

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl.
A23L 1/328 (2006.01)



[12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200810156302.2

[43] 公开日 2010年3月24日

[11] 公开号 CN 101675810A

[22] 申请日 2008.9.19

[21] 申请号 200810156302.2

[71] 申请人 颜桂珠

地址 226600 江苏省海安县墩头镇吉庆村 19
组

[72] 发明人 颜桂珠

权利要求书 2 页 说明书 4 页

[54] 发明名称

一种佐餐鱼籽酱及其生产方法

[57] 摘要

本发明提供了一种佐餐鱼籽酱及其生产方法，其特征在于，按原料重量比包括以下组分：鱼籽 35-45 份、白胡椒粉 5-10 份、食盐 1-4 份、甘草末 2-6 份、食用油 5-10 份、生姜末 2-5 份、蒜末 2-5 份、白糖 0.2-1 份、水 8-12 份、酱油 0.5-2 份、料酒 1-2 份、葱末 1.5-2.5 份。本发明的生产方法，包括如下几个步骤：1) 洗净；2) 蒸煮熬制；3) 磨碎；4) 晒干和加配料；5) 发酵。通过本发明的生产方法制备的佐餐鱼籽酱能够将鱼籽营养充分保持，长期食用能够增强体质、抗病源、抗衰老、防癌、治癌、减肥，并且色泽纯正，芳香扑鼻，是一种佐餐配菜用的绝佳作料，食用既方便又卫生。

1、一种佐餐鱼籽酱，其特征在于，按原料重量比包括以下组分：

鱼籽 35-45 份、	白胡椒粉 5-10 份、
食盐 1-4 份、	甘草末 2-6 份、
食用油 5-10 份、	生姜末 2-5 份、
蒜末 2-5 份、	白糖 0.2-1 份、
水 8-12 份、	酱油 0.5-2 份、
料酒 1-2 份、	葱末 1.5-2.5 份。

2、根据权利要求 1 所述的佐餐鱼籽酱，其特征在于，按原料重量比包括以下组分：

鱼籽 40 份、	白胡椒粉 8 份、
食盐 3 份、	甘草末 5 份、
食用油 8 份、	生姜末 3 份、
蒜末 3 份、	白糖 0.8 份、
水 10 份、	酱油 1.5 份、
料酒 1.5 份、	葱末 2 份。

3、一种佐餐鱼籽酱的生产方法，其特征在于，包括如下几个步骤：

1) 洗净：将鱼籽洗净去掉杂质；

2) 蒸煮熬制：将洗好的鱼籽放在锅中煮熟，放置 24 小时后，鱼籽变成棕色；

3) 磨碎：将煮好的鱼籽用小磨磨碎，做成馒头型或四方型，然后用纸包好，让其自然发酵；

4) 晒干和加配料：数月后，将酱坯用清水刷洗干净，然后掰成小块，放在日光下晒干，将除鱼籽外的其它原料混匀溶化，滤去沉淀物，晾凉后倒入缸中，然后将酱块放入，随后加入清水，使酱块浮起；

5) 发酵：将酱缸放在日光下发酵，3天后开始打扒，每天早、晚各打扒一次。

一种佐餐鱼籽酱及其生产方法

技术领域

本发明涉及一种佐餐鱼籽酱及其生产方法。

背景技术

鱼籽，是鱼卵腌制或干制品的统称。用大麻哈鱼卵加工制成的称为红鱼籽；用鲟鳇鱼卵制成的为墨鱼籽。还有鲑鱼籽、大黄鱼籽等。鱼籽的蛋白质含量高，脂肪多。食用时加配料和适量的水搅成糊状后蒸、炒，也可做凉拌菜。

