



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105394622 A

(43) 申请公布日 2016. 03. 16

(21) 申请号 201510684741. 0

(22) 申请日 2015. 10. 22

(71) 申请人 四川省汇泉罐头食品有限公司

地址 611438 四川省成都市新津县新平镇狮子村

(72) 发明人 罗小东

(74) 专利代理机构 成都天嘉专利事务所(普通合伙) 51211

代理人 赵丽

(51) Int. Cl.

A23L 17/10(2016. 01)

A23L 27/10(2016. 01)

A23L 5/10(2016. 01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种黄花鱼罐头及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种黄花鱼罐头及其制备方法,属于罐头食品加工技术领域。所述黄花鱼罐头包括以下按重量份计的原料:黄花鱼 70~85 份,植物油 15~30 份,淀粉 1~5 份,黄酒 0.5~2 份,耗油 1~1.5 份,老抽 0.8~2 份,陈醋 0.8~1.8 份,食盐 0.8~1.5 份,味精 0.5~1.2 份,姜粉 0.5~1 份,白胡椒 0.5~1 份,冰糖 0.5~1 份,花椒 0.1~0.6 份,红辣椒 0.2~0.5 份,香辛料 0.05~0.08 份。与现有技术中的鱼罐头相比,本发明具有色香味俱全、鱼肉的入味能力好以及生产成本低等优点。

1. 一种黄花鱼罐头,其特征在于:包括以下按重量份计的原料:黄花鱼 70 ~ 85 份,植物油 15 ~ 30 份,淀粉 1 ~ 5 份,黄酒 0.5 ~ 2 份,耗油 1 ~ 1.5 份,老抽 0.8 ~ 2 份,陈醋 0.8 ~ 1.8 份,食盐 0.8 ~ 1.5 份,味精 0.5 ~ 1.2 份,姜粉 0.5 ~ 1 份,白胡椒 0.5 ~ 1 份,冰糖 0.5 ~ 1 份,花椒 0.1 ~ 0.6 份,红辣椒 0.2 ~ 0.5 份,香辛料 0.05 ~ 0.08 份。

2. 如权利要求 1 所述的黄花鱼罐头,其特征在于:所述淀粉为玉米淀粉、红薯淀粉中的一种。

3. 如权利要求 1 所述的黄花鱼罐头,其特征在于:所述花椒为青花椒。

4. 如权利要求 1 所述的黄花鱼罐头,其特征在于:所述香辛料为茴香、八角、草果、陈皮的混合物,混合比例为 4:2:1:1。

5. 如权利要求 1 ~ 4 任一项所述的黄花鱼罐头的制备方法,其特征在于:包括以下步骤:

A. 原料预处理

将新鲜的黄花鱼去鱼鳞片、去头、去尾、去内脏、去鱼鳍后,对鱼进行切块,切成 40 ~ 80g 的鱼块,然后在鱼块上划至少两条小口;

B. 腌制

按重量份称取食盐、淀粉、黄酒、白胡椒,加入到步骤 A 处理好的鱼中,进行腌制,腌制时间为 15 ~ 20min,腌制后用清水冲洗干净,并拧干水分;

C. 油炸

按重量份称取植物油,加入锅中,待油温升至 150℃时,放入步骤 B 处理好的鱼,进行煎炸;

D. 熬煮

待步骤 C 中的鱼炸至两面金黄,加入开水,进行熬煮,然后依次加入按重量份称取的耗油、老抽、陈醋、味精、姜粉、花椒、红辣椒、香辛料、冰糖,继续熬煮 30 ~ 60min 后,冷却至常温;

