



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103120332 A

(43) 申请公布日 2013.05.29

(21) 申请号 201310058646.0

(22) 申请日 2013.02.20

(71) 申请人 王恩会

地址 276000 山东省临沂市兰山银雀山办事处七里沟居委 885 号

(72) 发明人 王恩会 孔凡义 任轩 范常文
王秀峰 王卫青

(51) Int. Cl.

A23L 1/326(2006.01)

A23L 1/29(2006.01)

权利要求书2页 说明书6页

(54) 发明名称

一种生鲜加工银鱼骨肉泥餐饮食品及其制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种生鲜加工银鱼骨肉泥餐饮食品,其由如下原料制备而成:鱼骨肉,400g/kg,花豆 100g/kg,白萝卜 100g/kg,杏鲍菇 100g/kg,麸皮 50g/kg,山药 30g/kg,花生 30g/kg,羊肉 20g/kg,南瓜 20g/kg,姜 50g/kg,葱 50g/kg,鸡蛋 20g/kg,淀粉 10g/kg,料酒、糖、盐各 5g/kg,茴香、花椒、肉桂、丁香、陈皮各 1g/kg。本发明还公开了一种银鱼骨肉泥餐饮食品的制作方法。该食品营养全面,膳食搭配合理,还解决了食用鱼时的鱼骨安全问题。

1. 一种生鲜加工银鱼骨肉泥餐饮食品,其特征在于,所述食品每千克由如下重量的原料制备而成:

鱼骨肉 :400g/kg

花豆 :100g/kg

白萝卜 :100g/kg

杏鲍菇 :100g/kg

麸皮 :50g/kg

山药 :30g/kg

花生 :30g/kg

羊肉 :20g/kg

南瓜 :20g/kg

姜 :50g/kg

葱 :50g/kg

鸡蛋 :20g/kg

淀粉 :10g/kg

料酒、糖、盐各 5g/kg、茴香、花椒、肉桂、丁香、陈皮各 1g/kg。

2. 如权利要求 1 所述的食品,其制作方法包括如下步骤:

1) 采用鲜度良好的鲫鱼或其它多刺鱼种,剖腹去除内脏、鱼鳞,鱼头去鳃,洗净后获得鱼骨肉,称取所需重量的鱼骨肉,并且按比例称取羊肉,将鱼骨肉和羊肉一起放入绞肉机中进行粗碎,然后利用香油磨进行细磨,加工至粒径为 1 μ m 以下备用,温度控制在零度至 3 度。

2) 按比例称取花豆、麸皮、山药、花生、茴香、花椒、肉桂、丁香以及陈皮,一起放入绞肉机中进行粗碎,然后利用香油磨进行细磨,加工至粒径为 1 μ m 以下备用,温度控制在零度至 3 度。

3) 按比例称取白萝卜、杏鲍菇、南瓜、姜以及葱,洗净,甩干机去除表面水份后,一起送入绞肉机进行粗碎至粒径为 1-5mm 的菜果泥。

4) 将步骤 1)-3) 获得的产品混合,按比例添加鸡蛋、淀粉、料酒、糖、盐,然后一起放入搅拌机中进行搅拌 1-2 分钟,然后冷冻保存,即得。

3. 一种生鲜加工银鱼骨肉泥餐饮食品的制作方法,其特征在于,所述食品每千克由如下重量的原料制备而成:

鱼骨肉 :400g/kg

花豆 :100g/kg

白萝卜 :100g/kg

杏鲍菇 :100g/kg

麸皮 :50g/kg

山药 :30g/kg

花生 :30g/kg

羊肉 :20g/kg

南瓜 :20g/kg

姜 :50g/kg

葱 :50g/kg

鸡蛋 :20g/kg

淀粉 :10g/kg

料酒、糖、盐各 5g/kg、茴香、花椒、肉桂、丁香、陈皮各 1g/kg。

所述食品的制作方法包括如下步骤：

1) 采用鲜度良好的鲫鱼或其它多刺鱼种，剖腹去除内脏、鱼鳞，鱼头去鳃，洗净后获得鱼骨肉原料，称取所需重量的鱼骨肉，并且按比例称取羊肉，将鱼骨肉和羊肉一起放入绞肉机中进行粗碎，然后利用香油磨进行细磨，加工至粒径为 1 μ m 以下备用，温度控制在零度至 3 度。