鱼籽有很高的营养价值，含有卵清蛋白、球蛋白、卵类粘蛋白和鱼卵磷蛋白等人体所需的营养成分，而且味道鲜美。鱼籽是一种营养丰富的食品，其中有大量的蛋白质、钙、磷、铁、维生素和核黄素，也富有胆固醇，是人类大脑和骨髓的良好补充剂、滋长剂。鱼子每100克含有水分63.85~85.29克；脂肪0.63~4.19克；粗蛋白质12.08~33.01克；粗灰分1.24~2.06克（粗灰分又含有大量的磷酸盐和石灰质，其中磷酸盐的平均含量达到了46%以上，是人脑及骨髓的良好滋补品）。卵中维生素A、B、D的含量也很丰富、而维生素A可以防止眼疾，维生素B可防治脚气和发育不良，维生素D可防治佝偻病。此外，鱼卵中还含有丰富的蛋白质和钙、磷、铁等矿物质，以及大量的脑磷脂一类营养。这些营养素对人体，尤其是对儿童生长发育

极为重要，又是我们日常膳食中比较容易缺乏的。

目前，随着人们生活水平的提高，人们对鱼籽越来越重视，对其需求也越来越来多样化，不仅仅满足于直接的食用新鲜的鱼籽，鱼籽加工品的需求也越来越多，但是经过加工后鱼籽经常会面临营养的流失问题。

发明内容

本发明的目的是克服上述问题，提供一种能够将鱼籽营养保持完好的佐餐鱼籽酱及其生产方法。

本发明的佐餐鱼籽酱按原料重量比包括以下组分：

鱼籽 35-45 份、	白胡椒粉 5-10 份、
食盐 1-4 份、	甘草末 2-6 份、
食用油 5-10 份、	生姜末 2-5 份、
蒜末 2-5 份、	白糖 0.2-1 份、
水 8-12 份、	酱油 0.5-2 份、
料酒 1-2 份、	葱末 1.5-2.5 份。

优选的，本发明的佐餐鱼籽酱按原料重量比包括以下组分：

鱼籽 40 份、	白胡椒粉 8 份、
食盐 3 份、	甘草末 5 份、
食用油 8 份、	生姜末 3 份、
蒜末 3 份、	白糖 0.8 份、
水 10 份、	酱油 1.5 份、
料酒 1.5 份、	葱末 2 份。

本发明的佐餐鱼籽酱的生产方法，包括如下几个步骤：

1) 洗净：将鱼籽洗净去掉杂质；

2) 蒸煮熬制：将洗好的鱼籽放在锅中煮熟，放置 24 小时后，鱼籽变成棕色；

3) 磨碎：将煮好的鱼籽用小磨磨碎，做成馒头型或四方型，然后用纸包好，让其自然发酵；

4) 晒干和加配料：数月后，将酱坯用清水刷洗干净，然后掰成小块，放在日光下晒干，将除鱼籽外的其它原料混匀溶化，滤去沉淀物，晾凉后倒入缸中，然后将酱块放入，随后加入清水，使酱块浮起；

5) 发酵：将酱缸放在日光下发酵，3 天后开始打扒，每天早、晚各打扒一次。

通过本发明的生产方法制备的佐餐鱼籽酱能够将鱼籽营养充分保持，长期食用能够增强体质、抗病源、抗衰老、防癌、治癌、减肥，并且色泽纯正，新鲜扑鼻，是一种佐餐配菜用的绝佳作料，食用既方便又卫生。

具体实施方式

本发明的最佳实施方式为：

一种佐餐鱼籽酱，包括下列配比的原料（千克）：

鱼籽 40、	白胡椒粉 8、
食盐 3、	甘草末 5、
食用油 8、	生姜末 3、

蒜末 3、 白糖 0.8、
水 10、 酱油 1.5、
料酒 1.5、 葱末 2。

佐餐鱼籽酱的制备，包括如下几个步骤：

1) 洗净：将鱼籽洗净去掉杂质；

2) 蒸煮熬制：将洗好的鱼籽放在锅中煮熟，放置 24 小时后，
鱼籽变成棕色；

3) 磨碎：将煮好的鱼籽用小磨磨碎，做成馒头型或四方型，然
后用纸包好，让其自然发酵；

4) 晒干和加配料：数月后，将酱坯用清水刷洗干净，然后掰成
小块，放在日光下晒干，将除鱼籽外的其它原料混匀溶化，滤去沉
淀物，晾凉后倒入缸中，然后将酱块放入，随后加入清水，使酱块浮
起；

5) 发酵：将酱缸放在日光下发酵，3 天后开始打扒，每天早、
晚各打扒一次。1 月后即可食用。