



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106538989 A

(43)申请公布日 2017. 03. 29

(21)申请号 201610885689.X

(22)申请日 2016.10.11

(71)申请人 佛山市高明区诚睿基科技有限公司

地址 528518 广东省佛山市高明区明城镇
东方红农场侧

(72)发明人 黎淑娟

(74)专利代理机构 广州粤高专利商标代理有限公司 44102

代理人 邓义华 陈卫

(51)Int.Cl.

A23L 17/40(2016.01)

A23L 17/50(2016.01)

A23L 33/10(2016.01)

A23L 5/10(2016.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种茶香盐焗海鲜的加工方法

(57)摘要

本发明公开了一种茶香盐焗海鲜的加工方法,其包括如下步骤:A.选取新鲜的海鲜为原料,将海鲜进行预处理;B.将茶叶用开水冲泡,待茶叶舒展开之后,滤出茶叶并晾干备用;C.在烤盘里铺上锡纸,将盐和步骤B中晾干的茶叶混合铺在锡纸上,将预处理后的海鲜平铺在盐之上,再将步骤B中晾干的茶叶均匀的铺在海鲜上面;D.烤制;E.真空包装;F.灭菌。本发明的茶香盐焗海鲜的加工方法,省略了腌制、风干等操作,其工艺简单,加工生产效率高,避免营养物质和风味物质损失,产品储存时间长,品质好,肉质鲜美,食用方便,有利于实现盐焗海鲜制品的工业化生产。

1. 一种茶香盐焗海鲜的加工方法,其特征在于,包括如下步骤:
 - A. 选取新鲜的海鲜为原料,将海鲜进行预处理;
 - B. 将茶叶用开水冲泡,待茶叶舒展开之后,滤出茶叶并晾干备用;
 - C. 在烤盘里铺上锡纸,将盐和步骤B中晾干的茶叶混合铺在锡纸上,将预处理后的海鲜平铺在盐之上,再将步骤B中晾干的茶叶均匀的铺在海鲜上面;
 - D. 烤制;
 - E. 真空包装;
 - F. 灭菌。
2. 如权利要求1所述的茶香盐焗海鲜的加工方法,其特征在于,所述海鲜为虾,所述预处理为:虾剔除肠线,用清水洗净滤干。
3. 如权利要求1所述的茶香盐焗海鲜的加工方法,其特征在于,所述海鲜为蛭子,所述预处理为:用清水淘洗去除蛭子中夹带的杂质,然后用刀划开背部,静置10分钟,使其沥干水分。
4. 如权利要求1至3任一项所述的茶香盐焗海鲜的加工方法,其特征在于,步骤B中,茶叶用开水冲泡两次,每次冲泡时,茶叶和开水的质量比为1:20,每次冲泡时间为1分钟。
5. 如权利要求1至3任一项所述的茶香盐焗海鲜的加工方法,其特征在于,所述盐和步骤B中晾干的茶叶混合铺在锡纸上的厚度为1-1.5cm。
6. 如权利要求1至3任一项所述的茶香盐焗海鲜的加工方法,其特征在于,所述烤制工艺为:将烤炉预热,控制底火温度 140℃-180℃,面火温度 180℃-250℃,烤制10-30min 后取出。
7. 如权利要求1至3任一项所述的茶香盐焗海鲜的加工方法,其特征在于,所述烤制工艺为:将烤盘先放到烤箱中进行热风烤制,烤制温度为65-80℃,烘烤10-25min,再将烤盘放入红外烘干箱中烘烤 20-30min。
8. 如权利要求1至3任一项所述的茶香盐焗海鲜的加工方法,其特征在于,所述杀菌工艺为:经真空包装后,放于智能反压杀菌锅中进行杀菌,杀菌温度为100-110℃,时间15-20min,反压压力0.16-0.18Mpa。

一种茶香盐焗海鲜的加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域,具体涉及一种茶香盐焗海鲜的加工方法。

背景技术

[0002] 海鲜一向是受人们欢迎的食物,其丰富的蛋白质、低胆固醇、各种微量元素,与肉类相比对人的营养和健康更为优越。海鲜的加工大致分为烧、炒、卤、熏、炸等几种。烧制、炒制海鲜对火候的要求比较严格,要根据海鲜的品质、鲜嫩度、数量、天气等多种因素来掌握,不适宜于工业化的生产;现有的熏制或炸制的海鲜在其制作过程中,破坏了海鲜自身大量的营养,将一些不利于人体健康的多环芳烃和亚硝胺等致癌物质带入海鲜中,长期食用会产生致癌的危险,不利于健康。海鲜难以保藏,而对其的深加工利用程度低下,产品的形式单一,而且加工的产量不大,食用不方便,大大制约了海鲜养殖业的进一步发展。

