



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 109938297 A

(43)申请公布日 2019.06.28

(21)申请号 201910275146.X

A23L 5/10(2016.01)

(22)申请日 2019.04.08

A23L 5/20(2016.01)

(71)申请人 李建华

A23B 4/20(2006.01)

地址 245242 安徽省黄山市歙县小川乡临  
川村4组

A23F 3/14(2006.01)

(72)发明人 李建华

(74)专利代理机构 西安睿通知识产权代理事务  
所(特殊普通合伙) 61218

代理人 惠文轩

(51)Int.Cl.

A23L 17/10(2016.01)

A23L 21/25(2016.01)

A23L 25/00(2016.01)

A23L 27/10(2016.01)

A23L 29/00(2016.01)

权利要求书2页 说明书7页

(54)发明名称

一种黄山毛峰鱼及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种黄山毛峰鱼及其制备方法,该黄山毛峰鱼包括以下原料:鱼、黄山毛峰茶水、菜籽油、茶籽油、花生油、鸡油、香油、生姜、洋葱、蒜、香辛料包、中草药包、米酒、葡萄酒、黄酒、冰糖、盐、果汁、茶花粉、黄山毛峰茶叶、蜂蜜、花生、芝麻和水。本发明所得的黄山毛峰鱼茶香四溢,口感筋道,富含茶多酚、氨基酸、单宁酸、不饱和脂肪酸等多种营养成分,能够达到自然防腐保鲜的作用,同时具有祛湿、祛寒、祛痨疾等作用,老少皆宜;其制备方法简单,生产成本低,适用于企业规模化生产。

1. 一种黄山毛峰鱼，其特征在于，包括以下原料：鱼、黄山毛峰茶水、菜籽油、茶籽油、花生油、鸡油、香油、生姜、洋葱、蒜、香辛料包、中草药包、米酒、葡萄酒、黄酒、冰糖、盐、果汁、茶花粉、黄山毛峰茶叶、蜂蜜、花生、芝麻和水。

2. 根据权利要求1所述的黄山毛峰鱼，其特征在于，所述黄山毛峰茶水包含黄山毛峰茶叶、中草药包、香辛料包、果汁、盐和水。

3. 根据权利要求1或2所述的黄山毛峰鱼，其特征在于，所述香辛料包包含花椒、八角、香叶、白芷、豆蔻、甘松、木香、辛夷、香草、丁香、陈皮、罗汉果、草寇、高良姜、桂皮和小茴香。

4. 根据权利要求1或2所述的黄山毛峰鱼，其特征在于，所述中草药包包含薜荔、水杨梅、五节芒和茅草根。

5. 根据权利要求1或2所述的黄山毛峰鱼，其特征在于，所述果汁包含柠檬、蜜桔、苹果酸和冰糖。

6. 根据权利要求1所述的黄山毛峰鱼，其特征在于，所述鱼为草鱼、青鱼、鲢鱼或小白条鱼；所述米酒的发酵酒曲为红蓼花酒曲。

7. 根据权利要求1所述的黄山毛峰鱼，其特征在于，所述原料的用量为：鱼80-100份、黄山毛峰茶水300-400份、菜籽油200-400份、茶籽油20-30份、花生油1-5份、鸡油1-3份、香油0.3-1.2份、生姜2-6份、洋葱2-4份、蒜3-8份、香辛料包8-12份、中草药包4-16份、米酒4-8份、葡萄酒5-10份、黄酒3-8份、冰糖10-20份、盐8-12份、果汁10-30份、茶花粉1-5份、黄山毛峰茶叶10-30份、蜂蜜1-5份、花生3-8份、芝麻2-6份和水300份。

8. 根据权利要求7所述的黄山毛峰鱼，其特征在于，所述黄山毛峰茶水包含黄山毛峰茶叶10-30份、中草药包4-16份、香辛料包8-12份、果汁10-30份、盐8-12份和水300份；其中，所述香辛料包包含花椒3-10份、八角1-5份、香叶2-8份、白芷3-6份、豆蔻2-4份、甘松3-8份、木香1-4份、辛夷1-3份、香草5-10份、丁香1-3份、陈皮6-10份、罗汉果3-6份、草寇2-5份、高良姜4-12份、桂皮5-12份、小茴香3-6份；所述中草药包包含薜荔1-3份、水杨梅1-3份、五节芒1-3份和茅草根1-3份；所述果汁包含柠檬5-15份、蜜桔10-30份、苹果酸1-5份和冰糖5-15份。

