(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 108094942 A
(43)申请公布日 2018.06.01

(21)申请号 201711225424.8

(22)申请日 2017.11.29

(71)申请人 成都市新津活活饭店
地址 611430 四川省成都市新津县兴义镇广滩村7组成都市新津活活饭店

(72)发明人 杨英 周琳丰 周钰桐 周钰恒

(74)专利代理机构 成都希盛知识产权代理有限公司 51226
代理人 王琴

(51)Int.Cl.
A23L 17/20(2016.01)
A23L 19/00(2016.01)
A23L 21/25(2016.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

菠萝蜂蜜鱼冻的制备方法

(57)摘要

本发明涉及菠萝蜂蜜鱼冻的制备方法，属于食品加工技术领域。本发明解决的技术问题是提供菠萝蜂蜜鱼冻的制备方法。该方法包括如下步骤：a、将鱼洗净，切块；b、将鱼块进行腌制；c、将色拉油入锅加热到90～95℃，加入姜末和蒜末，升温到100～105℃，加入菠萝和食用盐，然后加水煮沸，放入b步骤腌制后的鱼块，保持沸腾状态，搅动，加入橄榄油和蜂蜜，搅匀后得到鱼汤；d、过滤；e、将澄清的鱼汤置于5～10℃，得到菠萝蜂蜜鱼冻。通过本发明方法制备得到的菠萝蜂蜜鱼冻，有浓浓的蜂蜜味，还有淡淡的菠萝香，保持了鱼的香味，不油腻，吃起来清凉爽口不上火，且制备方法简单，没有添加任何食品添加剂，卫生、安全，是一种老少皆宜的方便、休闲食品。

CN 108094942 A

1.菠萝蜂蜜鱼冻的制备方法，其特征在于，包括如下步骤：

a、备料：将鱼洗净，去除内脏后，切块，得到鱼块；

b、腌制：将鱼块、食用盐、淀粉、姜末、蒜末和料酒进行混合腌制0.5～2h，其中，按重量份计，鱼块500份、食用盐10～20份、淀粉20～30份、姜末1～5份、蒜末1～5份、料酒5～20份；

c、煮鱼：将色拉油入锅加热到90～95℃，加入姜末和蒜末，升温到100～105℃，加入菠萝和食用盐，然后加水煮沸，放入b步骤腌制后的鱼块，保持沸腾状态，搅动，使鱼刺、鱼骨与鱼肉分离，鱼肉变成絮状，加入橄榄油和蜂蜜，搅匀后得到鱼汤；其中，按重量份计，色拉油10～30份、菠萝10～30份、蜂蜜10～30份、食用盐4～10份、姜末3～8份、蒜末3～8份、橄榄油1～4份，鱼块200～300份，水500份；

d、过滤：过滤，得到澄清的鱼汤；

e、冰冻：将澄清的鱼汤置于5～10℃，得到膏冻状的物质，即菠萝蜂蜜鱼冻。

2.根据权利要求1所述的菠萝蜂蜜鱼冻的制备方法，其特征在于：a步骤中，所述鱼为鲫鱼、鲤鱼或鲢鱼。

3.根据权利要求1所述的菠萝蜂蜜鱼冻的制备方法，其特征在于：b步骤中，按重量份计，鱼块500份、食用盐12～18份、淀粉21～27份、姜末2～4份、蒜末2～4份、料酒10～16份。

4.根据权利要求3所述的菠萝蜂蜜鱼冻的制备方法，其特征在于：b步骤中，按重量份计，鱼块500份、食用盐15份、淀粉25份、姜末3份、蒜末3份、料酒13份。

5.根据权利要求1所述的菠萝蜂蜜鱼冻的制备方法，其特征在于：c步骤中，将色拉油入锅加热到92℃，加入姜末和蒜末，升温到103℃。

6.根据权利要求1所述的菠萝蜂蜜鱼冻的制备方法，其特征在于：c步骤中，按重量份计，色拉油13～25份、菠萝13～28份、蜂蜜14～25份、食用盐6～9份、姜末4～6份、蒜末4～6份、橄榄油2～4份，鱼块220～280份，水500份。

