味,使营养成分流失。目前,市场上未见有以鲜牛蛙肉和虾皮制成的牛蛙虾皮酱。

发明内容

[0005] 本发明的目的是提供一种色泽纯正、有酱有香、味鲜醇厚、营养丰富、食用方便的牛蛙虾皮酱的制作方法;

[0006] 本发明采用的技术方案是:

[0007] 一种牛蛙虾皮酱的制作方法,按如下步骤进行:

[0008] a、牛蛙肉预处理:选用从菜场买回的活牛蛙,经宰杀后,去头、内脏、爪子,留蛙肉备用;

[0009] 把采摘回来的青辣椒,用水洗净后,去蒂子,沥水晾干,放旁边备用;

[0010] b、原料二次处理:将去头、内脏、爪子后的蛙肉,放入70-80℃的热水中烫1-2分钟,然后经冷水浸泡2-3分钟,再将蛙肉切成1厘米的肉丁;

[0011] 洗净去蒂的青辣椒,手工切成小菱形片;

[0012] c、把起网后的毛虾用水洗净后,放旁边备用,然后取一干净的锅,向锅内注入水,加入精盐,用旺火将锅内的水煮开,捞去泡沫,接着再把毛虾放入锅内,以一次沸腾即可捞出,最后将煮熟的毛虾,扬净虾毛、虾糠及夹杂物,滴干卤水后放在芦席上进行晒干;

[0013] d、辅料制备:取一干净的锅,向锅里放少许的色拉油,加入大蒜、小葱、生姜、辣椒炒出香味,然后加适量的水和盐,用中火煮8-10分钟,然后捞出;

[0014] e、酱的炒制:将步骤b中的蛙肉丁放入锅内进行炒制,待肉七成熟时加入步骤d中制得的辣椒酱,继续在锅内翻炒2分钟,加入步骤c中制得的虾皮,待煮沸后,用小火继续加热5-6分钟,再加入精盐、白砂糖、味精搅拌均匀;

[0015] f、检验与灌装:成品牛蛙虾皮酱经检验合格后灌装,常温下贮存;

[0016] 所述的牛蛙虾皮酱为以下组份：各组分比例为：牛蛙 500-510 克、辣椒酱 150-200 克、色拉油 100-110 克、虾皮 190-200 克、小葱 10-12 克、生姜 10-12 克、大蒜 10-12 克、精盐 1-2 克、白砂糖 4-5 克、味精 1-2 克；

[0017] 本发明的有益效果：本发明的有益效果：采用本发明的步骤生产出的牛蛙虾皮酱具有保健之功效，不仅色泽纯正、有酱有香、味鲜醇厚、营养价值高，还保持了酱的原有风味，使各原料的营养物质不流失。食用时，添加一些牛蛙虾皮酱，能够增加食欲和开胃。

具体实施方式

[0018] 实施例 1，一种牛蛙虾皮酱的制作方法，按如下步骤进行：

[0019] a、牛蛙肉预处理：选用从菜市场买回的活牛蛙，经宰杀后，去头、内脏、爪子，留蛙肉备用；

[0020] 把采摘回来的青辣椒，用水洗净后，去蒂子，沥水晾干，放旁边备用；

[0021] b、原料二次处理：将去头、内脏、爪子后的蛙肉，放入 75℃ 的热水中烫 2 分钟，然后经冷水浸泡 3 分钟，再将蛙肉切成 1 厘米的肉丁；

[0022] 洗净去蒂的青辣椒，手工切成小菱形片；

[0023] c、把起网后的毛虾用水洗净后，放旁边备用，然后取一干净的锅，向锅内注入水，加入精盐，用旺火将锅内的水煮开，捞去泡沫，接着再把毛虾放入锅内，以一次沸腾即可捞出，最后将煮熟的毛虾，扬净虾毛、虾糠及夹杂物，滴干卤水后放在芦席上进行晒干；

[0024] d、辅料制备：取一干净的锅，向锅里放 100 克色拉油，加入 10 克大蒜、10 克小葱、10 克生姜、辣椒炒出香味，然后加适量的水和盐，用中火煮 9 分钟，然后捞出；

[0025] e、酱的炒制：将步骤 b 中的蛙肉丁放入锅内进行炒制，待肉七成熟时加入步骤 d 中制得的辣椒酱，继续在锅内翻炒 2 分钟，加入步骤 c 中制得的虾皮，待煮沸后，用小火继续加热 5 分钟，再加入精盐、白砂糖、味精搅拌均匀；牛蛙 500 克、辣椒酱 180 克、色拉油 100 克、虾皮 195 克、小葱 10 克、生姜 10 克、大蒜 10 克、精盐 1 克、白砂糖 4 克、味精 1 克；

[0026] f、检验与灌装：成品牛蛙虾皮酱经检验合格后灌装，常温下贮存；

[0027] 实施例 2，本实施例各组分为：牛蛙虾皮酱为以下组份：各组分比例为：牛蛙 510 克、辣椒酱 200 克、香油 120 克、虾皮 200 克、小葱 11 克、生姜 11 克、大蒜 11 克、精盐 2 克、白砂糖 5 克、味精 2 克。制备方法同实施例 1。