

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl.

A23L 1/325 (2006.01)

A23L 1/01 (2006.01)



[12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200710150017.5

[43] 公开日 2009年5月6日

[11] 公开号 CN 101422255A

[22] 申请日 2007.10.31

[21] 申请号 200710150017.5

[71] 申请人 天津市中英保健食品有限公司

地址 300122 天津市红桥区光荣道竹山路 13 号

[72] 发明人 赵 发

[74] 专利代理机构 天津市宗欣专利商标代理有限公司

代理人 关永琴

权利要求书 1 页 说明书 2 页

[54] 发明名称

一种方便即食鱼的制备方法

[57] 摘要

本发明涉及一种方便即食鱼的制备方法，鱼的前处理取出鱼体，腌制，调味卤汁的制备，油炸制腌制的鱼，再将油炸的鱼浸卤即得该即食鱼口味浓重、鲜美，色泽好，质地松软，本发明的即食鱼口味浓重、鲜美，色泽好，质地松软，具有滋补作用和保健作用，而且本发明提供的方便即食鱼的制备方法，可促进鱼类食品进入快餐行列。

1、一种方便即食鱼的制备方法，其特征在于以鱼为原料按下述步骤制成：

1) 鱼的前处理：将鱼去鳞、去鳃、去头、净膛、洗净后取出鱼体备用；

2) 腌制：香辛调料：鱼重量配比是 0.4:10，香辛调料包括：葱末 10%、姜末 10%、蒜末 10%、大茴末 10%、花椒末 10%、酱油 20%、白砂糖 10%、胡椒粉 5%、醋 5%、黄酒 5%、盐 5%，将鱼与香辛调料拌匀后，在鱼上加压去水，鱼：压力=1:1.2，加压去水 1.5 小时；

3) 调味卤汁的制备：佐料与水的重量配比是 0.5:10，将佐料：葱段 20%、片 15%、蒜瓣 15%、茴香 10%、花椒 10%、桂皮 10%、丁香 2.5%、甘草 2.5%、黄酒 11%、谷氨酸钠 2%、盐 2%，将佐料置于水中加热煮沸 1 小时，晾至 $25 \pm 3^{\circ}\text{C}$ ，即得调味卤汁；

4) 炸制：将上述经腌制的鱼入油锅炸至金黄色备用；

5) 浸卤：将经炸制的鱼浸入由上述步骤 3 制得的调味卤汁中，浸卤文火，时间为 5~10 分钟，将浸卤后的鱼放入盘中即得。

2、根据权利要求 1 所述的方便即食鱼的制备方法，其特征在于所述的鱼是淡水鱼、海鱼中任何鱼类。

一种方便即食鱼的制备方法

技术领域

本发明属于食品技术领域，特别是涉及一种以鱼为原料制成的鱼卤食品。

技术背景

随着经济和生活水平的提高，食品讲究多样话，科学化，成为当前社会不容忽视的问题。近几年来营养学的研究发展迅速，提出和发展了不少膳食营养和保健的新观点和新学说，核心概念是：形成理性科学的健康饮食观念。众所周知，鱼作为人类的食物的来源，含有人体健康必须的多种营养物质，在人类进化过程中，起到了重要的作用，鱼根植于追求健康高品质生活的人们心中，成为生活压力大、生活节奏紧张的都市人不可或缺的重要食品。

目前，现代饮食是现代文明的产物，是以高脂肪、高蛋白、高糖、高盐和低纤维为特点的。现代饮食多为不平衡饮食，是导致亚健康的主要原因之一，而平衡饮食是改变亚健康的首选方法。追求使人们在品尝美味佳肴的同时，提供全面平衡的膳食营养，便捷的健康食品是我们的目标。

发明内容

本发明的目的是提供一种营养价值高、口感好、鲜美的一种方便即食鱼的制备方法。

为了达到上述发明的目的，选鱼和药食同源的茴香、花椒、桂皮、丁香、甘草，为原料，本着对人类健康负责的态度，以不破坏营养成分为前提，采用先进的生产工艺，使该产品完整地保留了原有的色、香、味，并且经长期和多方面的实践和探讨，摸索出独特的处方和工艺，最终提供一种方便即食鱼的制备方法，其特征在于以鱼为原料按下述步骤制成：

- 1) 鱼的前处理：将鱼去鳞、去鳃、去头、净膛、洗净后取出鱼体备用；
- 2) 腌制：香辛调料：鱼重量配比是 0.4:10, 香辛调料包括：葱末 10%、姜末 10%、蒜末 10%、大茴末 10%、花椒末 10%、酱油 20%、白砂糖 10%、胡椒粉 5%、醋 5%、黄酒 5%、盐 5%，将鱼与香辛调料拌匀后，在鱼上加压去水，鱼：压力=1:1.2, 加压去水 1.5 小时；
- 3) 调味卤汁的制备：佐料与水的重量配比是 0.5:10, 将佐料：葱段 20%、片 15%、蒜瓣 15%、茴香 10%、花椒 10%、桂皮 10%、丁香 2.5%、甘草 2.5%、黄酒 11%、谷氨酸钠 2%、盐 2%，将佐料置于水中加热煮沸 1 小时，晾至 25

±3℃，即得调味卤汁；

4)炸制：将上述经腌制的鱼入油锅炸至金黄色备用；

5)浸卤：将经炸制的鱼浸入由上述步骤3制得的调味卤汁中，浸卤文火，时间为5~10分钟，将浸卤后的鱼放入盘中即得。

2、根据权利要求1所述的方便即食鱼的制备方法，其特征在于所述的鱼是淡水鱼、海鱼中任何鱼类。

本发明的特点是在于该即食鱼口味浓重、鲜美，色泽好，质地松软，使人们在品尝美味佳肴的同时，提供全面平衡的膳食营养，是一种便捷的健康食品，有促进血液循环祛风活络补气舒肝益寿作用，本发明提供的方便即食鱼的制备方法，可促进鱼类食品进入快餐行列，生产具有滋补作用和保健作用的即食鱼。

具体实施方式

实施例：制备方便即食鱼

1.鱼的前处理：将黑鱼去鳞、去鳃、去翅、去头、净膛、洗净后取出鱼体10Kg备用；

2.腌制：腌制鱼的香辛调料：葱末60g、姜末40g、蒜末32g、大茴末40g、花椒末12g、黄酒8g、醋8g、盐200g；共400g，将香辛调料与鱼拌匀后，在鱼上加压去水，鱼：压力=1:1.2，加压去水1.5小时；

3.调味卤汁的制备：佐料与水的重量配比是0.5:10，将佐料：葱段100g、姜片75g、蒜瓣75g、茴香50g、花椒50g、桂皮50g、糖12.5g、醋12.5g、酱油55g、谷氨酸钠10g、盐10g，佐料共500g，水10Kg，将佐料置于水中加热煮沸1小时，晾至25±3℃，即得调味卤汁；

4)炸制：将上述经腌制的鱼入油锅炸至金黄色备用；

5)浸卤：将经炸制的鱼浸入由上述步骤3制得的调味卤汁中，浸卤文火，时间为5~10分钟，将浸卤后的鱼放入盘中即得。