9. 一种黄山毛峰鱼的制备方法，其特征在于，包括以下步骤：

步骤1，分别制备黄山毛峰茶水、香辛料包、中草药包，备用；

步骤2，对鱼进行宰杀，去除鳞片、内脏、黑膜和血块，接着去除鱼头和鱼尾，清洗干净，切成鱼肉条，放入黄山毛峰茶水中，浸泡，捞起，摊晾，加入蜂蜜，搅拌均匀，得干鱼肉条，备用；

步骤3，向菜籽油中加入所述干鱼肉条，油炸，得酥脆鱼肉条，备用；

步骤4，向锅中先加入茶籽油、花生油、鸡油和香油，升温至110-130℃，再加入生姜、洋葱和蒜，炸香，接着加入水、香辛料包、中草药包、米酒、葡萄酒、黄酒、冰糖和盐，小火煨煮，得浓稠汤汁；

步骤5，向所述浓稠汤汁中加入所述酥脆鱼肉条、果汁、茶花粉、黄山毛峰茶叶和蜂蜜，小火煨煮，冷却，加入花生和芝麻，拌匀，浸泡，得黄山毛峰鱼。

10. 根据权利要求9所述的黄山毛峰鱼的制备方法，其特征在于，步骤2中，所述浸泡的时间为4-5天，所述摊晾的时间为5-6h；步骤3中，所述油炸的温度为170-190℃，油炸的时间为25-35min；步骤4中，所述小火煨煮的温度为80-90℃，小火煨煮的时间为6-10小时；步骤5

中,所述小火煨煮的温度为80-90℃,小火煨煮的时间为1-2h。

## 一种黄山毛峰鱼及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食品领域,具体涉及一种黄山毛峰鱼及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 黄山毛峰茶叶是一种富含茶多酚、硒、叶绿素,维生素C、氨基酸等营养成分和药效成分的中国十大名优绿茶。茶叶中的咖啡碱能够让人产生兴奋感,达到提神效果;咖啡碱也有助于人体排尿,促进人体的血液循环,起到强心解痉的作用。黄山毛峰茶叶中的茶多酚与维生素C能够抑制人体动脉硬化,降低人体脂肪和胆固醇的含量,使其快速分解,让人体吸收减少达到减肥的效果。同时茶叶中的茶多酚和鞣酸等还能与病毒中的蛋白质相结合,使病毒死亡达到杀菌消炎的效果。茶叶含有的氟元素对于牙齿保健也有功效。

[0003] 现有的鱼的加工工艺中也有采用茶叶处理鱼的,但是所得鱼的腥味较重,口感不佳,功能单一,无法满足消费者对鱼的感官和营养需求;且现有的鱼为了使鱼保持新鲜,通常加入防腐剂,不利于人体健康。

### 发明内容

[0004] 针对现有技术中存在的问题,本发明的目的在于提供一种黄山毛峰鱼及其制备方法,该黄山毛峰鱼茶香四溢,口感筋道,富含茶多酚、氨基酸、单宁酸、不饱和脂肪酸等多种营养成分,能够达到自然防腐保鲜的作用,同时具有祛湿、祛寒、祛痨疾等作用,老少皆宜;其制备方法简单,生产成本低,适用于企业规模化生产。

[0005] 为了达到上述目的,本发明采用以下技术方案予以实现。

[0006] (一)一种黄山毛峰鱼,包括以下原料:鱼、黄山毛峰茶水、菜籽油、茶籽油、花生油、鸡油、香油、生姜、洋葱、蒜、香辛料包、中草药包、米酒、葡萄酒、黄酒、冰糖、盐、果汁、茶花粉、黄山毛峰茶叶、蜂蜜、花生、芝麻和水。