7.根据权利要求6所述的菠萝蜂蜜鱼冻的制备方法，其特征在于：c步骤中，按重量份计，色拉油18份、菠萝25份、蜂蜜20份、食用盐7份、姜末5份、蒜末5份、橄榄油3份，鱼块250份，水500份。

8.根据权利要求1所述的菠萝蜂蜜鱼冻的制备方法，其特征在于：e步骤中，将澄清的鱼汤置于8℃。

菠萝蜂蜜鱼冻的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及菠萝蜂蜜鱼冻的制备方法，属于食品加工技术领域。

背景技术

[0002] 鱼不仅营养丰富，而且美味可口。古人有“鱼之味，乃百味之味，吃了鱼，百味无味”之说。老祖宗造字，就将“鲜”字归于“鱼”部，而不入“肉”部，将鱼当作“鲜”的极品，因此，鱼历来成为人们喜爱的食品。鱼不仅味道鲜美，而且营养价值极高。其蛋白质含量为猪肉的两倍，且属于优质蛋白，人体吸收率高。鱼中富含丰富的硫胺素、核黄素、尼克酸、维生素D和一定量的钙、磷、铁等矿物质。鱼肉中脂肪含量虽低，但其中的脂肪酸被证实有降糖、护心和防癌的作用。鱼肉中的维生素D、钙、磷，能有效地预防骨质疏松症。鱼的脂肪含有不饱和脂肪酸，具有抗动脉粥样硬化作用，所以对防治心脑血管疾病、增强记忆力、保护视力、消除炎症颇有益处。

[0003] 随着生活水平的提高，人们对于鱼的口感和营养要求较高，现有的传统鱼的烹饪方法大多是油炸、煎炒或者蒸煮，其口感和营养均有待进一步提高。

发明内容

[0004] 本发明解决的技术问题是提供菠萝蜂蜜鱼冻的制备方法。

[0005] 本发明菠萝蜂蜜鱼冻的制备方法，包括如下步骤：

[0006] a、备料：将鱼洗净，去除内脏后，切块，得到鱼块；

[0007] b、腌制：将鱼块、食用盐、淀粉、姜末、蒜末和料酒进行混合腌制0.5～2h，其中，按重量份计，鱼块500份、食用盐10～20份、淀粉20～30份、姜末1～5份、蒜末1～5份、料酒5～20份；

[0008] c、煮鱼：将色拉油入锅加热到90～95℃，加入姜末和蒜末，升温到100～105℃，加入菠萝和食用盐，然后加水煮沸，放入b步骤腌制后的鱼块，保持沸腾状态，搅动，使鱼刺、鱼骨与鱼肉分离，鱼肉变成絮状，加入橄榄油和蜂蜜，搅匀后得到鱼汤；其中，按重量份计，色拉油10～30份、菠萝10～30份、蜂蜜10～30份、食用盐4～10份、姜末3～8份、蒜末3～8份、橄榄油1～4份，鱼块200～300份，水500份。

