(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利

(10)授权公告号 CN 107173774 B
(45)授权公告日 2020.12.22

(21)申请号 201710437207.9

(22)申请日 2017.06.12

(65)同一申请的已公布的文献号
申请公布号 CN 107173774 A

(43)申请公布日 2017.09.19

(73)专利权人 岭南师范学院
地址 524048 广东省湛江市赤坎区寸金路29号

(72)发明人 陈健锋 李锐

(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 张月光 林伟斌

(51)Int.Cl.
A23L 27/00(2016.01)
A23L 17/40(2016.01)
A23L 17/50(2016.01)
A23L 17/00(2016.01)
A23L 13/20(2016.01)

审查员 袁超

权利要求书1页 说明书6页

(54)发明名称

一种海鲜风味焖汁及其制备方法

(57)摘要

本发明属于食品加工技术领域，公开了一种海鲜风味焖汁。所述焖汁由花蟹、干贝、墨鱼干、蛏子、虾干、鲫鱼、鸡骨和龙骨作为主料熬制而成。本发明制备得到的海鲜风味焖汁选料严谨，配方搭配科学合理，兼顾营养、口味、色泽等各方面要求，具有丰富的味觉层次，满足人们对海鲜鲜味追求，而且具有一定的滋补和保健作用；即使是用于本来无味的烹调原料中，也能赋予海鲜的味道和焖菜特有的醇厚的味道。本发明的海鲜风味焖汁在技术上大大简化了加工的程序，符合现代餐饮业的发展，具有较大的应用前景。

CN 107173774 B

1.一种海鲜风味焖汁，其特征在于，由花蟹、干贝、墨鱼干、蛏子、虾干、鲫鱼、鸡骨和龙骨作为主料熬制而成；

所述主料含有以下重量份数的原料：花蟹400～500份，干贝40～60份，墨鱼干40～50份，蛏子60～80份，虾干50～60份，鲫鱼400～500份，鸡骨300～400份，龙骨350～400份；

还含有以下重量份数原料组成的辅料和香料：

辅料：油100～150份，白醋100～150份，酱油100～200份，白糖100～200份，米酒100～150份，姜片5～10份；

香料：桂皮10～15份，八角10～15份，陈皮10～15份，香叶10～20份，草果10～20份；

所述海鲜风味焖汁的制备方法，包括如下步骤：

S1.主料预处理：将鲫鱼洗净、沥干后腌制，烤至两面焦黄；再将主料中除鲫鱼外的原料飞水后冷却，与烤制好的鲫鱼用纱布包好；

S2.香料预处理：将各香料原料制成粉末状后按比例混匀即为香料粉；

S3.焖汁制备：在加热器皿中加入辅料，80～100℃加热10～20分钟，放入用纱布装着的主料，80～100℃继续加热5～10分钟；再放入上述香料粉，80～100℃继续加热5～10分钟后，70～90℃加热30～50分钟，再80～100℃加热5～10分钟制备得到海鲜焖汁；

S4.包装：将制备好的海鲜焖汁过滤，滤液真空密封包装后冷藏；

步骤S1所述主料预处理具体为将鲫鱼洗净、沥干后用盐，姜，蒜腌制10～20分钟，180℃～200℃烤制15～20分钟，每一面烤制8～10分钟；再将主料中除鲫鱼外的原料放入沸水中，加热20～30秒后，用凉水浸泡1～2小时；最后用纱布将烤制好的鲫鱼与其他主料包装在一起，备用；

步骤S4所述过滤次数为2～4次。

一种海鲜风味焖汁及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域，更具体地，涉及一种海鲜风味焖汁及其制备方法。

背景技术

[0002] 焖是粤菜中较为长用的烹调方法，采用焖的烹调方法的菜肴往往给人很强的食欲和具有特殊的香味。原汁原味的焖菜在粤菜中广受欢迎，特别是在粤菜系中的东江菜，又称客家菜。客家为南徙的中原汉人，聚居于东江山区，其菜乡土气息浓郁，以炒、炸、焗、焖见长。而焖菜中尤为重要的是焖汁的制备，这往往是一道焖菜的灵魂。当烹调原料充分融合焖汁的味道的时候，菜肴的品质才能达到最高点。