[0007] 优选的,所述鱼为草鱼、青鱼、鲢鱼或小白条鱼。

[0008] 优选的,所述黄山毛峰茶水包含黄山毛峰茶叶、中草药包、香辛料包、果汁、盐和水。

[0009] 优选的,所述香辛料包包含花椒、八角、香叶、白芷、豆蔻、甘松、木香、辛夷、香草、丁香、陈皮、罗汉果、草寇、高良姜、桂皮和小茴香。

[0010] 优选的,所述中草药包包含薜荔、水杨梅、五节芒和茅草根。

[0011] 优选的,所述米酒的发酵酒曲为红蓼花酒曲。

[0012] 优选的,所述果汁包含柠檬、蜜桔、苹果酸和冰糖。

[0013] 优选的,所述原料的用量为:鱼80-100份、黄山毛峰茶水300-400份、菜籽油200-400份、茶籽油20-30份、花生油1-5份、鸡油1-3份、香油0.3-1.2份、生姜2-6份、洋葱2-4份、蒜3-8份、香辛料包8-12份、中草药包4-16份、米酒4-8份、葡萄酒5-10份、黄酒3-8份、冰糖10-20份、盐8-12份、果汁10-30份、茶花粉1-5份、黄山毛峰茶叶10-30份、蜂蜜1-5份、花生3-8份、芝麻2-6份和水300份。

[0014] 优选的，所述黄山毛峰茶水包含黄山毛峰茶叶10-30份、中草药包4-16份、香辛料包8-12份、果汁10-30份、盐8-12份和水300份。

[0015] 优选的，所述香辛料包包含花椒3-10份、八角1-5份、香叶2-8份、白芷3-6份、豆蔻2-4份、甘松3-8份、木香1-4份、辛夷1-3份、香草5-10份、丁香1-3份、陈皮6-10份、罗汉果3-6份、草寇2-5份、高良姜4-12份、桂皮5-12份、小茴香3-6份。

[0016] 优选的，所述中草药包包含薜荔1-3份、水杨梅1-3份、五节芒1-3份和茅草根1-3份。

[0017] 优选的，所述果汁包含柠檬5-15份、蜜桔10-30份、苹果酸1-5份和冰糖5-15份。

[0018] (二)一种黄山毛峰鱼的制备方法，包括以下步骤：

[0019] 步骤1，分别制备黄山毛峰茶水、香辛料包、中草药包，备用；

[0020] 步骤2，对鱼进行宰杀，去除鳞片、内脏、黑膜和血块，接着去除鱼头和鱼尾，清洗干净，切成鱼肉条，放入黄山毛峰茶水中，浸泡，捞起，摊晾，加入蜂蜜，搅拌均匀，得干鱼肉条，备用；

[0021] 步骤3，向菜籽油中加入所述干鱼肉条，油炸，得酥脆鱼肉条，备用；

[0022] 步骤4，向锅中先加入茶籽油、花生油、鸡油和香油，升温至110-130℃，再加入生姜、洋葱和蒜，炸香，接着加入水、香辛料包、中草药包、米酒、葡萄酒、黄酒、冰糖和盐，小火煨煮，得浓稠汤汁；

[0023] 步骤5，向所述浓稠汤汁中加入所述酥脆鱼肉条、果汁、茶花粉、黄山毛峰茶叶，小火煨煮，冷却，加入花生和芝麻，拌匀，浸泡，得黄山毛峰鱼。

[0024] 优选的，步骤1中，所述香辛料包的制备方法，包含以下步骤：将花椒、八角、香叶、白芷、豆蔻、甘松、木香、辛夷、香草、丁香、陈皮、罗汉果、草寇、高良姜、桂皮和小茴香放入烤箱中，在60-70℃条件下烘烤30min，研磨成3000目的细粉，包装，得香辛料包。

[0025] 优选的，步骤1中，所述中草药包的制备方法，包含以下步骤：将薜荔、水杨梅、五节芒和茅草根洗净，晒干，研磨成3000目的细粉，包装，得中草药包。

[0026] 优选的，步骤1中，所述黄山毛峰茶水的制备方法，包含以下步骤：向100℃沸水中加入黄山毛峰茶叶、中草药包和香辛料包，煮3-5分钟，冷却，加入果汁和盐，浸泡4-5天，得黄山毛峰茶水。