2) 按比例称取花豆、麸皮、山药、花生、茴香、花椒、肉桂、丁香以及陈皮，一起放入绞肉机中进行粗碎，然后利用香油磨进行细磨，加工至粒径为 1 μ m 以下备用，温度控制在零度至 3 度。

3) 按比例称取白萝卜、杏鲍菇、南瓜、姜以及葱，洗净，甩干机去除表面水份后，一起送入绞肉机进行粗碎至粒径为 1-5mm 的菜果泥。

4) 将步骤 1)-3) 获得的产品混合，按比例添加鸡蛋、淀粉、料酒、糖、盐，然后一起放入搅拌机中进行搅拌 1-2 分钟，然后冷冻保存，即得。

一种生鲜加工银鱼骨肉泥餐饮食品及其制作方法

技术领域：

[0001] 本发明属于餐饮食品材料营养技术领域，具体涉及一种生鲜加工银鱼骨肉泥（简称银鱼制品）及其制作方法。

背景技术

[0002] 目前，随着人们生活水平的不断发展，我国的食品营养学面临着更多的挑战和机遇：第一，我国城乡居民公共营养教育普及使得人们意识到全面营养的重要性；第二，改善亚健康体质人群的体质需要营养的多样化和全面化。根据中国居民膳食营养素推荐摄入量，为充分发挥食物蛋白质的互补作用，在调配膳食应遵循三大原则：（一）食物的生物学种属越远越好；（二）搭配的种类越多越好；（三）同时食用各种营养成分的原则。目前儿童、青少年、老年人亚健康体质，主要由营养素的缺乏、生活工作节奏快压力大以及缺乏有氧运动等方面的因素造成的。

[0003] 近年来，随着我国营养科学的不断发展，一些营养素的概念和定义发生变化，在《中共中央国务院关于推进社会主义新农村建设的若干意见》（中央发（2006）1号的文件）指导下，针对农产品加工，农业部《农产品加工推进方案》（农企发[2004]4号文件）等，在随着改革开放的不断深化，我国农产品加工业发展迅速，农产品加工品种不断增加，国内市场日趋旺盛。为增强我国居民体质，调理膳食结构营养，发展低能量，高膳食营养食品材料等具有深远重要的意义。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于提供一种低能量，高蛋白、高钙、低脂、高硒、富含不饱和脂肪酸和维生素的全面营养膳食的银鱼骨肉泥食品及其制作方法。本发明金鸡骨肉泥食品营养全面，搭配合理，老少皆宜。

[0005] 为达到上述目的，本发明的技术方案通过如下方式来实现，一种银鱼骨肉泥餐饮食品及其制作方法：

[0006] 本发明所述的银鱼骨肉泥餐饮食品，每千克由如下重量的原料制备而成：

[0007] 鱼骨肉：400g/kg

[0008] 花豆：100g/kg

[0009] 白萝卜：100g/kg

[0010] 杏鲍菇：100g/kg

[0011] 麸皮：50g/kg

[0012] 山药：30g/kg

[0013] 花生：30g/kg

[0014] 羊肉：20g/kg

[0015] 南瓜：20g/kg

[0016] 姜：50g/kg

[0017] 葱 :50g/kg

[0018] 鸡蛋 :20g/kg

[0019] 淀粉 :10g/kg

[0020] 料酒、糖、盐各 5g/kg、茴香、花椒、肉桂、丁香、陈皮各 1g/kg。

[0021] 其制作方法包括如下步骤：

[0022] 1、采用鲜度良好的鲫鱼或其它多刺鱼种，剖腹去除内脏、鱼鳞，鱼头去鳃，洗净后获得本发明所需要的鱼骨肉原料，称取所需重量的鱼骨肉，并且按比例称取羊肉，将鱼骨肉和羊肉一起放入绞肉机中进行粗碎，然后利用香油磨进行细磨，加工至粒径为 1 μ m 以下备用，温度控制在零度至 3 度；

[0023] 2、按比例称取花豆、麸皮、山药、花生、茴香、花椒、肉桂、丁香以及陈皮，一起放入绞肉机中进行粗碎，然后利用香油磨进行细磨，加工至粒径为 1 μ m 以下备用，温度控制在零度至 3 度；

