



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105146444 A

(43) 申请公布日 2015. 12. 16

(21) 申请号 201510464380. 9

(22) 申请日 2015. 07. 31

(71) 申请人 何慧艳

地址 541002 广西壮族自治区桂林市象山区
安新北路 5 号

(72) 发明人 何慧艳

(74) 专利代理机构 北京轻创知识产权代理有限公司 11212

代理人 周玉红

(51) Int. Cl.

A23L 1/22(2006. 01)

A23L 1/221(2006. 01)

A23L 1/325(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种炖鱼调料及其制备方法

(57) 摘要

本发明提供一种炖鱼调料,包括腌鱼料、制汤料和调料包,腌鱼料以重量份计,由以下原料制成:淀粉 2~5 份、食盐 2~3 份、味精 1~2 份、白砂糖 2~3 份、蒜蓉 1.5~2 份、茴香 0.5~1 份;所述制汤料以重量份计,由以下原料制成:豆瓣酱 10~14 份、桂平 4~8 份、豆豉 3~6 份、紫苏叶 1~3 份、枸杞 6~10 份和酸菜 18~22 份;所述调料包以重量份计,由以下原料制成:孜然粉 2~6 份、五香粉 1~4 份、柠檬酸 5~10 份、干姜丝 11~18 份、藤椒油 4~8 份、花椒粉 1~3 份;本发明还包括一种使用炖鱼调料炖鱼的方法;本发明的有益效果是:将炖鱼的各种调味料组合,达到快捷制鱼的目的,操作且简单,鱼肉嫩、汤味鲜美。

1. 一种炖鱼调料,其特征在于,包括腌鱼料、制汤料和调料包,

所述腌鱼料以重量份计,由以下原料制成:淀粉 2~5 份、食盐 2~3 份、味精 1~2 份、白砂糖 2~3 份、蒜蓉 1.5~2 份、茴香 0.5~1 份;

所述制汤料以重量份计,由以下原料制成:豆瓣酱 10~14 份、桂平 4~8 份、豆豉 3~6 份、紫苏叶 1~3 份、枸杞 6~10 份和酸菜 18~22 份;

所述调料包以重量份计,由以下原料制成:孜然粉 2~6 份、五香粉 1~4 份、柠檬酸 5~10 份、干姜丝 11~18 份、藤椒油 4~8 份、花椒粉 1~3 份。

2. 根据权利要求 1 所述的一种炖鱼调料,其特征在于,所述腌鱼料、制汤料和调料包的重量百分比为 12:50:38,其中

所述腌鱼料以重量份计,由以下原料制成:淀粉 4 份、食盐 2 份、味精 1 份、白砂糖 2 份、蒜蓉 2 份、茴香 1 份;

所述制汤料以重量份计,由以下原料制成:豆瓣酱 13 份、桂平 2 份、豆豉 5 份、紫苏叶 2 份、枸杞 8 份、酸菜 20 份;

所述调料包以重量份计,由以下原料制成:孜然粉 5 份、五香粉 3 份、柠檬酸 8 份、干姜丝 14 份、藤椒油 5 份、花椒粉 3 份。

3. 一种使用权利要求 1 或 2 所述调料炖鱼的方法,其特征在于,包括如下步骤:

步骤一:将鱼肉剖腹清洗干净后按 1000 重量份计,放入容器中,在鱼身上均匀涂抹腌鱼料,所述腌鱼料以重量份计,包括淀粉 2~5 份、食盐 2~3 份、味精 1~2 份、白砂糖 2~3 份、蒜蓉 1.5~2 份、茴香 0.5~1 份,腌制 30~50 分钟;

步骤二:将步骤一中腌制好的鱼倒入锅中,添加水,加入制汤料,所述制汤料以重量份计,包括豆瓣酱 10~14 份、桂平 4~8 份、豆豉 3~6 份、紫苏叶 1~3 份、枸杞 6~10 份和酸菜 18~22 份,大火炖制 20~30 分钟;

步骤三:加入调料包至锅中,所述调料包以重量份计,包括孜然粉 2~6 份、五香粉 1~4 份、柠檬酸 5~10 份、干姜丝 11~18 份、藤椒油 4~8 份、花椒粉 1~3 份,转至中火炖制 15~20 分钟,起锅即可。