[0027] 优选的，步骤2中，所述浸泡的时间为4-5天。

[0028] 优选的，步骤2中，所述摊晾的时间为5-6h。

[0029] 优选的，步骤3中，所述油炸的温度为170-190℃，油炸的时间为25-35min。

[0030] 优选的，步骤4中，所述小火煨煮的温度为80-90℃，小火煨煮的时间为6-10小时。

[0031] 优选的，步骤5中，所述小火煨煮的温度为80-90℃，小火煨煮的时间为1-2h。

[0032] 优选的，步骤5中，所述浸泡的时间为1-2天。

[0033] 与现有技术相比，本发明的有益效果为：

[0034] 1)本发明所得的黄山毛峰鱼中，以鱼搭配黄山毛峰茶叶、中草药包、香辛料包、茶籽油、茶花粉等原料精制而成，不仅可以掩盖鱼的腥味，还带有浓郁的茶香，口感浓郁，厚重，醇香绵长，回味无穷；加入的鲜果汁、葡萄酒、中草药包，不仅增加产品的营养，还有祛湿、祛寒、祛痨疾等保健作用。加入的大量的黄山毛峰茶叶、茶籽油、茶花粉等原料，使所得的黄山毛峰鱼富含茶多酚、氨基酸、单宁酸、不饱和脂肪酸等人体所需的营养物质，是一种

无污染、无添加、绿色健康,具有很高营养价值和保健作用的食品。

[0035] 2) 本发明所得的黄山毛峰鱼富含茶多酚,可以使鱼肉保持原有的色泽,对鱼肉具有很强的抗氧化作用,能够延长鱼肉的保鲜期,使本发明所得的黄山毛峰鱼达到自然防腐保鲜的作用,无需添加额外的防腐剂,健康安全,且所得黄山毛峰鱼茶香四溢,口感劲道,老少皆宜,是一种健康安全的旅游休闲食品。

[0036] 3) 本发明所得的黄山毛峰鱼的制备方法中,先采用由黄山毛峰茶叶、中草药包、香辛料包、鲜果汁、盐和水制得的黄山毛峰茶水浸泡处理后的鱼,使黄山毛峰茶叶、中草药包、香辛料包、鲜果汁中的营养物质充分渗入鱼肉的内部,初次去除鱼的腥味和其他杂味,赋予鱼肉茶香味,口感更佳。再将鱼肉风干,抹上蜂蜜,使鱼肉质更佳,色泽更好,增强消费者的食欲和感官体验。接着将鱼炸至酥脆,放入熬好的浓稠汤汁中,并加入鲜果汁、茶花粉、黄山毛峰茶叶,小火煨煮,使鱼肉进一步入味,增强其茶香味,同时使鱼肉充分吸收黄山毛峰茶叶、中草药包和果汁中的营养物质。最后拌入花生和芝麻,使最终制得的黄山毛峰鱼满足消费者的感官和营养需求。

## 具体实施方式

[0037] 下面将结合实施例对本发明的实施方案进行详细描述,但是本领域的技术人员将会理解,下列实施例仅用于说明本发明,而不应视为限制本发明的范围。

[0038] 实施例1

[0039] 一种黄山毛峰鱼的制备方法,包括以下步骤:

[0040] 步骤1,选择新鲜的草鱼,将鱼表面污物清洗干净,宰杀,去除鳞片、内脏、黑膜和血块,用清水漂洗后得到新鲜干净的鱼,去除鱼头和鱼尾,然后将鱼切成一寸宽、两寸长的条状,放入350g黄山毛峰茶水中,浸泡4.5天,去腥、入味。其中,黄山毛峰茶水中黄山毛峰茶叶、中草药包、香辛料包、鲜果汁、盐和水的质量比为20:15:10:20:10:300。

[0041] 步骤2,捞出浸泡过的鱼肉条,沥干水分,摊开晾5.5小时,要求通风良好,使鱼肉条能够自然晾干水分,加入3g蜂蜜,搅拌均匀,晾至有20%左右风干为好,得干鱼肉条。