[0009] d、过滤：过滤，得到澄清的鱼汤；

[0010] e、冰冻：将澄清的鱼汤置于5～10℃，得到膏冻状的物质，即菠萝蜂蜜鱼冻。

[0011] 优选的，a步骤中，所述鱼为鲫鱼、鲤鱼或鲢鱼。

[0012] 进一步优选的，b步骤中，按重量份计，鱼块500份、食用盐12～18份、淀粉21～27份、姜末2～4份、蒜末2～4份、料酒10～16份。

[0013] 作为优选方案，b步骤中，按重量份计，鱼块500份、食用盐15份、淀粉25份、姜末3份、蒜末3份、料酒13份。

[0014] 优选的，c步骤中，将色拉油入锅加热到92℃，加入姜末和蒜末，升温到103℃。

[0015] 优选的，c步骤中，按重量份计，色拉油13～25份、菠萝13～28份、蜂蜜14～25份、食

用盐6～9份、姜末4～6份、蒜末4～6份、橄榄油2～4份，鱼块220～280份，水500份。

[0016] 进一步优选的，c步骤中，按重量份计，色拉油18份、菠萝25份、蜂蜜20份、食用盐7份、姜末5份、蒜末5份、橄榄油3份，鱼块250份，水500份。

[0017] 作为优选方案，e步骤中，将澄清的鱼汤置于8℃。

[0018] 与现有技术相比，本发明具有如下有益效果：

[0019] 通过本发明方法制备得到的菠萝蜂蜜鱼冻，有浓浓的蜂蜜味，还有淡淡的菠萝香，保持了鱼的香味，不油腻，吃起来清凉爽口不上火，且制备方法简单，没有添加任何食品添加剂，卫生、安全，是一种老少皆宜的方便、休闲食品。

具体实施方式

[0020] 本发明菠萝蜂蜜鱼冻的制备方法，包括如下步骤：

[0021] a、备料：将鱼洗净，去除内脏后，切块，得到鱼块；

[0022] b、腌制：将鱼块、食用盐、淀粉、姜末、蒜末和料酒进行混合腌制0.5～2h，其中，按重量份计，鱼块500份、食用盐10～20份、淀粉20～30份、姜末1～5份、蒜末1～5份、料酒5～20份；

[0023] c、煮鱼：将色拉油入锅加热到90～95℃，加入姜末和蒜末，升温到100～105℃，加入菠萝和食用盐，然后加水煮沸，放入b步骤腌制后的鱼块，保持沸腾状态，搅动，使鱼刺、鱼骨与鱼肉分离，鱼肉变成絮状，加入橄榄油和蜂蜜，搅匀后得到鱼汤；其中，按重量份计，色拉油10～30份、菠萝10～30份、蜂蜜10～30份、食用盐4～10份、姜末3～8份、蒜末3～8份、橄榄油1～4份，鱼块200～300份，水500份。

[0024] d、过滤：过滤，得到澄清的鱼汤；

[0025] e、冰冻：将澄清的鱼汤置于5～10℃，得到膏冻状的物质，即菠萝蜂蜜鱼冻。

[0026] 通过本发明方法制备得到的菠萝蜂蜜鱼冻，有浓浓的蜂蜜味，还有淡淡的菠萝香，保持了鱼的香味，不油腻，吃起来清凉爽口不上火，且制备方法简单，没有添加任何食品添加剂，卫生、安全，是一种老少皆宜的方便、休闲食品。

[0027] 常用的鱼均适可用本发明的方法制备得到鱼冻。优选的，采用含胶原蛋白多的鱼。结合成本的考虑因素，a步骤的鱼优选为鲫鱼、鲤鱼或鲢鱼。

[0028] b步骤为腌制除腥的步骤，优选的，b步骤中，按重量份计，鱼块500份、食用盐12～18份、淀粉21～27份、姜末2～4份、蒜末2～4份、料酒10～16份。

[0029] 作为优选方案，b步骤中，按重量份计，鱼块500份、食用盐15份、淀粉25份、姜末3份、蒜末3份、料酒13份。

[0030] 本发明的姜末为生姜用刀剁碎后的食材，蒜末为大蒜用刀剁碎后的食材，姜末和蒜末为常用的家常菜配料。

[0031] c步骤先用较高温度炸出姜蒜味，然后加入菠萝和食用盐，加水煮鱼，煮鱼的时间以将鱼肉煮烂为止，此时搅动，将会使与刺、鱼骨和鱼肉完全分离，鱼肉变成絮状，能够最大限度的将鱼的营养转入汤中。

[0032] 优选的，c步骤中，将色拉油入锅加热到92℃，加入姜末和蒜末，升温到103℃。

[0033] 优选的，c步骤中，按重量份计，色拉油13～25份、菠萝13～28份、蜂蜜14～25份、食用盐6～9份、姜末4～6份、蒜末4～6份、橄榄油2～4份，鱼块220～280份，水500份。