4. 根据权利要求 3 所述的炖鱼的方法,其特征在于,鱼肉按 1000 重量份计,所述腌鱼料、制汤料和调料包的重量百分比为 12:50:38,其中

所述腌鱼料以重量份计,由以下原料制成:淀粉 4 份、食盐 2 份、味精 1 份、白砂糖 2 份、蒜蓉 2 份、茴香 1 份;

所述制汤料以重量份计,由以下原料制成:豆瓣酱 13 份、桂平 2 份、豆豉 5 份、紫苏叶 2 份、枸杞 8 份、酸菜 20 份;

所述调料包以重量份计,由以下原料制成:孜然粉 5 份、五香粉 3 份、柠檬酸 8 份、干姜丝 14 份、藤椒油 5 份、花椒粉 3 份。

一种炖鱼调料及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明主要涉及烹调食品领域,具体涉及一种炖鱼调料及其制备方法。

背景技术

[0002] 当代人们生活节奏比较快,工作和生活都讲究效率,快速烹调是目前人们喜欢追求的方法之一,利用配置好的佐料进行烹煮,达到快速成菜同时口味较佳的目的;炖鱼调料比较受人们的欢迎,目前的炖鱼调料口感不佳,营养不丰富;一种能满足人们快捷烹鱼、口感舒爽、营养丰富的炖鱼调料,是目前需研究的方向。

发明内容

[0003] 本发明所要解决的技术问题是提供一种炖鱼调料及其制备方法,将炖鱼的各种调味料组合,达到快捷制鱼的目的,操作且简单,鱼肉嫩、汤味鲜美。

[0004] 本发明解决上述技术问题的技术方案如下:一种炖鱼调料,包括腌鱼料、制汤料和调料包,

[0005] 所述腌鱼料以重量份计,由以下原料制成:淀粉 2~5 份、食盐 2~3 份、味精 1~2 份、白砂糖 2~3 份、蒜蓉 1.5~2 份、茴香 0.5~1 份;

[0006] 所述制汤料以重量份计,由以下原料制成:豆瓣酱 10~14 份、桂平 4~8 份、豆豉 3~6 份、紫苏叶 1~3 份、枸杞 6~10 份和酸菜 18~22 份;

[0007] 所述调料包以重量份计,由以下原料制成:孜然粉 2~6 份、五香粉 1~4 份、柠檬酸 5~10 份、干姜丝 11~18 份、藤椒油 4~8 份、花椒粉 1~3 份。

[0008] 在上述方案的基础上,本发明还可以做如下改进。

[0009] 进一步,所述腌鱼料、制汤料和调料包的重量百分比为 12:50:38,其中

[0010] 所述腌鱼料以重量份计,由以下原料制成:淀粉 4 份、食盐 2 份、味精 1 份、白砂糖 2 份、蒜蓉 2 份、茴香 1 份;

[0011] 所述制汤料以重量份计,由以下原料制成:豆瓣酱 13 份、桂平 2 份、豆豉 5 份、紫苏叶 2 份、枸杞 8 份、酸菜 20 份;

[0012] 所述调料包以重量份计,由以下原料制成:孜然粉 5 份、五香粉 3 份、柠檬酸 8 份、干姜丝 14 份、藤椒油 5 份、花椒粉 3 份。

[0013] 本发明还包括使用所述调料炖鱼的方法:

[0014] 包括如下步骤:

[0015] 步骤一:将鱼肉剖腹清洗干净后按 1000 重量份计,放入容器中,在鱼身上均匀涂抹腌鱼料,所述腌鱼料以重量份计,包括淀粉 2~5 份、食盐 2~3 份、味精 1~2 份、白砂糖 2~3 份、蒜蓉 1.5~2 份、茴香 0.5~1 份,腌制 30~50 分钟;

[0016] 步骤二:将步骤一中腌制好的鱼倒入锅中,添加水,加入制汤料,所述制汤料以重量份计,包括豆瓣酱 10~14 份、桂平 4~8 份、豆豉 3~6 份、紫苏叶 1~3 份、枸杞 6~10 份和酸菜 18~22 份,大火炖制 20~30 分钟;

