

[19] 中华人民共和国国家知识产权局



[12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200510045177.4

[51] Int. Cl.

A23L 1/162 (2006.01)

A23L 1/326 (2006.01)

A23L 1/2165 (2006.01)

A23L 1/20 (2006.01)

[43] 公开日 2007 年 3 月 28 日

[11] 公开号 CN 1934995A

[22] 申请日 2005.11.15

[21] 申请号 200510045177.4

[71] 申请人 陈 义

地址 350000 福建省连江县黄岐镇海英街英
滨路 79 号

[72] 发明人 陈 义

[74] 专利代理机构 福州元创专利代理有限公司
代理人 蔡学俊

权利要求书 1 页 说明书 2 页

[54] 发明名称

即食鱼面的制备方法

[57] 摘要

一种即食鱼面，它是采用天然野生深海鱼、虾为主要原料和红薯、马铃薯、玉米、大豆等制成的即食食品。它的优点在于野生海鱼中所富含的营养成份高，如蛋白质、钙、铁、微量元素、矿物质、氨基酸、维生素、甲壳素、卵磷脂。尤其是富含奥米加 3 (OMEGA3) 不饱和脂肪酸、二十二碳六烯酸和二十碳五烯酸这些物质能增强人体免疫功能，提高防病抗病能力。本产品而且调配自如、携带方便、免煮、只要有开水可随时随地冲泡 5 分钟即可食用，还有一种是在没有开水的情况下，用适量的饮用水、矿泉水注入装有本产品的包装盒内，放入微波炉中加热 4 分钟后即可食用。本产品不使用防腐剂、漂白剂、人工色素、稳定剂等任何添加剂是一种纯天然、绿色、健康食品。

1. 一种即食鱼面的制备方法,其特征在于:以鱼肉与红薯粉、马铃薯粉、玉米粉及大豆粉中的一种或几种食用粉为主要原料制成鱼面,经煮熟,干燥处理制成即食鱼面。
2. 另一种即食鱼面的制备方法,其特征在于:以鱼肉与猪肉或鸡肉或牛肉的一种或几种食用肉为主要原料制成鱼面,经煮熟,干燥处理制成即食鱼面。
3. 根据权利要求1所述的即食鱼面的制备方法,其特征在于:在制备鱼面的过程中,可加入米酒,柠檬汁和蛋浆。
4. 根据权利要求1或2所述的即食鱼面的制备方法,其特征在于:主要原料重量配比:鱼肉100份;食用粉20-100份,肉30-80份。
5. 根据权利要求1,2或3所述的即食鱼面制备方法,其特征在于:所述即食鱼面配料如下:占鱼面重量百分比的天然野生葱2-3%,天然食用香料0.2-0.3%,天然味素2-3%,食用盐1.6-1.9%,天然野生深海虾、贝类2-3%,鸡肉丝、猪肉丝、牛肉丝3-4%。
6. 根据权利要求4所述的即食鱼面制备方法,其特征在于:所述即食鱼面配料如下:占鱼面重量百分比的天然野生葱2-3%,天然食用香料0.2-0.3%,天然味素2-3%,食用盐1.6-1.9%,天然野生深海虾、贝类2-3%,鸡肉丝、猪肉丝、牛肉丝3-4%。
7. 根据权利要求5所述的即食鱼面制备方法,其特征在于:即食野生海鱼面的制备方法,其特征在于:其工艺流程如下:
 - (1) 将海鱼外皮上的鱼鳞刮掉;
 - (2) 将海鱼的头、鱼腹里的肠子去掉;
 - (3) 将海鱼用水清洗干净;
 - (4) 将海鱼捞起滤干水;
 - (5) 将海鱼放入分离机中进行分离处理;
 - (6) 将分离出来的纯海鱼肉包装好备用;
 - (7) 将鱼肉搅拌均匀后加入占鱼肉重量百分比为60%薯粉类搅拌均匀直至有弹性即可;
 - (8) 将有弹性的鱼面料放入压面机中连续反复从厚到薄压,最后用切面机切出面条状和面片状的面;
 - (9) 将切好的鱼面洒上适量的红薯粉,以使其不粘,好翻动;
 - (10) 用水煮的方法,将鱼面煮熟捞起滤干水,然后进行干燥处理;
 - (11) 将干熟鱼面与下列几组配料搭配包装即构成成品,所述配料可以是以下三组配料之一,每组中的各组分占鱼面重量的百分比如下:
 - ①采用干的天然野生葱0.1-0.2%;经过烹饪和干燥处理成干熟食品野生菜2-3%,天然香料0.2-0.3%,天然味素2-3%,食用盐1.6-2.0%;
 - ②经过烹饪和干燥处理成干熟食品的天然野生虾、贝类、2-3%,葱0.1-0.2%,菜2-3%,香料0.2-0.3%,味素2-3%,食用盐1.6-2.0%;
 - ③经过烹饪和干燥处理成干熟食品的菜2-3%,香料0.2-0.3%,味精2-3%,食用盐1.6-2.0%,鸡肉丝或猪肉丝或牛肉丝3-4%。

即食鱼面的制备方法

技术领域：

本发明涉及一种即食鱼面的制备方法。

技术背景：

现有市场上及已公开发表的鱼面，是需要有锅煮熟后食用的生鱼面，保质期很短，还要冷冻保鲜才能存放。还有一种已公开发表的鱼面。它的主要原料是面粉 100 份，鱼只有 8-10 份，还要加入人工色素，复合碱等添加剂。