[0034] 进一步优选的，c步骤中，按重量份计，色拉油18份、菠萝25份、蜂蜜20份、食用盐7份、姜末5份、蒜末5份、橄榄油3份，鱼块250份，水500份。

[0035] d步骤将鱼汤过滤，去掉里面的鱼刺、鱼骨、菠萝渣、姜末和蒜末，得到澄清的鱼汤。

[0036] e步骤能得到澄清的鱼冻。优选的，搅拌后置于8℃中。

[0037] 下面结合实施例对本发明的具体实施方式做进一步的描述，并不因此将本发明限制在所述的实施例范围之中。

[0038] 实施例1

[0039] 采用如下方法制备得到菠萝蜂蜜鱼冻：

[0040] a、备料：将鲫鱼洗净，去除内脏后，切块，得到鱼块；将姜、蒜切碎，得到姜末和蒜末，备用；取新鲜菠萝，去皮后切块，备用。

[0041] b、腌制：将鱼块、食用盐、淀粉、姜末、蒜末和料酒进行混合腌制1h，其中，按重量份计，鱼块500份，食用盐15份、淀粉25份、姜末3份、蒜末3份、料酒13份。

[0042] c、煮鱼：将色拉油入锅加热到92℃，加入姜末和蒜末，升温到103℃，加入菠萝和食用盐，然后加水煮沸，放入b步骤腌制后的鱼块，保持沸腾状态，搅动，使鱼刺、鱼骨与鱼肉分离，鱼肉变成絮状，加入橄榄油和蜂蜜，搅匀后得到鱼汤；其中，按重量份计，色拉油18份、菠萝25份、蜂蜜20份、食用盐7份、姜末5份、蒜末5份、橄榄油3份，鱼块250份，水500份。

[0043] d、过滤：过滤，得到澄清的鱼汤。

[0044] e、冰冻：将澄清的鱼汤置于8℃，得到膏冻状的物质，即菠萝蜂蜜鱼冻。

[0045] 通过该方法制备得到的菠萝蜂蜜鱼冻，有浓浓的蜂蜜味，还有淡淡的菠萝香，保持了鱼的香味，不油腻，吃起来清凉爽口不上火。

[0046] 实施例2

[0047] 采用如下方法制备得到菠萝蜂蜜鱼冻：

[0048] a、备料：将鲤鱼洗净，去除内脏后，切块，得到鱼块；将姜、蒜切碎，得到姜末和蒜末，备用；取新鲜菠萝，去皮后切块，备用。

[0049] b、腌制：将鱼块、食用盐、淀粉、姜末、蒜末和料酒进行混合腌制0.5h，其中，按重量份计，鱼块500份、食用盐10份、淀粉30份、姜末1份、蒜末5份、料酒5份；

[0050] c、煮鱼：将色拉油入锅加热到90℃，加入姜末和蒜末，升温到100℃，加入菠萝和食用盐，然后加水煮沸，放入b步骤腌制后的鱼块，保持沸腾状态，搅动，使鱼刺、鱼骨与鱼肉分离，鱼肉变成絮状，加入橄榄油和蜂蜜，搅匀后得到鱼汤；其中，按重量份计，色拉油10份、菠萝30份、蜂蜜30份、食用盐10份、姜末3份、蒜末3份、橄榄油1份，鱼块300份，水500份。

[0051] d、过滤：过滤，得到澄清的鱼汤。

[0052] e、冰冻：将澄清的鱼汤置于5℃，得到膏冻状的物质，即菠萝蜂蜜鱼冻。

[0053] 通过该方法制备得到的菠萝蜂蜜鱼冻，有浓浓的蜂蜜味，还有淡淡的菠萝香，保持了鱼的香味，不油腻，吃起来清凉爽口不上火。

[0054] 实施例3

[0055] 采用如下方法制备得到菠萝蜂蜜鱼冻：

[0056] a、备料：将鲢鱼洗净，去除内脏后，切块，得到鱼块；将姜、蒜切碎，得到姜末和蒜末，备用；取新鲜菠萝，去皮后切块，备用。

[0057] b、腌制：将鱼块、食用盐、淀粉、姜末、蒜末和料酒进行混合腌制2h，其中，按重量份

计，鱼块500份、食用盐20份、淀粉20份、姜末5份、蒜末1份、料酒20份；

[0058] c、煮鱼：将色拉油入锅加热到95℃，加入姜末和蒜末，升温到105℃，加入菠萝和食用盐，然后加水煮沸，放入b步骤腌制后的鱼块，保持沸腾状态，搅动，使鱼刺、鱼骨与鱼肉分离，鱼肉变成絮状，加入橄榄油和蜂蜜，搅匀后得到鱼汤；其中，按重量份计，色拉油30份、菠萝10份、蜂蜜10份、食用盐4份、姜末8份、蒜末8份、橄榄油4份，鱼块200份，水500份。