[0003] 现有技术中，焖汁的好坏往往依靠的是厨师的经验与技艺而且往往工序复杂，无法进行大规模推广，不符合现代餐饮发展的要求。

[0004] 海鲜不仅味道鲜美，还富含优质蛋白质、多不饱和脂肪酸、维生素A、维生素D、维生素E、核黄素、烟酸等多种维生素及钙、磷、硒、镁、铁、锌等多中矿物质。将海鲜用于焖菜可使菜肴味道更加鲜美，层次更加丰富。基于此，开发一种适应现代餐饮业发展的海鲜风味焖汁就显得尤为重要。

发明内容

[0005] 本发明所要解决的技术问题是克服现有焖汁的缺陷和不足，提供一种海鲜风味焖汁。

[0006] 本发明的另一目的是提供上述海鲜风味焖汁的制备方法。

[0007] 本发明的上述目的是通过以下技术方案给予实现的：

[0008] 一种海鲜风味焖汁，由花蟹、干贝、墨鱼干、蛏子、虾干、鲫鱼、鸡骨和龙骨作为主料熬制而成。

[0009] 优选地，所述主料含有以下重量份数的原料：花蟹200～600份，干贝30～70份，墨鱼干30～60份，蛏子50～90份，虾干30～70份，鲫鱼400～600份，鸡骨200～500份，龙骨200～500份。

[0010] 更优选地，所述主料含有以下重量份数的原料：花蟹400～500份，干贝40～60份，墨鱼干40～50份，蛏子60～80份，虾干50～60份，鲫鱼400～500份，鸡骨300～400份，龙骨350～400份。

[0011] 最优选地，所述主料含有以下重量份数的原料：花蟹500份，干贝60份，墨鱼干50份，蛏子75份，虾干50份，鲫鱼500份，鸡骨400份，龙骨400份。

[0012] 优选地，所述焖汁还含有以下重量份数原料组成的辅料和香料：

[0013] 辅料：油100～300份，白醋100～300份，酱油100～300份，白糖100～300份，米酒100～300份，姜片5～20份；

[0014] 香料：桂皮10～20份，八角10～20份，陈皮10～20份，香叶10～30份，草果10～30份。

[0015] 更优选地，所述焖汁还含有以下重量份数原料组成的辅料和香料：

[0016] 辅料：油100～150份，白醋100～150份，酱油100～200份，白糖100～200份，米酒100～150份，姜片5～10份；

[0017] 香料：桂皮10～15份，八角10～15份，陈皮10～15份，香叶10～20份，草果10～20份。

[0018] 最优选地，所述焖汁还含有以下重量份数原料组成的辅料和香料：

[0019] 辅料：油150份，白醋150份，酱油160份，白糖200份，米酒150份，姜片10份；

[0020] 香料：桂皮15份，八角15份，陈皮15份，香叶20份，草果20份。

[0021] 上述海鲜风味焖汁的制备方法，具体包括如下步骤：

[0022] S1.主料预处理：将鲫鱼洗净、沥干后腌制，烤至两面焦黄；再将主料中除鲫鱼外的原料飞水后冷却，与烤制好的鲫鱼用纱布包好；

[0023] S2.香料预处理：将各香料原料制成粉末状后按比例混匀即为香料粉，取10份备用；

[0024] S3.焖汁制备：在加热器皿中加入辅料，80～100℃加热10～20分钟，放入用纱布装着的主料，80～100℃继续加热5～10分钟；再放入上述香料粉，80～100℃继续加热5～10分钟后，70～90℃加热30～50分钟，再80～100℃加热5～10分钟制备得到海鲜焖汁；

[0025] S4.包装：将制备好的海鲜焖汁过滤，滤液真空密封包装后冷藏。

[0026] 优选地，步骤S1所述主料预处理具体为将鲫鱼洗净、沥干后用盐，姜，蒜腌制10～20分钟，180℃～200℃烤制15～20分钟，每一面烤制8～10分钟；再将主料中除鲫鱼外的原料放入沸水中，加热20～30秒后，用凉水浸泡1～2小时；最后用纱布将烤制好的鲫鱼与其他主料包装在一起，备用。

