



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106307185 A

(43)申请公布日 2017.01.11

(21)申请号 201610759965.8 *A23L 33/10*(2016.01)
(22)申请日 2016.08.30 *A23L 5/30*(2016.01)
(71)申请人 李伟基 *A23P 20/25*(2016.01)
地址 525031 广东省茂名市茂港区坡心镇
中坡下中坡村十七组71号

(72)发明人 李伟基

(74)专利代理机构 广州市南锋专利事务所有限
公司 44228
代理人 袁周珠

(51) Int. Cl.
A23L 17/00(2016.01)
A23L 19/10(2016.01)
A23L 15/00(2016.01)
A23L 13/60(2016.01)
A23L 25/00(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种鱼丸及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种鱼丸及其制备方法,是由以下重量份的原料制备:鳙鱼肉10-40份、鲮鱼肉5-20份、薯粉10-20份、蛋清5-10份、鱼丸内馅儿5-12份、调料1-3份制备;所述调料为胡椒粉、茶籽油、盐、鸡精、川椒粉、陈皮粉、蚝油中的一种或几种。本发明的鱼丸采用纯天然原料制备,无人工添加剂;制备时通过增加冰镇步骤,保持了肉质的新鲜并保持鱼肉原料原有的细胞纤维结构,避免因环境温度的改变,使得鱼肉失去原有风味;结合搅拌、超声、反复捶打处理等物理作用调整鱼肉纤维结构,增加鱼肉粘性和弹性,使得最终产品获得良好的口感和口味;肉馅儿中加入了芝麻和紫苏,使得鱼丸产品口感特别,层次丰富。

1. 一种鱼丸,其特征在于:由以下重量份的原料制备:鳗鱼肉10-40份、鲩鱼肉5-20份、薯粉10-20份、蛋清5-10份、鱼丸内馅儿5-12份、调料1-3份制备;所述调料为胡椒粉、茶籽油、盐、鸡精、川椒粉、陈皮粉、蚝油中的一种或几种。

2. 根据权利要求1所述的鱼丸,其特征在于:所述的鱼丸内馅儿按重量配比由猪肉蓉5-10份、紫苏叶5-10份、芝麻2-4份、莲藕2-8份、香油1-2份、酱油1-2份、香葱1-2份制备,其制备是先将紫苏叶、芝麻磨成80-100目细粉,莲藕切成小丁,取猪肉蓉、细粉、莲藕丁、香油、酱油、香葱混合均匀,制得。

3. 根据权利要求1所述的鱼丸,其特征在于:其制备方法包括如下步骤:

(1)取鳗鱼肉、鲩鱼肉绞碎成鱼肉蓉,加入冰块水中冰镇30-60min,滤去水分,以200-400r/min的转速、采用塑料或不锈钢材质的搅拌棒将鱼肉蓉匀速搅拌40-60min,再取出,以超声处理10-20min,超声结束,取出鱼肉蓉,反复摔打或捶打30-40min,加入薯粉、蛋清、调料,混合均匀,制得鱼丸外皮料;

(2)用鱼丸外皮料包裹着鱼丸内馅儿,揉搓制成圆形鱼丸,放置于0℃冰水中,放置10-30min,制得;或置于-10~20℃急冻。

4. 根据权利要求1所述的鱼丸,其特征在于:所述超声频率80-100kHz。

一种鱼丸及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种鱼丸及其制备方法,属于食品加工技术领域。

背景技术

[0002] 现有技术中,部分市售鱼丸产品为了增加鱼肉弹性、嚼劲,往往加入人工合成的添加剂,如高弹素、明胶,为了增加白度,加入增白剂,为了增加降低成本,减少鱼肉的加入,有可能会加入膨胀剂等等。这些工业添加剂的大量添加会给人体带来危害。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种鱼丸及其制备方法。

[0004] 本发明的技术方案如下:一种鱼丸,由以下重量份的原料制备:鳗鱼肉10-40份、鲩鱼肉5-20份、薯粉10-20份、蛋清5-10份、鱼丸内馅儿5-12份、调料1-3份制备;所述调料为胡椒粉、茶籽油、盐、鸡精、川椒粉、陈皮粉、蚝油中的一种或几种。

[0005] 所述的鱼丸内馅儿按重量配比由猪肉蓉5-10份、紫苏叶5-10份、芝麻2-4份、莲藕2-8份、香油1-2份、酱油1-2份、香葱1-2份制备,其制备是先将紫苏叶、芝麻磨成80-100目细粉,莲藕切成小丁,取猪肉蓉、细粉、莲藕丁、香油、酱油、香葱混合均匀,制得。

