



(12)发明专利

(10)授权公告号 CN 104489604 B

(45)授权公告日 2016.08.24

(21)申请号 201410839872.7

(22)申请日 2014.12.30

(73)专利权人 罗安桂

地址 550700 贵州省黔南布依族苗族自治州长顺县敦操乡贵州恒顺黔草生物科技有限公司

(72)发明人 罗安桂

(74)专利代理机构 广州天河恒华智信专利代理事务所(普通合伙) 44299

代理人 姜宗华

(56)对比文件

CN 101176547 A,2008.05.14,

CN 102406189 A,2012.04.11,

张文华等.苗族原生态传统发酵食品鱼酱酸制作工艺.《中国调味品》.2009,(第8期),第68-70、80页.

张文华等.银鱼鱼酱酸制作及品质分析.《安徽农业科学》.2010,第38卷(第36期),第20720-20721、20742页.

审查员 张浩

(51)Int.Cl.

A23L 27/24(2016.01)

A23L 17/00(2016.01)

A23L 7/104(2016.01)

A23L 19/00(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

鱼酱酸

(57)摘要

本发明公开了一种鱼酱酸,属于食品调料;旨在提供一种营养丰富、原料来源广泛的鱼酱酸。它由下列重量份的原料制成:小鱼10~15、鲜辣椒80~90、糯米2~4、生姜2~4、调味食盐4~6、白酒、花椒0.5~1、茴香0.1~0.3、山奈0.1~0.3、大蒜0.5~1,制备方法是:按重量百分比计,将小鱼与12~18%重的食盐混匀搅拌,腌制;将糯米蒸至六至八层熟,凉水浸泡后入蒸锅熟,冷却后加酒曲发酵,得醪糟;将鲜辣椒、生姜与腌制小鱼混合匀,加入调味食盐、调料和白酒,拌匀后入池发酵得半成品鱼酱酸;将大蒜与半成品鱼酱酸、以及醪糟混匀,密封、常温发酵,即得。

1. 一种鱼酱酸,其特征主要在于主要由下列重量份的原料制成:小鱼10~15、鲜辣椒80~90、糯米2~4、生姜2~4、调味食盐4~6、51~60°白酒、花椒0.5~1、茴香0.1~0.3、山奈0.1~0.3、大蒜0.5~1,制备方法如下:

1) 腌制:按重量百分比计,将小鱼与12~18%倍重的食盐混合、搅拌均匀,腌制2~3天、滤干备用;

2) 酿造醪糟:将上述糯米洗净后蒸至六至八成熟,取出置于凉水中浸泡1~2小时;捞出后冲洗1~2遍放入蒸锅,按3~5°C/min的速率将蒸锅加热至100°C,恒温20~30min;待熟糯米冷却至30~40°C时喷洒凉开水,加入糯米0.1~0.2倍重的酒曲、拌匀,保温发酵24~48小时,得醪糟;

3) 一次发酵:将鲜辣椒、生姜切碎后与腌制好的小鱼混合匀,加入调味食盐、花椒、茴香、山奈、51~60°白酒,搅拌均匀后入5~10°C池发酵2~3月得半成品鱼酱酸;白酒添加量为鲜辣椒和糯米总量的1~3%倍重;

4) 二次发酵:将大蒜切碎与半成品鱼酱酸、以及醪糟混匀,装坛密封,常温发酵30~40天。

2. 根据权利要求1所述的鱼酱酸,其特征主要在于:小鱼为鲤鱼、鲢鱼、青鱼、马口鱼、泥鳅、爬岩鱼、银鱼的一种或几种。

鱼酱酸

技术领域

[0001] 本发明涉及食品调料,尤其涉及一种鱼酱酸。

背景技术

[0002] 鱼酱酸是极具贵州省黔东南州苗族原生态饮食文化特色的传统发酵食品,其制作与食用具有典型的地方性、民族性和原生态属性。苗族人制作鱼酱酸历史悠久,因其风味独特、营养丰富,近年来已渐为人知,市场需求不断增加。传统统鱼酱酸通常以产于贵州省雷山县的扇子鱼为原料制作而成,但原料来源偏少,不能满足市场需求;为此公开号为“CN102406189A”、名称为“银鱼鱼酱酸的制作方法”的专利文献公开了一种以银鱼替代扇子鱼制作鱼酱酸的方法。该专利申请虽然在色泽、风味和营养等方面等同或优于传统鱼酱酸,但均为一次发酵;原料中的营养物质难以分解,进而使得鱼酱酸口感和营养成分单一。另外,传统鱼酱酸的保存期较短,食用过程中有馊味,影响食欲。