[0027] 优选地，步骤S4所述过滤次数为2～4次。

[0028] 优选地，在上述加热过程中，要不断把汤汁表面的浮沫清理干净。

[0029] 优选地，在上述加热加热过程中，每隔两分钟要搅拌汤汁，使受热均匀，同时避免粘锅。

[0030] 本发明利用现代人喜欢追求味觉享受和身体保健的特点，创新的研发了甜鲜复合味，焦糖的味道把八角、桂皮、香叶、草果、陈皮的芳香和海鲜的鲜味完美的融合在一起，形成一种特殊的层次味感，味道醇厚回味。而且各种海鲜对身体有很好的滋补和保健作用，各种鲜美的海鲜加工出来的鲜味更是现代人追求的味道。所述焖汁在技术上大大简化了加工的程序，使人们能够简单方便的做出一道复杂加工的菜肴，体现了现在工业技术的发展，符合现在工业标准化，食品简约化的特点。

[0031] 与现有技术相比，本发明具有以下有益效果：

[0032] 本发明制备得到的海鲜风味焖汁选料严谨，配方搭配科学合理，兼顾营养、口味、色泽等各方面要求。具有丰富的味觉层次，满足人们对海鲜鲜味追求，而且具有一定的滋补和保健作用，即使是用于本来无味的烹调原料中，也能赋予海鲜的味道和焖菜特有的醇厚的味道。

具体实施方式

[0033] 下面结合具体实施例进一步说明本发明。下述实施例中所使用的实验方法如无特

殊说明，均为常规方法：所使用原料、助剂等，如无特殊说明，均为可从常规市场购买等商业途径得到的原料和助剂。

[0034] 实施例1

[0035] 1、一种海鲜风味焖汁，包含以下重量份数的原料制备而成：

[0036] 主料：花蟹500份、蒸发干贝60份、水发墨鱼干50份、蛏子(指甲螺)75份、虾干50份、鲫鱼500份、鸡骨400份、龙骨400份。

[0037] 辅料：油150份，白醋150份，一品鲜酱油160份，白糖200份，广东特醇米酒150份，姜片10份。

[0038] 香料：桂皮15份，八角15份，陈皮15份，香叶20份，草果20份。

[0039] 2、所述海鲜风味焖汁的制备方法具体包括如下步骤：

[0040] (1)主料预处理

[0041] 将鲫鱼放入清水中，漂洗30秒，沥干水分。用12份盐，10份姜，10份蒜腌制15分钟，放入预热200℃的烤箱烤制20分钟，每一面烤制10分钟；再将主料中除鲫鱼外的原料放入100℃的水温中，加热30秒后，用凉水浸泡1小时；最后用纱布将烤制好的鲫鱼与其他主料包装在一起，备用。

[0042] (2)香料预处理

[0043] 将上述香料制成粉末状后按比例混匀即为香料粉；

[0044] (3)焖汁制备

[0045] 在加热器皿中加入上述辅料，100℃加热10分钟，放入用纱布装着的主料，100℃继续加热5分钟；再放入上述香料粉，100℃继续加热5分钟后，90℃加热30分钟，再100℃加热5分钟制备得到海鲜焖汁。

[0046] 加热过程中，要不断把汤汁表面的浮沫清理干净。

[0047] 加热过程中，每隔两分钟要搅拌汤汁。

[0048] (4)包装

[0049] 把制备好的海鲜焖汁用过滤器过滤三次，采用真空包装的方法把焖汁密封，冷藏。

[0050] 实施例2

[0051] 1、一种海鲜风味焖汁，包含以下重量份数的原料制备而成：

[0052] 主料：花蟹300份、蒸发干贝50份、水发墨鱼干50份、蛏子(指甲螺)80份、虾干60份、鲫鱼500份、鸡骨400份、龙骨300份。

[0053] 辅料：油200份，白醋150份，一品鲜酱油160份，白糖200份，广东特醇米酒150份，姜片10份。

[0054] 香料：桂皮10份，八角10份，陈皮10份，香叶10份，草果10份。

[0055] 2、所述海鲜风味焖汁的制备方法具体包括如下步骤：

[0056] (1)主料预处理

[0057] 将鲫鱼放入清水中，漂洗30秒，沥干水分。用12份盐，10份姜，10份蒜腌制15分钟，放入预热200℃的烤箱烤制20分钟，每一面烤制10分钟；再将主料中除鲫鱼外的原料放入100℃的水温中，加热30秒后，用凉水浸泡1小时；最后用纱布将烤制好的鲫鱼与其他主料包装在一起，备用。