[0017] 步骤三:加入调料包至锅中,所述调料包以重量份计,包括孜然粉 2~6 份、五香粉 1~4 份、柠檬酸 5~10 份、干姜丝 11~18 份、藤椒油 4~8 份、花椒粉 1~3 份,转至中火炖制 15~20 分钟,起锅即可。

[0018] 进一步,鱼肉按 1000 重量份计,所述腌鱼料、制汤料和调料包的重量百分比为 12:50:38,其中

[0019] 所述腌鱼料以重量份计,由以下原料制成:淀粉 4 份、食盐 2 份、味精 1 份、白砂糖 2 份、蒜蓉 2 份、茴香 1 份;

[0020] 所述制汤料以重量份计,由以下原料制成:豆瓣酱 13 份、桂平 2 份、豆豉 5 份、紫苏叶 2 份、枸杞 8 份、酸菜 20 份;

[0021] 所述调料包以重量份计,由以下原料制成:孜然粉 5 份、五香粉 3 份、柠檬酸 8 份、干姜丝 14 份、藤椒油 5 份、花椒粉 3 份。

[0022] 本发明的有益效果是:将炖鱼的各种调味料组合,达到快捷制鱼的目的,操作且简单,鱼肉嫩、汤味鲜美。

具体实施方式

[0023] 以下结合具体实例对本发明的原理和特征进行描述,所举实例只用于解释本发明,并非用于限定本发明的范围。

[0024] 一种炖鱼调料,包括腌鱼料、制汤料和调料包,

[0025] 所述腌鱼料以重量份计,由以下原料制成:淀粉 2~5 份、食盐 2~3 份、味精 1~2 份、白砂糖 2~3 份、蒜蓉 1.5~2 份、茴香 0.5~1 份;

[0026] 所述制汤料以重量份计,由以下原料制成:豆瓣酱 10~14 份、桂平 4~8 份、豆豉 3~6 份、紫苏叶 1~3 份、枸杞 6~10 份和酸菜 18~22 份;

[0027] 所述调料包以重量份计,由以下原料制成:孜然粉 2~6 份、五香粉 1~4 份、柠檬酸 5~10 份、干姜丝 11~18 份、藤椒油 4~8 份、花椒粉 1~3 份。

[0028] 具体实施例

[0029] 一种炖鱼调料,所述腌鱼料、制汤料和调料包的重量百分比为 12:50:38,其中

[0030] 所述腌鱼料以重量份计,由以下原料制成:淀粉 4 份、食盐 2 份、味精 1 份、白砂糖 2 份、蒜蓉 2 份、茴香 1 份;

[0031] 所述制汤料以重量份计,由以下原料制成:豆瓣酱 13 份、桂平 2 份、豆豉 5 份、紫苏叶 2 份、枸杞 8 份、酸菜 20 份;

[0032] 所述调料包以重量份计,由以下原料制成:孜然粉 5 份、五香粉 3 份、柠檬酸 8 份、干姜丝 14 份、藤椒油 5 份、花椒粉 3 份。

[0033] 利用该调料炖鱼的方法,包括如下步骤:

[0034] 步骤一:将鱼肉剖腹清洗干净后按 1000 重量份计,放入容器中,在鱼身上均匀涂抹腌鱼料,所述腌鱼料以重量份计,包括淀粉 4 份、食盐 2 份、味精 1 份、白砂糖 2 份、蒜蓉 2 份、茴香 1 份,腌制 30~50 分钟;

[0035] 步骤二:将步骤一中腌制好的鱼倒入锅中,添加水,加入制汤料,所述制汤料以重量份计,包括豆瓣酱 13 份、桂平 2 份、豆豉 5 份、紫苏叶 2 份、枸杞 8 份、酸菜 20 份,大火炖制 20~30 分钟;

[0036] 步骤三:加入调料包至锅中,所述调料包以重量份计,包括孜然粉 5 份、五香粉 3 份、柠檬酸 8 份、干姜丝 14 份、藤椒油 5 份、花椒粉 3 份,转至中火炖制 15 ~ 20 分钟,起锅即可。

[0037] 以上所述仅为本发明的较佳实施例,并不用以限制本发明,凡在本发明的精神和原则之内,所作的任何修改、等同替换、改进等,均应包含在本发明的保护范围之内。