[0006] 本发明的鱼丸采用如下步骤制备:

(1)取鳗鱼肉、鲩鱼肉绞碎成鱼肉蓉,加入冰块水中冰镇30-60min,滤去水分,以200-400r/min的转速、采用塑料或不锈钢材质的搅拌棒将鱼肉蓉匀速搅拌40-60min,再取出,以超声处理10-20min,超声结束,取出鱼肉蓉,反复摔打或捶打30-40min,加入薯粉、蛋清、调料,混合均匀,制得鱼丸外皮料;

(2)用鱼丸外皮料包裹着鱼丸内馅儿,揉搓制成圆形鱼丸,放置于0℃冰水中,放置10-30min,制得,即食;或置于-10~20℃急冻。

[0007] 优选的,所述超声频率80-100kHz。

[0008] 本发明的鱼丸采用纯天然原料制备,无人工添加剂;制备时通过增加冰镇步骤,保持了肉质的新鲜并保持鱼肉原料原有的细胞纤维结构,避免因环境温度的改变,使得鱼肉失去原有风味;结合搅拌、超声、反复捶打处理等物理作用调整鱼肉纤维结构,增加鱼肉粘性和弹性,使得最终产品获得良好的口感和口味;肉馅儿中加入了芝麻和紫苏,使得鱼丸产品口感特别,层次丰富。

具体实施方式

[0009] 下面通过实施例对本发明做进一步详细说明,这些实施例仅用来说明本发明,并不限制本发明的范围。

[0010] 实施例1 一种鱼丸,由以下重量份的原料制备:鳗鱼肉25份、鲩鱼肉12份、薯粉20份、蛋清10份、鱼丸内馅儿8份、调料3份制备;所述调料为胡椒粉、茶籽油、盐、鸡精、陈皮粉;所述的鱼丸内馅儿按重量配比由猪肉蓉5份、紫苏叶10份、芝麻2份、莲藕2份、香油1份、酱油

2份、香葱1份制备。

[0011] 采用如下步骤制备：

(1)鱼丸内馅儿制备：先将紫苏叶、芝麻磨成80目细粉，莲藕切成小丁，取猪肉蓉、细粉、莲藕丁、香油、酱油、香葱混合均匀，制得；

(2)取鳗鱼肉、鲩鱼肉绞碎成鱼肉蓉，加入冰块水中冰镇60min，滤去水分，以200r/min的转速、采用塑料材质的搅拌棒将鱼肉蓉匀速搅拌60min，再取出以频率100kHz超声处理10min，超声结束，取出鱼肉蓉，反复摔打或捶打40min，加入薯粉、蛋清、调料，混合均匀，制得鱼丸外皮料；

(3)用鱼丸外皮料包裹着鱼丸内馅儿，揉搓制成圆形鱼丸，放置于0℃冰水中，放置10-30min，制得；或置于-10~20℃急冻。

[0012] 实施例2 一种鱼丸，由以下重量份的原料制备：鳗鱼肉35份、鲩鱼肉20份、薯粉10份、蛋清5份、鱼丸内馅儿12份、调料1-3份制备；所述调料为茶籽油、川椒粉、陈皮粉、蚝油中的一种或几种；所述的鱼丸内馅儿按重量配比由猪肉蓉5份、紫苏叶5份、芝麻4份、莲藕8份、香油2份、酱油1份、香葱2份制备。

[0013] 采用如下步骤制备：

(1)鱼丸内馅儿制备：先将紫苏叶、芝麻磨成100目细粉，莲藕切成小丁，取猪肉蓉、细粉、莲藕丁、香油、酱油、香葱混合均匀，制得；

(2)取鳗鱼肉、鲩鱼肉绞碎成鱼肉蓉，加入冰块水中冰镇50min，滤去水分，以400r/min的转速、采用不锈钢材质的搅拌棒将鱼肉蓉匀速搅拌40min，再取出以频率80kHz超声处理20min，超声结束，取出鱼肉蓉，反复摔打或捶打30min，加入薯粉、蛋清、调料，混合均匀，制得鱼丸外皮料；

(3)用鱼丸外皮料包裹着鱼丸内馅儿，揉搓制成圆形鱼丸，放置于0℃冰水中，放置10-30min，制得；或置于-10~20℃急冻。