[0003] 传统盐焗制品是用炒熟的海盐把食物焖熟而成,保留了食物本身的鲜味,香味浓郁、营养丰富,深受广大消费者尤其是华南地区消费者的欢迎,但传统盐焗制品是用海盐腌制,产量少,周期长,口味单一,不利于工业化生产。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于克服现有技术的缺陷,提供一种制备方法简单,营养丰富、口感好的茶香盐焗海鲜的加工方法。

[0005] 本发明所要解决的技术问题通过以下技术方案予以实现:

一种茶香盐焗海鲜的加工方法,其特征在于,包括如下步骤:

- A. 选取新鲜的海鲜为原料,将海鲜进行预处理;
- B. 将茶叶用开水冲泡,待茶叶舒展开之后,滤出茶叶并晾干备用;
- C. 在烤盘里铺上锡纸,将盐和步骤B中晾干的茶叶混合铺在锡纸上,将预处理后的海鲜平铺在盐之上,再将步骤B中晾干的茶叶均匀的铺在海鲜上面;
- D. 烤制;
- E. 真空包装;
- F. 灭菌。

[0006] 进一步地,所述海鲜为虾,所述预处理为:虾剔除肠线,用清水洗净滤干。

[0007] 进一步地,所述海鲜为蛭子,所述预处理为:用清水淘洗去除蛭子中夹带的杂质,然后用刀划开背部,静置10分钟,使其沥干水分。

[0008] 进一步地,步骤B中,茶叶用开水冲泡两次,每次冲泡时,茶叶和开水的质量比为1:20,每次冲泡时间为1分钟。

[0009] 进一步地,所述盐和步骤B中晾干的茶叶混合铺在锡纸上的厚度为1-1.5cm。

[0010] 进一步地,所述烤制工艺为:将烤炉预热,控制底火温度 140℃-180℃,面火温度 180℃-250℃,烤制10-30min 后取出。

[0011] 作为进一步改进,所述烤制工艺为:将烤盘先放到烤箱中进行热风烤制,烤

制温度为65-80℃,烘烤10-25min,再将烤盘放入红外烘干箱中烘烤 20-30min。协同采用热风烤制和红外烤制的制备方法,加热速度快、效率高,最大限度的保持了海鲜的水分,使得烤制海鲜达到外焦里嫩的口感,同时保留了海鲜的营养价值,减少食品加热过程中营养成分、风味物质的损失。

[0012] 进一步地,所述杀菌工艺为:经真空包装后,放于智能反压杀菌锅中进行杀

菌,杀菌温度为100-110℃,时间15-20min,反压压力0.16-0.18Mpa。采用特定的杀菌工艺,可防止海鲜液体溶出、涨袋现象的出现,延长保质期。

[0013] 本发明具有如下有益效果:

(1) 本发明将茶叶用开水冲泡后滤出晾干,垫在烤盘底部,同时覆盖于海鲜上层,采用该独特的工艺,烤制出的海鲜既有浓浓的茶香味,同时滑嫩可口。

[0014] (2) 本发明的茶香盐焗海鲜的加工方法,省略了腌制、风干等操作,其工艺简单,加工生产效率高,避免营养物质和风味物质损失,产品储存时间长,品质好,肉质鲜美,食用方便,有利于实现盐焗海鲜制品的工业化生产。

[0015] (3) 本发明方法加工出的海鲜既保留了海鲜的原汁原味,又还含有浓浓的茶香味,具有盐焗食品特色,卫生,口味好,兼具有保健功能,口感鲜美,软硬适度,有一定弹性,咀嚼性好。

具体实施方式

[0016] 下面结合实施例对本发明进行详细的说明,实施例仅是本发明的优选实施方式,不是对本发明的限定。

[0017] 实施例1

一种茶香盐焗虾的加工方法,包括如下步骤:

A. 选取新鲜的虾为原料,剔除肠线,用清水洗净滤干;

B. 将茶叶用开水冲泡两次,每次冲泡时,茶叶和开水的质量比为1:20,每次冲泡时间为1分钟,滤出茶叶并晾干备用;虾和茶叶的水分要尽量滤干,这样盐焗的时候才不会因为水份太多流出来,把盐融化,影响产品的口感;

C. 在烤盘里铺上锡纸,将盐和步骤B中晾干的茶叶混合铺在锡纸上,铺设厚度为1-1.5cm,将预处理后的虾平铺在盐之上,再将步骤B中晾干的茶叶均匀的铺在虾上面;

D. 烤制:将烤炉预热,控制底火温度 140℃-180℃,面火温度 180℃-250℃,烤制10-30min 后取出;

E. 真空包装;

F. 灭菌:经真空包装后,放于智能反压杀菌锅中进行杀菌,杀菌温度为100-110℃,时间15-20min,反压压力0.16-0.18Mpa。

[0018] 实施例2

一种茶香盐焗蛭子的加工方法,包括如下步骤:

A. 选取新鲜的蛭子为原料,用清水淘洗去除蛭子中夹带的杂质,然后用刀划开背部,静置10分钟,使其沥干水分;

B. 将茶叶用开水冲泡两次,每次冲泡时,茶叶和开水的质量比为1:20,每次冲泡时间为1分钟,滤出茶叶并晾干备用;蛭子和茶叶的水分要尽量滤干,这样盐焗的时候才不会因为

水分太多流出来,把盐融化,影响产品的口感;

C.在烤盘里铺上锡纸,将盐和步骤B中晾干的茶叶混合铺在锡纸上,铺设厚度为1-1.5cm,将预处理后的蛭子平铺在盐之上,再将步骤B中晾干的茶叶均匀的铺在蛭子上面;

D.烤制:将烤炉预热,控制底火温度 140℃-180℃,面火温度 180℃-250℃,烤制10-30min 后取出;

E.真空包装;

F.灭菌:经真空包装后,放于智能反压杀菌锅中进行杀菌,杀菌温度为100-110℃,时间15-20min,反压压力0.16-0.18Mpa。

[0019] 实施例3

一种茶香盐焗虾的加工方法,包括如下步骤:

A.选取新鲜的虾为原料,剔除肠线,用清水洗净滤干;

B.将茶叶用开水冲泡两次,每次冲泡时,茶叶和开水的质量比为1:20,每次冲泡时间为1分钟,滤出茶叶并晾干备用;虾和茶叶的水分要尽量滤干,这样盐焗的时候才不会因为水分太多流出来,把盐融化,影响产品的口感;

C.在烤盘里铺上锡纸,将盐和步骤B中晾干的茶叶混合铺在锡纸上,铺设厚度为1-1.5cm,将预处理后的虾平铺在盐之上,再将步骤B中晾干的茶叶均匀的铺在虾上面;

D.烤制:将烤盘先放到烤箱中进行热风烤制,烤制温度为65-80℃,烘烤10-25min,再将烤盘放入红外烘干箱中烘烤 20-30min;

E.真空包装;

F.灭菌:经真空包装后,放于智能反压杀菌锅中进行杀菌,杀菌温度为100-110℃,时间15-20min,反压压力0.16-0.18Mpa。

[0020] 实施例4

一种茶香盐焗蛭子的加工方法,包括如下步骤:

A.选取新鲜的蛭子为原料,用清水淘洗去除蛭子中夹带的杂质,然后用刀划开背部,静置10分钟,使其沥干水分;

B.将茶叶用开水冲泡两次,每次冲泡时,茶叶和开水的质量比为1:20,每次冲泡时间为1分钟,滤出茶叶并晾干备用;蛭子和茶叶的水分要尽量滤干,这样盐焗的时候才不会因为水分太多流出来,把盐融化,影响产品的口感;

C.在烤盘里铺上锡纸,将盐和步骤B中晾干的茶叶混合铺在锡纸上,铺设厚度为1-1.5cm,将预处理后的蛭子平铺在盐之上,再将步骤B中晾干的茶叶均匀的铺在蛭子上面;

D.烤制:将烤盘先放到烤箱中进行热风烤制,烤制温度为65-80℃,烘烤10-25min,再将烤盘放入红外烘干箱中烘烤 20-30min;

E.真空包装;

F.灭菌:经真空包装后,放于智能反压杀菌锅中进行杀菌,杀菌温度为100-110℃,时间15-20min,反压压力0.16-0.18Mpa。

[0021] 以上所述实施例仅表达了本发明的实施方式,其描述较为具体和详细,但并不能因此而理解为对本发明专利范围的限制,但凡采用等同替换或等效变换的形式所获得的技术方案,均应落在本发明的保护范围之内。