[0042] 步骤3,锅中放入300g菜籽油,烧制180℃油温,放入干鱼肉条,油炸30min炸至金黄酥脆,捞起备用,得酥脆鱼肉条。

[0043] 步骤4,锅中放入茶籽油25g、花生油3g、鸡油2g、香油0.7g,待油温升至120℃,放入4g生姜、3g洋葱、5g蒜,炸香,加入300g矿泉水、10g香辛料包、10g中草药包、6g米酒、7g葡萄酒、6g黄酒、15g冰糖、10g盐,烧制沸腾后,采用90℃的小火煨煮8小时,熬至汤汁浓稠,香气四溢;其中,香辛料包中花椒、八角、香叶、白芷、豆蔻、甘松、木香、辛夷、香草、丁香、陈皮、罗汉果、草寇、高良姜、桂皮、小茴香的质量比为7:3:5:4.5:3:5.5:2.5:2.5:7.5:2:8:4.5:3.5:8:8:4.5;中草药包中薜荔、水杨梅、五节芒和茅草根的质量比为1:1:1:1。

[0044] 步骤5,待汤汁浓稠后,放入100g酥脆鱼肉条、20g鲜果汁、3g茶花粉、20g黄山毛峰茶叶,烧制沸腾后,采用90℃的小火煨煮1.5小时,关火,自然冷却至室温。其中,鲜果汁中柠檬、蜜桔、苹果酸和冰糖的质量比为10:20:3:20;黄山毛峰茶叶为3000目的粉末状,可以使黄山毛峰茶叶渗入到鱼肉内部,赋予鱼肉更加丰富的茶香味。

[0045] 步骤6,冷却后加入5g花生、4g芝麻,拌匀,将锅中的汤汁、鱼肉条同时倒入不锈钢桶中,浸泡2天,使鱼肉条充分吸收鲜果汁、茶花粉和黄山毛峰茶叶中的营养物质,得黄山毛

峰鱼。

[0046] 实施例2

[0047] 一种黄山毛峰鱼的制备方法,包括以下步骤:

[0048] 步骤1,选择新鲜的鲶鱼,将鱼表面污物清洗干净,宰杀,去除鳞片、内脏、黑膜和血块,用清水漂洗后得到新鲜干净的鱼,去除鱼头和鱼尾,然后将鱼切成一寸宽、两寸长的条状,放入300g黄山毛峰茶水中,浸泡5天,去腥、入味。其中,黄山毛峰茶水中黄山毛峰茶叶、中草药包、香辛料包、鲜果汁、盐和水的质量比为10:15:8:10:12:300。

[0049] 步骤2,捞出浸泡过的鱼肉条,沥干水分,摊开晾6小时,要求通风良好,使鱼肉条能够自然晾干水分,加入3g蜂蜜,搅拌均匀,晾至有20%左右风干为好,得干鱼肉条。

[0050] 步骤3,锅中放入300g菜籽油,烧制170℃油温,放入干鱼肉条,油炸35min炸至金黄酥脆,捞起备用,得酥脆鱼肉条。

[0051] 步骤4,锅中放入茶籽油30g、花生油3g、鸡油1g、香油0.8g,待油温升至110℃,放入生姜2g、洋葱3g、蒜3g,炸香,加入300g矿泉水、香辛料包10g、中草药包4g、米酒6g、葡萄酒5g、黄酒8g、冰糖10g、10g盐,烧制沸腾后,采用80℃的小火煨煮10小时,熬至汤汁浓稠,香气四溢;其中,香辛料包中花椒、八角、香叶、白芷、豆蔻、甘松、木香、辛夷、香草、丁香、陈皮、罗汉果、草寇、高良姜、桂皮、小茴香的质量比为3:1:8:3:4:3:1:1:5:1:10:6:5:12:5:3;中草药包中薜荔、水杨梅、五节芒和茅草根的质量比为3:1:1:3。

[0052] 步骤5,待汤汁浓稠后,放入80g酥脆鱼肉条、鲜果汁10g、茶花粉5g、黄山毛峰茶叶20g,烧制沸腾后,采用85℃的小火煨煮2小时,关火,自然冷却至室温。其中,鲜果汁中柠檬、蜜桔、苹果酸和冰糖的质量比为5:20:1:15;黄山毛峰茶叶为3000目的粉末状,可以使黄山毛峰茶叶渗入到鱼肉内部,赋予鱼肉更加丰富的茶香味。