[0058] (2)香料预处理

[0059] 将上述香料制成粉末状后按比例混匀即为香料粉；

[0060] (3)焖汁制备

[0061] 在加热器皿中加入上述辅料，100℃加热10分钟，放入用纱布装着的主料，100℃继续加热5分钟；再放入上述香料粉，100℃继续加热5分钟后，90℃加热30分钟，再100℃加热5分钟制备得到海鲜焖汁。

[0062] 加热过程中，要不断把汤汁表面的浮沫清理干净。

[0063] 加热过程中，每隔两分钟要搅拌汤汁。

[0064] (4)包装

[0065] 把制备好的海鲜焖汁用过滤器过滤三次，采用真空包装的方法把焖汁密封，冷藏。

[0066] 实施例3

[0067] 1、一种海鲜风味焖汁，包含以下重量份数的原料制备而成：

[0068] 主料：花蟹600份、蒸发干贝70份、水发墨鱼干60份、蛏子(指甲螺)50份、虾干50份、鲫鱼500份、鸡骨400份、龙骨300份。

[0069] 辅料：油200份，白醋200份，一品鲜酱油150份，白糖300份，广东特醇米酒300份，姜片20份。

[0070] 香料：桂皮20份，八角20份，陈皮20份，香叶30份，草果30份。

[0071] 2、所述海鲜风味焖汁的制备方法具体包括如下步骤：

[0072] (1)主料预处理

[0073] 将鲫鱼放入清水中，漂洗30秒，沥干水分。用12份盐，10份姜，10份蒜腌制15分钟，放入预热200℃的烤箱烤制20分钟，每一面烤制10分钟；再将主料中除鲫鱼外的原料放入100℃的水温中，加热30秒后，用凉水浸泡1小时；最后用纱布将烤制好的鲫鱼与其他主料包装在一起，备用。

[0074] (2)香料预处理

[0075] 将上述香料制成粉末状后按比例混匀即为香料粉；

[0076] (3)焖汁制备

[0077] 在加热器皿中加入上述辅料，100℃加热10分钟，放入用纱布装着的主料，100℃继续加热5分钟；再放入上述香料粉，100℃继续加热5分钟后，90℃加热30分钟，再100℃加热5分钟制备得到海鲜焖汁。

[0078] 加热过程中，要不断把汤汁表面的浮沫清理干净。

[0079] 加热过程中，每隔两分钟要搅拌汤汁。

[0080] (4)包装

[0081] 把制备好的海鲜焖汁用过滤器过滤三次，采用真空包装的方法把焖汁密封，冷藏。

[0082] 对比例1

[0083] 1、一种海鲜风味焖汁，包含以下重量份数的原料制备而成：

[0084] 主料：花蟹700份、蒸发干贝25份、水发墨鱼干20份、蛏子(指甲螺)100份、虾干20份、鲫鱼300份、鸡骨200份、龙骨600份。

[0085] 辅料：油400份，白醋150份，一品鲜酱油500份，白糖350份，广东特醇米酒400份，姜片30份。

[0086] 香料：桂皮30份，八角20份，陈皮30份，香叶40份，草果20份。

[0087] 2、所述海鲜风味焖汁的制备方法具体包括如下步骤：

[0088] (1)主料预处理

[0089] 将鲫鱼放入清水中，漂洗30秒，沥干水分。用12份盐，10份姜，10份蒜腌制15分钟，放入预热200℃的烤箱烤制20分钟，每一面烤制10分钟；再将主料中除鲫鱼外的原料放入100℃的水温中，加热30秒后，用凉水浸泡1小时；最后用纱布将烤制好的鲫鱼与其他主料包装在一起，备用。

[0090] (2)香料预处理

[0091] 将上述香料制成粉末状后按比例混匀即为香料粉；

[0092] (3)焖汁制备

[0093] 在加热器皿中加入上述辅料，100℃加热10分钟，放入用纱布装着的主料，100℃继续加热5分钟；再放入上述香料粉，100℃继续加热5分钟后，90℃加热30分钟，再100℃加热5分钟制备得到海鲜焖汁。