[0024] 3、按比例称取白萝卜、杏鲍菇、南瓜、姜以及葱，洗净，甩干机去除表面水份后，一起送入绞肉机进行粗碎至粒径为 1-5mm 的菜果泥；

[0025] 4、将步骤 1-3 获得的产品混合，按比例添加鸡蛋、淀粉、料酒、糖、盐，然后一起放入搅拌机中进行搅拌均匀 1-2 分钟，即成银白色，通称银鱼骨肉泥，然后冷冻保存。

[0026] 本发明取得的有益效果：

[0027] 本发明银鱼骨肉泥的用途广泛，如老人、儿童食时可制做成鱼粥饮用，既安全又营养丰富，可制做鱼丸、鱼排鱼香肠、鱼糕等多种营养食品。

[0028] 本发明银鱼骨肉泥制作简单，加工方便，根据不同地方的口味做成一定形状后，清蒸、水煮、油炸、焙烤、烘干等加热处理，能制成各种风味食品、如鱼粥在煮时加入小米、胡萝卜丝、海带丝等，色香味俱佳，营养丰富。

[0029] 本发明银鱼骨肉泥已经去除浓腥味，保留鲜味，在家庭、饭店、食堂的使用中，比用鲜鱼现宰杀相比安全无刺，卫生，节能环保，无下角料，物美价廉等特点。

[0030] 本发明食品加工材料，按一定的比例制做方法，具有良好的营养价值，又适合各种人群的食用，吃鱼时无刺又安全，即提高了蛋白质的利用率，又增加了食物的多样化膳食结构等特点，便于制做加工，是一种物美价廉的安全、环保、营养餐饮材料，又是加工多种风味营养小吃的理想材料。

[0031] 本发明食品解决了食用鱼时的鱼骨安全问题，骨中含有软骨素、骨胶原、磷脂质、磷蛋白，能促进儿童大脑发育，有滋润皮肤，降低血压，延缓衰老，具有养生功能。

具体实施方式

[0032] 下面结合具体实例进一步说明本发明，但是需要注意的是，实施例的内容不应该看作是对本发明创新精神的限制。

[0033] 实施例 1

[0034] 一种银鱼骨肉泥餐饮食品，每千克由如下重量的原料制备而成：

[0035] 鱼骨肉 :400g/kg

[0036] 花豆 :100g/kg

[0037] 白萝卜 :100g/kg

[0038] 杏鲍菇 :100g/kg

[0039] 麸皮 :50g/kg

[0040] 山药 :30g/kg

[0041] 花生 :30g/kg

[0042] 羊肉 :20g/kg

[0043] 南瓜 :20g/kg

[0044] 姜 :50g/kg

[0045] 葱 :50g/kg

[0046] 鸡蛋 :20g/kg

[0047] 淀粉 :10g/kg

[0048] 料酒、糖、盐各 5g/kg

[0049] 茴香、花椒、肉桂、丁香、陈皮各 1g/kg。

[0050] 其制作方法包括如下步骤：

[0051] 1、采用鲜度良好的鲫鱼，剖腹去除内脏、鱼鳞，鱼头去鳃，洗净后获得本发明所需要的鱼骨肉原料，称取所需重量的鱼骨肉，并且按比例称取羊肉，将鱼骨肉和羊肉一起放入绞肉机中进行粗碎，然后利用香油磨进行细磨，加工至粒径为 1 μ m 以下备用，温度控制在零度至 3 度；

[0052] 2、按比例称取花豆、麸皮、山药、花生、茴香、花椒、肉桂、丁香以及陈皮，一起放入绞肉机中进行粗碎，然后利用香油磨进行细磨，加工至粒径为 1 μ m 以下备用，温度控制在零度至 3 度；

[0053] 3、按比例称取白萝卜、杏鲍菇、南瓜、姜以及葱，洗净，甩干机去除表面水份后，一起送入绞肉机进行粗碎至粒径为 1-5mm 的菜果泥；

[0054] 4、将步骤 1-3 获得的产品混合，按比例添加鸡蛋、淀粉、料酒、糖、盐，然后一起放入搅拌机中进行搅拌均匀 1-2 分钟，即成银白色，故称银鱼骨肉泥，然后冷冻保存。

[0055] 实施例 2

[0056] 实施例 1 制备的银鱼骨肉泥食物的成分如下，以 100g 可食部分计算，参见下表。

[0057]