[0059] d、过滤：过滤，得到澄清的鱼汤。

[0060] e、冰冻：将澄清的鱼汤置于10℃，得到膏冻状的物质，即菠萝蜂蜜鱼冻。

[0061] 通过该方法制备得到的菠萝蜂蜜鱼冻，有浓浓的蜂蜜味，还有淡淡的菠萝香，保持了鱼的香味，不油腻，吃起来清凉爽口不上火。

[0062] 实施例4

[0063] 采用如下方法制备得到菠萝蜂蜜鱼冻：

[0064] a、备料：将鲫鱼洗净，去除内脏后，切块，得到鱼块；将姜、蒜切碎，得到姜末和蒜末，备用；取新鲜菠萝，去皮后切块，备用。

[0065] b、腌制：将鱼块、食用盐、淀粉、姜末、蒜末和料酒进行混合腌制1.5h，其中，按重量份计，鱼块500份、食用盐12份、淀粉27份、姜末4份、蒜末4份、料酒10份。

[0066] c、煮鱼：将色拉油入锅加热到93℃，加入姜末和蒜末，升温到102℃，加入菠萝和食用盐，然后加水煮沸，放入b步骤腌制后的鱼块，保持沸腾状态，搅动，使鱼刺、鱼骨与鱼肉分离，鱼肉变成絮状，加入橄榄油和蜂蜜，搅匀后得到鱼汤；其中，按重量份计，色拉油13份、菠萝13份、蜂蜜14份、食用盐9份、姜末4份、蒜末6份、橄榄油4份，鱼块220份，水500份。

[0067] d、过滤：过滤，得到澄清的鱼汤；

[0068] e、冰冻：将澄清的鱼汤置于9℃，得到膏冻状的物质，即菠萝蜂蜜鱼冻。

[0069] 通过该方法制备得到的菠萝蜂蜜鱼冻，有浓浓的蜂蜜味，还有淡淡的菠萝香，保持了鱼的香味，不油腻，吃起来清凉爽口不上火。

[0070] 实施例5

[0071] 采用如下方法制备得到菠萝蜂蜜鱼冻：

[0072] a、备料：将鲫鱼洗净，去除内脏后，切块，得到鱼块；将姜、蒜切碎，得到姜末和蒜末，备用；取新鲜菠萝，去皮后切块，备用。

[0073] b、腌制：将鱼块、食用盐、淀粉、姜末、蒜末和料酒进行混合腌制1h，其中，按重量份计，鱼块500份、食用盐18份、淀粉21份、姜末2份、蒜末2份、料酒16份。

[0074] c、煮鱼：将色拉油入锅加热到94℃，加入姜末和蒜末，升温到104℃，加入菠萝和食用盐，然后加水煮沸，放入b步骤腌制后的鱼块，保持沸腾状态，搅动，使鱼刺、鱼骨与鱼肉分离，鱼肉变成絮状，加入橄榄油和蜂蜜，搅匀后得到鱼汤；其中，按重量份计，色拉油25份、菠萝28份、蜂蜜25份、食用盐6份、姜末6份、蒜末4份、橄榄油2份，鱼块280份，水500份。

[0075] d、过滤：过滤，得到澄清的鱼汤。

[0076] e、冰冻：将澄清的鱼汤置于7℃，得到膏冻状的物质，即菠萝蜂蜜鱼冻。

[0077] 通过该方法制备得到的菠萝蜂蜜鱼冻，有浓浓的蜂蜜味，还有淡淡的菠萝香，保持了鱼的香味，不油腻，吃起来清凉爽口不上火。