[0094] 加热过程中，要不断把汤汁表面的浮沫清理干净。

[0095] 加热过程中，每隔两分钟要搅拌汤汁。

[0096] (4)包装

[0097] 把制备好的海鲜焖汁用过滤器过滤三次，采用真空包装的方法把焖汁密封，冷藏。

[0098] 对比例2

[0099] 1、一种海鲜风味焖汁，包含以下重量份数的原料制备而成：

[0100] 主料：花蟹150份、蒸发干贝20份、水发墨鱼干30份、蛏子(指甲螺)50份、虾干90份、鲫鱼一条300份、鸡骨150份、龙骨150份。

[0101] 辅料：油400份，白醋400份，一品鲜酱油500份，白糖400份，广东特醇米酒500份，姜片30份。

[0102] 香料：桂皮5份，八角30份，陈皮20份，香叶30份，草果40份。

[0103] 2、所述海鲜风味焖汁的制备方法具体包括如下步骤：

[0104] (1)主料预处理

[0105] 将鲫鱼放入清水中，漂洗30秒，沥干水分。用12份盐，10份姜，10份蒜腌制15分钟，放入预热200℃的烤箱烤制20分钟，每一面烤制10分钟；再将主料中除鲫鱼外的原料放入100℃的水温中，加热30秒后，用凉水浸泡1小时；最后用纱布将烤制好的鲫鱼与其他主料包装在一起，备用。

[0106] (2)香料预处理

[0107] 将上述香料制成粉末状后按比例混匀即为香料粉；

[0108] (3)焖汁制备

[0109] 在加热器皿中加入上述辅料，100℃加热10分钟，放入用纱布装着的主料，100℃继续加热5分钟；再放入上述香料粉，100℃继续加热5分钟后，90℃加热30分钟，再100℃加热5分钟制备得到海鲜焖汁。

[0110] 加热过程中，要不断把汤汁表面的浮沫清理干净。

[0111] 加热过程中，每隔两分钟要搅拌汤汁。

[0112] (4)包装

[0113] 把制备好的海鲜焖汁用过滤器过滤三次，采用真空包装的方法把焖汁密封，冷藏。

[0114] 对比例3

[0115] 一种海鲜风味焖汁，原料配方与实施例1相同；制备方法与实施例1基本相同，唯一不同为步骤(3)焖汁制备的方法为：

[0116] 在加热器皿中加入上述辅料，150℃加热10分钟，放入用纱布装着的主料，150℃继续加热5分钟；再放入上述香料粉，150℃继续加热5分钟后，150℃加热30分钟，再150℃加热5分钟制备得到海鲜焖汁。

[0117] 将实施例1～3和对比例1～3制备得到的海鲜焖汁按表1的评分标准进行感官质量评价，所测定的结果表2所示：

[0118] 表1 海鲜风味焖汁的感官鉴定评分标准

[0119]

色泽	鲜味	浓稠度	气味	味道	评定等级
很好	很好	很浓稠	很浓郁	很好	2
好	好	较浓稠	较浓郁	较好	1
一般	一般	一般	一般	一般	0
较差	较差	较稀	较淡	较差	-1
很差	很差	很稀	很淡	很差	-2

[0120] 表2 海鲜风味焖汁的感官评价分值

[0121]

	实施例1	实施例2	实施例3	对比例1	对比例2	对比例3
色泽	2	2	1	1	0	1
鲜味	2	1	2	-1	1	0
浓稠度	2	1	2	1	0	1
香气	2	2	2	1	0	1
味道	2	2	1	0	0	0
总分	10	8	8	2	1	3

[0122] 由上表的感官评价分析结果可知，与对比例1～3相比，本发明各实施例制备得到的海鲜焖汁选料严谨，配方搭配科学合理，兼顾营养、口味、色泽等各方面要求，工艺简洁。本发明各实施例制备得到的海鲜焖汁的感官评分处于较高水平；制得的海鲜焖汁具有丰富的味觉层次，满足人们对海鲜鲜味追求，而且具有一定的滋补和保健作用。即使是用于本来无味的烹调原料中，也能赋予海鲜的味道和焖菜特有的醇厚的味道。