食物编码	食物名称	能量 (kcal)	蛋白质 (g)	脂肪 (g)	碳水化合物 (g)	维生素 A (ug)	维生素 B1 (mg)	维生素 B2 (mg)	胡萝卜素 (ug)
12-1-123	鲫鱼	108	17.1	2.7	3.8	17	0.4	0.09	—
03-4-102	花豆	330	17.2	1.4	65.8	47	0.414	—	280
05-1-051	杏鲍菇	31	1.3	0.1	8.3	—	0.03	0.14	—
08-3-105	羊肉	103	205	1.6	—	5	0.06	0.2	—

[0058]

食物编码	食物名称	磷 (mg)	钾 (mg)	钠 (mg)	镁 (mg)	铁 (mg)	锌 (mg)	硒 (ug)	铜 (mg)
12-1-123	鲫鱼	193	290	41.2	41	1.3	1.94	14.31	0.08
03-4-102	花豆	169	641	19.6	120	5.9	3.4	74.06	0.92
05-1-051	杏鲍菇	66	242	3.5	9	0.5	0.39	1.8	0.06
08-3-105	羊肉	184	161	74.4	22	2.8	1.98	5.53	0.15

[0059]

[0060]

食物编码	食物名称	异亮氨酸	亮氨酸	赖氨酸	蛋光 +光 氨酸	苯丙 +酪 氨酸	苏氨酸	色氨酸	缬氨酸
12-1- 123	鲫鱼	771	1334	1478	758	1255	739	178	862
03-4- 102	花豆	798	1392	1385	282	1595	749	880	937
05-1- 051	杏鲍 菇	122	100	40	26	112	43	6	55
08-3- 105	羊肉	843	1589	1832	529	1107	994	224	957

[0061] 本发明银鱼骨肉泥餐饮食品材料中添加了合适比例的白萝卜组分,其含有丰富的维生素 C,能防止皮肤的老化,阻止黑色色斑的形成,还可以有效抑制癌症,也可以预防老化及动脉硬化等。并且,白萝卜中的膳食纤维可以促进肠胃的蠕动,消除便秘,起到排毒的作用。

[0062] 本发明银鱼骨肉泥餐饮食品材料中添加了合适比例的麸皮组分,其含有丰富的膳食纤维,可改善大便秘结情况,并且有助于预防结肠、直肠癌以及乳腺癌。其解决了食用一般肉泥带来的便秘上火等问题。

[0063] 本发明银鱼骨肉泥餐饮食品材料中添加了花生组分,其含有饱和脂肪酸以及胆碱等,具有降低血脂和血清胆固醇的功能,可以减少冠心病的发病危险,有效地预防动脉粥样硬化等疾病。

[0064] 本发明添加了合适比例的南瓜,其含有丰富的钴,钴能活跃人体的新陈代谢,促进造血功能,并参与人体内维生素 B12 的合成,是人体胰岛细胞所必需的微量元素,对防治糖尿病、降低血糖有特殊的疗效;其还有能消除致癌物质亚硝胺的突变作用,有防癌功效。

[0065] 实施例 3

[0066] 感官试验:

[0067] 实施例 1 制备的银鱼骨肉泥餐饮食品,装入猪肠衣,放入水浴锅中,100 摄氏度下蒸煮 20 分钟,取出室温下放置 20 分钟,待检测。

[0068] 共 100 分,其中颜色 30 分,香味 20 分,口感 40 分,切片性能 10 分。

[0069] 颜色:1、呈银白色,色泽鲜亮,较好,容易接受,20-30 分;2、呈银白色,略带灰色,颜色黯淡,不容易接受,10-19 分;3、呈灰色,暗黑色,不接受,0-9 分。

[0070] 香味:香味浓郁,15-20 分;香味较少,5-14 分;无香味,0-4 分。

[0071] 口感:富有弹性,口感细腻,30-40 分;弹性一般,口感一般,20-29 分;弹性较差,口感较差,10-19 分;无弹性,口感差,0-9 分。

[0072] 切片性能:切片坚实,平滑,8-10 分;切片裂隙较多,外周少许软化,4-7 分;不成片

0-3 分。

[0073] 检测结果 :分成三个不同的批次按照上述评判标准进行检测,得分分别为 :97 分、96 分和 98 分,平均得分 97 分。

[0074] 虽然,上文中已经用一般性说明及具体实施方式对本案作了详尽的说明,但在本发明基础上,可以对之作一些修改或改进,这对本领域技术人员而言是显而易见的。因此,在不偏离本发明精神的基础上所作的修改或改进,均属于本发明要求保护的范围。