[0053] 步骤6,冷却后加入花生5g、芝麻2g,拌匀,将锅中的汤汁、鱼肉条同时倒入不锈钢桶中,浸泡1天,使鱼肉条充分吸收鲜果汁、茶花粉和黄山毛峰茶叶中的营养物质,得黄山毛峰鱼。

[0054] 实施例3

[0055] 一种黄山毛峰鱼的制备方法,包括以下步骤:

[0056] 步骤1,选择新鲜的青鱼,将鱼表面污物清洗干净,宰杀,去除鳞片、内脏、黑膜和血块,用清水漂洗后得到新鲜干净的鱼,去除鱼头和鱼尾,然后将鱼切成一寸宽、两寸长的条状,放入400g黄山毛峰茶水中,浸泡5天,去腥、入味。其中,黄山毛峰茶水中黄山毛峰茶叶、中草药包、香辛料包、鲜果汁、盐和水的质量比为30:16:12:10:8:300。

[0057] 步骤2,捞出浸泡过的鱼肉条,沥干水分,摊开晾5小时,要求通风良好,使鱼肉条能够自然晾干水分,加入1g蜂蜜,搅拌均匀,晾至有20%左右风干为好,得干鱼肉条。

[0058] 步骤3,锅中放入400g菜籽油,烧制190℃油温,放入干鱼肉条,油炸25min炸至金黄酥脆,捞起备用,得酥脆鱼肉条。

[0059] 步骤4,锅中放入茶籽油20g、花生油1g、鸡油3g、香油0.3g,待油温升至120℃,放入生姜6g、洋葱2g、蒜8g,炸香,加入300g矿泉水、香辛料包12g、中草药包16g、米酒8g、葡萄酒10g、黄酒6g、冰糖20g、盐12g,烧制沸腾后,采用85℃的小火煨煮6小时,熬至汤汁浓稠,香气四溢;其中,香辛料包中花椒、八角、香叶、白芷、豆蔻、甘松、木香、辛夷、香草、丁香、陈皮、罗汉果、草寇、高良姜、桂皮、小茴香的质量比为10:5:5:3:2:8:4:3:10:3:6:3:2:12:12:6;中

草药包中薜荔、水杨梅、五节芒和茅草根的质量比为1:3:2:2。

[0060] 步骤5,待汤汁浓稠后,放入100g酥脆鱼肉条、鲜果汁30g、茶花粉1g、黄山毛峰茶叶10g,烧制沸腾后,采用80℃的小火煨煮2小时,关火,自然冷却至室温。其中,鲜果汁中柠檬、蜜桔、苹果酸和冰糖的质量比为15:30:5:15;黄山毛峰茶叶为3000目的粉末状,可以使黄山毛峰茶叶渗入到鱼肉内部,赋予鱼肉更加丰富的茶香味。

[0061] 步骤6,冷却后加入花生8g、芝麻6g,拌匀,将锅中的汤汁、鱼肉条同时倒入不锈钢桶中,浸泡1.5天,使鱼肉条充分吸收鲜果汁、茶花粉和黄山毛峰茶叶中的营养物质,得黄山毛峰鱼。

[0062] 实施例4

[0063] 一种黄山毛峰鱼的制备方法,包括以下步骤:

[0064] 步骤1,选择新鲜的长10-18公分的小白条鱼,将鱼表面污物清洗干净,宰杀,去除鳞片、内脏、黑膜和血块,用清水漂洗后得到新鲜干净的鱼,放入350g黄山毛峰茶水中,浸泡4天,去腥、入味。其中,黄山毛峰茶水中黄山毛峰茶叶、中草药包、香辛料包、鲜果汁、盐和水的质量比为15:4:12:30:8:300。

[0065] 步骤2,捞出浸泡过的鱼肉条,沥干水分,摊开晾6小时,要求通风良好,使鱼肉条能够自然晾干水分,加入3g蜂蜜,搅拌均匀,晾至有20%左右风干为好,得干鱼肉条。