发明内容：

本发明目的是要提供一种即食鱼面的制备方法，该制备方法不仅工艺简单、生产成本低而且制得的鱼面免煮、食用方便，保质期长。

本发明即食鱼面的制备方法之一的特征在于：以鱼肉与红薯粉、马铃薯粉、玉米粉及大豆粉中的一种或几种食用粉为主要原料制成鱼面，经煮熟，干燥处理制成即食鱼面。

本发明即食鱼面的制备方法之二的特征在于：以鱼肉与猪肉或鸡肉或牛肉的一种或几种食用肉为主要原料制成鱼面，经煮熟，干燥处理制成即食鱼面。

在制备鱼面的过程中，可加入米酒，柠檬汁和蛋浆。

主要原料重量配比可以是：鱼肉 100 份，食用粉 20-100 份，肉 30-80 份。

所述即食鱼面配料如下：占鱼面重量百分比的天然野生葱 2-3%，天然食用香料 0.2-0.3%，天然味素 2-3%，食用盐 1.6-1.9%，天然野生深海虾、贝类 2-3%，鸡肉丝、猪肉丝、牛肉丝 3-4%。

本发明具有以下优点：

- 1、本发明的产品即食野生深海鱼即食鱼面，解决了上述现有的种种缺陷，其特征在于：本产品是采用多种天然野生深海鱼对人体富含多种高营养健康物质的鱼种种类所制成，而且还加入红薯粉、马铃薯粉、玉米粉、大豆粉等一起制作。这就更增加了各种的营养成份。在制作成面条、面片后，用水煮、干燥的方法制成干熟的即食鱼面。而且本产品的主要原料是海鱼。
- 2、本发明产品所采用的多种优质的天然野生海鱼鱼种如：黄花鱼、银鳕鱼、鲭鱼、沙甸鱼、吞拿鱼、比目鱼等。这些海鱼富含蛋白质、钙、铁、微量元素、矿物质、维生素、甲壳素、卵磷脂。尤其是含有丰富的奥米加 3 (OMEGA3) 不饱和脂肪酸、二十二碳六烯酸和二十碳五烯酸等等多种对人体有益的物质。这些物质能去除人体内的血管壁斑块。可预防脑血栓、保护脑血管、降血脂、改善凝血机制、增加高密度脂蛋白，却不增加甘油三酯。降低血管内的血小板凝集、降低胆固醇、减少冠状动脉阻塞及心肌梗塞机率、减低中风发病机率、增强骨骼发育、防止骨质疏松、可令眼睛视网膜健全发育、防止病变及白内障、可增强人体的免疫功能提高防病能力。
- 3、本发明产品不使用防腐剂、漂白剂、人工色素、稳定剂等任何添加剂。
- 4、本发明产品可让远离沿海的广大内陆边远城乡山区的消费者解决了吃不到或者很少吃到天

然野生的问题，可食用本产品来补充海鱼中各种对人体有益的物质。

5、本发明产品食用时免煮，只需打开包装倒入所配的配料一起，用开水冲泡5分钟后即可食用。还有一种是在没有开水的情况下，用适量的饮用水、矿泉水注入装有本产品的包装盒内，放入微波炉中加热4分钟后即可食用。

具体实施方式：

本发明实施例的工艺流程如下：

- 1、将海鱼外皮上的鱼鳞刮掉；
- 2、将海鱼的头、鱼腹里的肠子去掉；
- 3、将海鱼用水清洗干净；
- 4、将海鱼捞起滤干水
- 5、将海鱼放入分离机中进行分离处理；
- 6、将他离出来的纯海鱼肉包装好备用；
- 7、将红薯粉、马铃薯粉、玉米粉、大豆粉搅拌均匀备用；
- 8、将鸡肉、猪肉、牛肉分别放入机器中打成肉泥备用；
- 9、将海鱼肉放入搅拌机内加入占鱼肉重量百分比的2-3%食用盐，0.6-0.8%米酒，0.3-0.5%柠檬汁搅拌均匀。
- 10、鱼肉搅拌均匀后加入占鱼肉重量百分比的60%薯粉类搅拌均匀直至有弹性即可。
- 11、将有弹性的鱼面料放入压面机中连续反复从厚到薄压三次最后用切面机切出面条状和面片状的鱼面。
- 12、将切好的鱼面洒上适量的经薯粉，以使鱼面不粘好翻动。
- 13、用水煮的方法，将鱼面煮熟捞起滤干水然后进行干燥处理。
- 14、将干熟鱼面与下列几种配料搭配包装即构成成品。配料如下（占原料鱼面重量的百分比）。
 - (1) 采用干的天然野生葱 0.1-1.2%经过烹饪和干处理成干熟食品野生菜 2-3%，天然香料 0.2-0.3%，天然味素 2-3%，食用盐 1.6-2.0%。
 - (2) 经过烹饪和干燥处理成干熟食品的天然野生虾、贝类 2-3%，葱 0.1-0.2%，菜 2-3%，香料 0.2-0.3%，天然味素 2-3%，食用盐 1.6-2.0%
 - (3) 经过烹饪和干燥处理成干熟食品的菜 2-3%，香料 0.2-0.3%，味精 2-3%，食用盐 1.6-2.0%，鸡肉丝或猪肉丝或牛肉丝 3-4%。