发明内容

[0003] 为了克服现有技术中存在的缺陷,本发明旨在提供一种营养丰富、保质期长、原料来源广泛的鱼酱酸。

[0004] 为了实现上述目的,本发明的技术方案包括小鱼、鲜辣椒和醪糟;其特征在于主要由下列重量份的原料制成:小鱼10~15、鲜辣椒80~90、糯米2~4、生姜2~4、调味食盐4~6、51~60°白酒、花椒0.5~1、茴香0.1~0.3、山奈0.1~0.3、大蒜0.5~1,制备方法如下:

[0005] 1)腌制:按重量百分比计,将小鱼与12~18%倍重的食盐混合、搅拌均匀,腌制2~3天、滤干备用;

[0006] 2)制备醪糟:将上述糯米洗净后蒸至六至八层熟,取出置于凉水中浸泡1~2小时;捞出后冲洗1~2遍放入蒸锅中,按3~5°C/min的速率将蒸锅加热至100°C,恒温20~30min;待熟糯米冷却至30~40°C时喷洒凉开水,加入糯米0.1~0.2倍重的酒曲、拌匀,保温发酵24~48小时,得醪糟;

[0007] 3)一次发酵:将鲜辣椒、生姜切碎后与腌制好的小鱼混合匀,加入调味食盐、花椒、茴香、山奈、51~60°白酒,搅拌均匀后入5~10°C池发酵2~3月得半成品鱼酱酸;白酒添加量为鲜辣椒和糯米总量的1~3%倍重;

[0008] 4)二次发酵:将大蒜切碎与半成品鱼酱酸、以及醪糟混匀,装坛密封,常温发酵30~40天。

[0009] 在上述技术方案中,小鱼为鲤鱼、鲇鱼、青鱼、马口鱼、泥鳅、爬岩鱼、银鱼的一种或几种。

[0010] 与现有技术比较,本发明由于采用了上述技术方案,在传统制备工艺的基础上,针对醪糟酿造对糯米采用了冷却聚冷处理;因此能使糯米中的营养物质发生复杂的水解反应和聚合反应,进而丰富了醪糟的营养物质,提高了鱼酱酸的保健效果、口感和口味。另外,由于采用了两次发酵,第一次发酵能使原料中营养成分发酵、分解更加透彻,使其中的部分糖

转化为醇；第二次发酵由于加入了醪糟，因而可达到补糖发酵的目的，鱼酱酸的口味更加纯正，醇香十足。

[0011] 本发明秉承了传统鱼酱酸的制备工艺，不仅具有传统鱼酱酸的色、香、味等特点，而且营养更加丰富，保质期可达到一年以上。由于改进了工艺，因此扩大了原料来源，可进行大规模生产以满足市场需求。

具体实施方式

[0012] 下面结合具体的实施例对本发明作进一步说明：

[0013] 实施例1，制备方法如下：

[0014] 1) 各料：称取小鱼10千克、鲜辣椒90千克、糯米2千克、生姜4千克、调味食盐4千克、51~60°白酒、花椒1千克、茴香0.1千克、山奈0.3千克、大蒜0.5千克，备用；

[0015] 2) 腌制：将上述小鱼与与12~18%倍重的食盐混合、搅拌均匀，腌制2~3天、滤干备用；

[0016] 3) 酿造醪糟：将所述糯米洗净后蒸至六至八层熟，取出置于凉水中浸泡1~2小时；捞出后冲洗1~2遍放入蒸锅中，按3~5°C/min的速率将蒸锅加热至100°C，恒温20~30min；待熟糯米冷却至30~40°C时喷洒凉开水，加入糯米0.1~0.2倍重的酒曲、拌匀，保温发酵24~48小时，得醪糟；

[0017] 4) 一次发酵：将所述鲜辣椒、生姜切碎后与腌制好的小鱼混合匀，加入所述调味食盐、花椒、茴香、山奈、以及51~60°白酒，搅拌均匀后入5~10°C池发酵2~3月得半成品鱼酱酸；白酒添加量为鲜辣椒和糯米总量的1~3%倍重；

[0018] 5) 二次发酵：将大蒜切碎与半成品鱼酱酸、以及醪糟混匀，装坛密封，常温发酵30~40天，即得鱼酱酸。

[0019] 实施例2，各步骤同实施例1；其中，步骤1)中的小鱼为15千克、鲜辣椒为80千克、糯米为4千克、生姜为2千克、调味食盐为6千克、花椒为0.5千克、茴香为0.3千克、山奈为0.1千克、大蒜为1千克。

[0020] 实施例3，各步骤同实施例1；其中，步骤1)中的小鱼为12.5千克、鲜辣椒为85千克、糯米为3千克、生姜为3千克、调味食盐为5千克、花椒为1.25千克、茴香为0.2千克、山奈为0.2千克、大蒜为1.25千克。

[0021] 在上述个实施例中，小鱼为鲤鱼、鲇鱼、青鱼、马口鱼、泥鳅、爬岩鱼、银鱼的一种或几种。