[0066] 步骤3,锅中放入200g菜籽油,烧制180℃油温,放入干鱼肉条,油炸30min炸至金黄酥脆,捞起备用,得酥脆鱼肉条。

[0067] 步骤4,锅中放入茶籽油25g、花生油5g、鸡油2g、香油1.2g,待油温升至130℃,放入生姜4g、洋葱4g、蒜5g,炸香,加入300g矿泉水、香辛料包8g、中草药包10g、米酒4g、葡萄酒8g、黄酒3g、冰糖15g、盐8g,烧制沸腾后,采用90℃的小火煨煮10小时,熬至汤汁浓稠,香气四溢;其中,香辛料包中花椒、八角、香叶、白芷、豆蔻、甘松、木香、辛夷、香草、丁香、陈皮、罗汉果、草寇、高良姜、桂皮、小茴香的质量比为6.5:1:2:6:3:3:2.5:3:7.5:1:8:4.5:5:4:5:6;中草药包中薜荔、水杨梅、五节芒和茅草根的质量比为2:3:1:2。

[0068] 步骤5,待汤汁浓稠后,放入90g酥脆鱼肉条、鲜果汁20g、茶花粉3g、黄山毛峰茶叶15g,烧制沸腾后,采用90℃的小火煨煮1.5小时,关火,自然冷却至室温。其中,鲜果汁中柠檬、蜜桔、苹果酸和冰糖的质量比为15:10:5:5;黄山毛峰茶叶为3000目的粉末状,可以使黄山毛峰茶叶渗入到鱼肉内部,赋予鱼肉更加丰富的茶香味。

[0069] 步骤6,冷却后加入花生3g、芝麻4g,拌匀,将锅中的汤汁、鱼肉条同时倒入不锈钢桶中,浸泡2天,使鱼肉条充分吸收鲜果汁、茶花粉和黄山毛峰茶叶中的营养物质,得黄山毛峰鱼。

[0070] 以上实施例中,黄山毛峰茶水、香辛料包、中草药包、米酒、葡萄酒、鲜果汁的制备方法及功效作用如下:

[0071] (1) 黄山毛峰茶水

[0072] 将水烧开,依次加入黄山毛峰茶叶、中草药包、香辛料包,煮3-5分钟,自然冷却至室温,加入鲜果汁和食盐,浸泡4-5天,制得黄山毛峰茶水。所得黄山毛峰茶水可以很好的去除鱼的腥味,使鱼入味好,充分吸收茶多酚,茶香四溢。

[0073] (2) 香辛料包

[0074] 将花椒、八角、香叶、白芷、豆蔻、甘松、木香、辛夷、香草、丁香、陈皮、罗汉果、草寇、

高良姜、桂皮、小茴香放入烤箱，在60-70℃条件下烘烤30min，使用研磨机研磨成3000目的细粉，包装，得香辛料包。所得香辛料包可以使本发明所得的黄山毛峰鱼无腥味、无各种杂味、产品味道更加纯正，回味悠长、入口增香。其中，甘松、木香、辛夷能有效缓解鱼的腥味，增加香味，使香味更加纯正。

[0075] (3) 中草药包

[0076] 将山上挖出的野生1-3份薜荔、水边石头上生长的1-3份水杨梅、1-3份五节芒和1-3份茅草根洗净，晒干，用中草药粉碎机磨成3000目的细粉备用，得中草药包。所得中草药包具有祛寒、祛湿和祛痨疾等功效。其中，薜荔，又名凉粉子，木莲等，酸，平，无毒，用于祛风，利湿，活血，解毒；治风湿痹痛，泻痢，淋病，跌打损伤，痈肿疮疖。水杨梅：辛，温，无毒，清热利湿，解毒消肿；主湿热泄泻，痢疾，湿疹，疮疖肿毒，风火牙痛，跌打损伤，外伤出血。五节芒：别名是芒草、管芒、管草、寒芒，性平味甘、淡，具有利水通淋，祛风除湿之功效；常用于热淋，白浊，白带，风湿关节痛，鼻衄，乳糜尿，急性肾盂炎，泌尿道结石。茅草根：味甘，寒，治热病烦渴，吐血，衄血，肺热喘急，胃热哕逆，淋病，小便不利，水肿，黄疸。