E. 包装、杀菌

将步骤 D 冷却的汤料进行装罐,不封口,然后在 12 ~ 20℃、400 ~ 500MPa 下灭菌处理 10 ~ 12min,然后封口即可。

6. 如权利要求 5 所述的黄花鱼罐头的制备方法,其特征在于:步骤 B 中,所述用冲洗的次数为 3 次。

7. 如权利要求 5 所述的黄花鱼罐头的制备方法,其特征在于:步骤 C 中,所述煎炸时间为 3 ~ 5min。

8. 如权利要求 5 所述的黄花鱼罐头的制备方法,其特征在于:步骤 D 中,所述香辛料为装入到料包后,再加入锅中进行熬煮。

## 一种黄花鱼罐头及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种黄花鱼罐头及其制备方法,属于罐头食品加工技术领域。

### 背景技术

[0002] 目前,我国大部分的鱼类产品,大多都是以鲜活体流通,而在流通销售中,为使水产品不至于出现死亡甚至是变质的现象,这给流通过程中的运输与保存工作增加了很大的难度。尽管如此,鱼类产品仍会在运输过程中出现死亡、腐坏现象。因而,为了避免这种损失,人们往往把一部分的鲜活产品制成了罐头,而鱼罐头因其具有独特风味,方便食用,也深受人们青睐。另外,因天气原因使饲养的鱼类大量死亡的现象时有发生,死亡的鱼类如不及时处理将会腐坏,大大打击了鱼类饲养业,使鱼农蒙受巨大损失。而鱼罐头的生产可解决因天气原因造成鱼类死亡,降低鱼农的损失,因此鱼罐头的生产可以起到较强的扶农、助农作用。

[0003] 公开号为 CN104026210,名称为“淡水鱼罐头及其制备方法”的发明专利,该专利公开的淡水鱼罐头内容物包括原料鱼、食用油、红皮洋葱、生姜、朝天椒粉、辣椒盐胚、胡椒粉、孜然粉、白酒、糜子酱、辣椒红油和杏鲍菇。本发明提供的淡水鱼罐头通过采用天然香料与银鱼进行调配,使得所制得的银鱼鱼罐头无需添加人工防腐剂,仅需进行高温杀菌即可达到罐头的 18 个月保质期的效果。

[0004] 又如公开号为 CN101254002,名称为“一种风干鱼罐头的制造方法”的发明专利,该专利公开的风干鱼罐头的制造方法包括如下步骤:(一)鱼类处理;(二)调味腌制;(三)风干;(四)二次调味;(五)装罐;(六)真空处理;(七)熟化;(八)酥化;(九)杀菌;(十)包装。本发明的风干鱼罐头的制造方法制造简单、绿色环保,可保持鱼类风味且食用安全、营养、卫生。

[0005] 上述两篇专利存在鱼罐头不能同时满足色香味俱全的问题,以及鱼罐头的入味效果不好的问题。

[0006] 黄花鱼也叫,石首鱼,鲈形目石首鱼科约 160 种鱼的统称。一般为底栖,肉食性,大部分分布暖海或热带沿海,少数生活于温带或淡水水域。黄花鱼具有开胃益气、明目、养心安神的功效,将黄花鱼制成罐头可延长其保质期,方便运输,且提高其食用价值。

### 发明内容

[0007] 本发明的目的之一在于提供一种黄花鱼罐头,通过原料的选择和配比设计,尤其是配方中的蚝油以及老抽、陈醋的添加,丰富了鱼罐头的口感,且通过添加特定比例的姜粉、黄酒、香辛料等原料,使得本发明的鱼罐头具有色香味俱全的优点。

[0008] 为了实现上述发明目的,本发明的技术方案如下:

一种黄花鱼罐头,其特征在于:包括以下按重量份计的原料:黄花鱼 70 ~ 85 份,植物油 15 ~ 30 份,淀粉 1 ~ 5 份,黄酒 0.5 ~ 2 份,耗油 1 ~ 1.5 份,老抽 0.8 ~ 2 份,陈醋 0.8 ~ 1.8 份,食盐 0.8 ~ 1.5 份,味精 0.5 ~ 1.2 份,姜粉 0.5 ~ 1 份,白胡椒 0.5 ~ 1 份,

冰糖 0.5 ~ 1 份,花椒 0.1 ~ 0.6 份,红辣椒 0.2 ~ 0.5 份,香辛料 0.05 ~ 0.08 份。

[0009] 所述淀粉为玉米淀粉、红薯淀粉中的一种。

[0010] 所述花椒为青花椒。

[0011] 所述香辛料为茴香、八角、草果、陈皮的混合物,混合比例为 4:2:1:1。

[0012] 本发明的另一个目的是提供所述黄花鱼罐头的制备方法,包括以下步骤:

#### A. 原料预处理

将新鲜的黄花鱼去鱼鳞片、去头、去尾、去内脏、去鱼鳍后,对鱼进行切块,切成 40 ~ 80g 的鱼块,然后在鱼块上划至少两条小口;

#### B. 腌制

按重量份称取食盐、淀粉、黄酒、白胡椒,加入到步骤 A 处理好的鱼中,进行腌制,腌制时间为 15 ~ 20min,腌制后用清水冲洗干净,并拧干水分;