[0077] (4) 米酒

[0078] 采用皖南旌德县产的糯米，洗净，控干水分，上锅蒸成糯米饭，摊开晾凉，加入占糯米质量2-6%的红蓼花酒曲，拌和均匀，装入盆内，在室温下保持恒温发酵一周，制得醪糟米酒。本发明所得的醪糟米酒为自酿米酒，选材天然健康，无任何化学成分添加，可以增加黄山毛峰鱼的入口醇厚感和自然香味，同时能去除鱼中腥味及其他杂味，使鱼的口感更佳。

[0079] (5) 葡萄酒

[0080] 选择黄山境内的优质无公害葡萄沪太8号，放入玻璃器皿内，用玻璃棒将葡萄捣碎，向捣碎的葡萄中加入占葡萄质量5-15%的冰糖，自然发酵30天，然后过滤葡萄渣，得葡萄酒，放入橡木桶内，备用。葡萄沪太8号的香味独特，其单宁酸含量远高于普通葡萄，同时富含酚类化合物，所得的葡萄酒香味自然，且可以增加黄山毛峰茶中茶多酚的稳定性，减少茶多酚的流失和挥发。

[0081] (6) 鲜果汁

[0082] 以上实施例中，果汁采用现榨的鲜果汁，具体制备方法为：将鲜柠檬、黄山当地的三口蜜桔、苹果酸和冰糖加入果汁机中，榨成果汁，得鲜果汁，备用。所得鲜果汁可以使鱼中的各种营养成分（蛋白质、不饱和脂肪酸、维生素A）等得到最大限度保留，使产品更加营养健康。

[0083] 以上实施例中，选用的草鱼、鲢鱼、青鱼和小白条鱼来自黄山市境内新安江野生鱼。采用的茶籽油能降低胆固醇、降血脂、降血压、对心脑血管疾病等有辅助治疗作用，可以清肠润胃，采用茶籽油处理鱼肉，可以使鱼肉更加清香，味道更加鲜美。茶花粉富含蛋白质、氨基酸、脂肪酸、维生素、活性酶等多种有效活性成分。茶花粉有清头目、除烦渴、化痰、消食、利尿、解毒之功效。黄山毛峰茶来自黄山境内海拔1000米以上的高山野生黄山毛峰茶叶，使得本发明所得的黄山毛峰鱼中富含茶多酚，茶多酚具有很强的抗氧化性和生理活性，是人体自由基的清除剂，有助于抑制心血管疾病、预防和抗癌、预防和治疗辐射伤害、抑制和抵抗病毒毒菌、美容护肤、降脂消化和护齿明目。茶多酚能够抑菌杀菌，能有效降低大肠对胆固醇的吸收，防治动脉粥样硬化。茶多酚还能增强机体免疫能力，抗肿瘤、抗辐射，具有抗氧化延缓衰老等功效。

[0084] 随机选取100人对实施例1所得的黄山毛峰鱼的口感、气味、滋味、组织状态进行感官评价,具体感官评价结果如表1所示。

[0085] 表1感官评价结果

项目	感官质量	评分标准	评分结果
[0086] 口 感	肉质紧凑, 有嚼劲	8~10	98
	肉质偏软, 略带嚼劲	4~8	1
( 30% )	肉质松散, 无嚼劲	0~2	1
组织 状态	呈鱼肉条状, 无松散	8~10	94
( 20% )	鱼肉条略有松散	4~8	3
[0087] 气 味	鱼肉条松散	0~2	3
	茶香味明显	8~10	99
	一点茶香味	4~8	1
( 20% )	无茶香味	0~2	0
滋味	咸淡适宜, 有鲜香味	8~10	95
	偏咸或偏淡, 略鲜香味	4~8	3
	太咸或太淡, 无鲜香味	0~2	2

[0088] 由表1可知,本发明所得的黄山毛峰鱼具有较好的口感、气味、滋味、组织状态,满足大多数消费者的感官需求。

[0089] 虽然,本说明书中已经用一般性说明及具体实施方案对本发明作了详尽的描述,但在本发明基础上,可以对之作一些修改或改进,这对本领域技术人员而言是显而易见的。因此,在不偏离本发明精神的基础上所做的这些修改或改进,均属于本发明要求保护的范围。