#### C. 油炸

按重量份称取植物油,加入锅中,待油温升至 150℃ 时,放入步骤 B 处理好的鱼,进行煎炸;

#### D. 熬煮

待步骤 C 中的鱼炸至两面金黄,加入开水,进行熬煮,然后依次加入按重量份称取的耗油、老抽、陈醋、味精、姜粉、花椒、红辣椒、香辛料、冰糖,继续熬煮 30 ~ 60min 后,冷却至常温;

#### E. 包装、杀菌

将步骤 D 冷却的汤料进行装罐,不封口,然后在 12 ~ 20℃、400 ~ 500MPa 下灭菌处理 10 ~ 12min,然后封口即可。

[0013] 上述步骤 B 中,所述用冲洗的次数为 3 次。

[0014] 步骤 D 中,所述香辛料为装入到料包后,再加入锅中进行熬煮。

[0015] 本发明具有以下有益效果:

相对于现有技术,本发明的有益效果如下:

(1) 本发明通过特定的原料选择和配比设计,尤其是在配方中加入蚝油、老抽以及陈醋等成分,进一步丰富了鱼的风味,使本发明鱼罐头的色泽更佳美观,且通过添加白胡椒、黄酒等物质,去除鱼腥异味,进一步达到色香味俱全的效果,且本发明使用的原料易得,生产成本低,口感佳,适合各个年龄段的人群食用。

[0016] (2) 本发明优选的花椒为青花椒,其香味更清香,麻味更重,尤其适用于香辣口感的鱼罐头。

[0017] (3) 本发明香辛料为茴香、八角、草果、陈皮的混合物,混合比例为 4:2:1:1,该特定组成和配比的香辛料,使得本发明金枪鱼罐头的香味不至于过于浓郁而掩盖了鱼肉本身的香味,也不至于仅有鱼肉单调的香味,其香气较适中。

[0018] (4) 本发明的制备方法中,在油炸鱼前,先经食盐、淀粉、黄酒、白胡椒进行腌制,腌制能有效去除鱼腥味,且鱼肉的入味能力更好,肉质更佳细嫩。

## 具体实施方式

[0019] 实施例 1

一种黄花鱼罐头,包括以下按重量份计的原料:黄花鱼 70 份,植物油 15 份,淀粉 1 份,黄酒 0.5 份,耗油 1 份,老抽 0.8 份,陈醋 0.8 份,食盐 0.8 份,味精 0.5 份,姜粉 0.5 份,白胡椒 0.5 份,冰糖 0.5 份,花椒 0.1 份,红辣椒 0.2 份,香辛料 0.05 份。

[0020] 实施例 2

一种黄花鱼罐头,包括以下按重量份计的原料:黄花鱼 85 份,植物油 30 份,玉米淀粉 5 份,黄酒 2 份,耗油 1.5 份,老抽 2 份,陈醋 1.8 份,食盐 1.5 份,味精 1.2 份,姜粉 1 份,白胡椒 1 份,冰糖 1 份,青花椒 0.6 份,红辣椒 0.5 份,香辛料 0.08 份。

[0021] 实施例 3

一种黄花鱼罐头,包括以下按重量份计的原料:黄花鱼 80 份,植物油 18 份,红薯淀粉 3 份,黄酒 1 份,耗油 1.2 份,老抽 0.9 份,陈醋 1.2 份,食盐 1.2 份,味精 0.8 份,姜粉 0.8 份,白胡椒 0.8 份,冰糖 0.8 份,青花椒 0.3 份,红辣椒 0.4 份,香辛料 0.06 份。

[0022] 本实施例的香辛料为茴香、八角、草果、陈皮的混合物,混合比例为 4:2:1:1。

[0023] 实施例 4

一种黄花鱼罐头,包括以下按重量份计的原料:黄花鱼 82 份,植物油 25 份,玉米淀粉 3 份,黄酒 1.8 份,耗油 1.4 份,老抽 1.2 份,陈醋 1.5 份,食盐 1.1 份,味精 0.8 份,姜粉 0.6 份,白胡椒 0.6 份,冰糖 0.6 份,青花椒 0.4 份,红辣椒 0.4 份,香辛料 0.06 份。

[0024] 本实施例中,香辛料为茴香、八角、草果、陈皮的混合物,混合比例为 4:2:1:1。

[0025] 本实施例中,所述黄花鱼罐头的制备方法如下:

A. 原料预处理

将新鲜的黄花鱼去鱼鳞片、去头、去尾、去内脏、去鱼鳍后,对鱼进行切块,切成 40 ~ 80g 的鱼块,然后在鱼块上划至少两条小口;

B. 腌制

按重量份称取食盐、淀粉、黄酒、白胡椒,加入到步骤 A 处理好的鱼中,进行腌制,腌制时间为 20min,腌制后用清水冲洗干净,并拧干水分;

C. 油炸

按重量份称取植物油,加入锅中,待油温升至 150℃时,放入步骤 B 处理好的鱼,进行煎炸;

D. 熬煮

待步骤 C 中的鱼炸至两面金黄,加入开水,进行熬煮,然后依次加入按重量份称取的耗油、老抽、陈醋、味精、姜粉、花椒、红辣椒、香辛料、冰糖,继续熬煮 60min 后,冷却至常温;

E. 包装、杀菌

将步骤 D 冷却的汤料进行装罐,不封口,然后在 20℃、400MPa 下灭菌处理 12min,然后封口即可。

[0026] 实施例 5

一种黄花鱼罐头,包括以下按重量份计的原料:黄花鱼 80 份,植物油 18 份,红薯淀粉 3 份,黄酒 1 份,耗油 1.2 份,老抽 0.9 份,陈醋 1.2 份,食盐 1.2 份,味精 0.8 份,姜粉 0.5 份,白胡椒 0.6 份,冰糖 0.6 份,青花椒 0.4 份,红辣椒 0.4 份,香辛料 0.06 份。

[0027] 本实施例中,本实施例中,香辛料为茴香、八角、草果、陈皮的混合物,混合比例为 4:2:1:1。

[0028] 所述黄花鱼罐头的制备方法如下：

A. 原料预处理

将新鲜的黄花鱼去鱼鳞片、去头、去尾、去内脏、去鱼鳍后，对鱼进行切块，切成 40 ~ 80g 的鱼块，然后在鱼块上划至少两条小口；

B. 腌制

按重量份称取食盐、淀粉、黄酒、白胡椒，加入到步骤 A 处理好的鱼中，进行腌制，腌制时间为 15min，腌制后用清水冲洗干净，并拧干水分；

C. 油炸

按重量份称取植物油，加入锅中，待油温升至 150℃ 时，放入步骤 B 处理好的鱼，进行煎炸；

D. 熬煮

待步骤 C 中的鱼炸至两面金黄，加入开水，进行熬煮，然后依次加入按重量份称取的耗油、老抽、陈醋、味精、姜粉、花椒、红辣椒、香辛料、冰糖，继续熬煮 30min 后，冷却至常温；

E. 包装、杀菌

将步骤 D 冷却的汤料进行装罐，不封口，然后在 12℃、400MPa 下灭菌处理 10min，然后封口即可。

[0029] 上述步骤 B 中，所述用冲洗的次数为 3 次。

[0030] 步骤 C 中，所述煎炸时间为 3min。

[0031] 步骤 D 中，所述香辛料为装入到料包后，再加入锅中进行熬煮。

[0032] 实施例 6

本实施例与实施例 5 的区别在于：

所述黄花鱼罐头的制备方法如下：

A. 原料预处理

将新鲜的黄花鱼去鱼鳞片、去头、去尾、去内脏、去鱼鳍后，对鱼进行切块，切成 40 ~ 80g 的鱼块，然后在鱼块上划至少两条小口；

B. 腌制

按重量份称取食盐、淀粉、黄酒、白胡椒，加入到步骤 A 处理好的鱼中，进行腌制，腌制时间为 17min，腌制后用清水冲洗干净，并拧干水分；

C. 油炸

按重量份称取植物油，加入锅中，待油温升至 150℃ 时，放入步骤 B 处理好的鱼，进行煎炸；

D. 熬煮

待步骤 C 中的鱼炸至两面金黄，加入开水，进行熬煮，然后依次加入按重量份称取的耗油、老抽、陈醋、味精、姜粉、花椒、红辣椒、香辛料、冰糖，继续熬煮 45min 后，冷却至常温；

E. 包装、杀菌

将步骤 D 冷却的汤料进行装罐，不封口，然后在 15℃、450MPa 下灭菌处理 10min，然后封口即可。

[0033] 步骤 C 中，所述煎炸时间为 5min。