



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105361006 A

(43) 申请公布日 2016.03.02

(21) 申请号 201510793109.X

A23L 5/10(2016.01)

(22) 申请日 2015.11.18

(71) 申请人 明光市永言水产(集团)有限公司

地址 239400 安徽省滁州市明光市工业园区
洪武路1号

(72) 发明人 胡从玉 陆剑锋 钱长建 余军
李明惠

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理
有限公司 34112

代理人 余成俊

(51) Int. Cl.

A23L 17/10(2016.01)

A23L 31/00(2016.01)

A23L 17/60(2016.01)

A23L 33/10(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种辣味香菇鱼片及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种辣味香菇鱼片,由以下重量份原料制成:鲢鱼 100-120、面粉 6-8、豆渣 4-5、鲜香菇 10-12、海苔 5-8、石榴皮 1-1.5、兰香子 0.9-1.1、茶籽壳 1.2-1.4、十三香 5-6、辣椒粉 3-4、糖粉 7-8,植物油、食盐和水适量。本发明以鲢鱼作为主材料,提高了鲢鱼的附加值;在鲢鱼的前期处理过程中使用面粉搓揉鱼肉,能去除鱼肉的部分腥味,且使鱼肉更干净;鱼片经过两次干燥使成品具有良好的嚼劲和弹性;鱼片采用蒸的方式使其熟化,避免了不健康的油炸方式;添加的香菇、海苔等食材使成品的营养更全面,中草药使成品具有良好的保健功效。

1. 一种辣味香菇鱼片,其特征在于,由以下重量份原料制成:

鲢鱼 100-120、面粉 6-8、豆渣 4-5、鲜香菇 10-12、海苔 5-8、石榴皮 1-1.5、兰香子 0.9-1.1、茶籽壳 1.2-1.4、十三香 5-6、辣椒粉 3-4、糖粉 7-8,植物油、食盐和水适量。

2. 根据权利要求 1 所述的辣味香菇鱼片的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1) 将石榴皮、兰香子和茶籽壳加 5-6 倍水加热浸提 2-3 次,过滤除渣、合并滤液并浓缩、喷雾干燥,得药粉;

(2) 将鲜香菇洗净,加入适量水打浆,将海苔磨成粉;将豆渣、香菇浆、海苔粉和糖粉混合,搅拌均匀,得辣味香菇糊;

(3) 将鲢鱼去头去鳞去内脏后冲洗干净,将面粉抹到鲢鱼上,搓揉 3-5 分钟,冲洗掉面粉,将鲢鱼肉片成厚度为 4-6mm 的鱼片;将食盐加入适量水调成浓度为 4% 的盐水溶液,将鱼片放入盐水中浸泡 1-2h,捞出冲洗;将药粉、十三香和一半的辣椒粉混合,得混合粉;将混合粉撒入鱼片中,腌制 20-30min;

(4) 将腌制过的鱼片送入干燥箱内干燥至八成干后取出,鱼片冷却后放入辣味香菇糊内隔水蒸至鱼片变熟,将鱼片再次送入干燥箱内干燥至鱼片含水量为 40%;

(5) 将植物油烧热,浇入剩下的辣椒粉中,制成辣椒油;将冷却的辣椒油拌入鱼片中,称重后真空包装,灭菌即可。

一种辣味香菇鱼片及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及鱼肉加工技术领域,尤其涉及一种辣味香菇鱼片及其制备方法。

背景技术

[0002] 水产品加工业是水产业发展的支柱产业,由于受传统饮食习惯的影响,我国水产加工品种以冷冻食品等初级产品为主,产品附加值不高。我国的淡水鱼资源丰富,随着技术的不断发展和进步,淡水鱼的加工也取得了一些的发展。现在市面上已经出现小包装多种风味的淡水鱼休闲食品,这类休闲食品受到消费者的欢迎,但此类产品多是以小杂鱼为原料,因此将鲢鱼加工成小包装风味产品,不仅可以满足市场的需求,还可以提高鲢鱼的附加值,促进鲢鱼养殖产业的良性发展。

发明内容

[0003] 本发明目的就是为了弥补已有技术的缺陷,提供一种辣味香菇鱼片及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种辣味香菇鱼片,由以下重量份原料制成:

鲢鱼 100-120、面粉 6-8、豆渣 4-5、鲜香菇 10-12、海苔 5-8、石榴皮 1-1.5、兰香子 0.9-1.1、茶籽壳 1.2-1.4、十三香 5-6、辣椒粉 3-4、糖粉 7-8,植物油、食盐和水适量。

[0005] 所述的辣味香菇鱼片的制备方法,包括以下步骤:

(1) 将石榴皮、兰香子和茶籽壳加 5-6 倍水加热浸提 2-3 次,过滤除渣、合并滤液并浓缩、喷雾干燥,得药粉;

(2) 将鲜香菇洗净,加入适量水打浆,将海苔磨成粉;将豆渣、香菇浆、海苔粉和糖粉混合,搅拌均匀,得辣味香菇糊;

(3) 将鲢鱼去头去鳞去内脏后冲洗干净,将面粉抹到鲢鱼上,搓揉 3-5 分钟,冲洗掉面粉,将鲢鱼肉片成厚度为 4-6mm 的鱼片;将食盐加入适量水调成浓度为 4% 的盐水溶液,将鱼片放入盐水中浸泡 1-2h,捞出冲洗;将药粉、十三香和一半的辣椒粉混合,得混合粉;将混合粉撒入鱼片中,腌制 20-30min;

(4) 将腌制过的鱼片送入干燥箱内干燥至八成干后取出,鱼片冷却后放入辣味香菇糊内隔水蒸至鱼片变熟,将鱼片再次送入干燥箱内干燥至鱼片含水量为 40%;

(5) 将植物油烧热,浇入剩下的辣椒粉中,制成辣椒油;将冷却的辣椒油拌入鱼片中,称重后真空包装,灭菌即可。

[0006] 本发明的优点是:本发明以鲢鱼作为主材料,提高了鲢鱼的附加值;在鲢鱼的前期处理过程中使用面粉搓揉鱼肉,能去除鱼肉的部分腥味,且使鱼肉更干净;鱼片经过两次干燥使成品具有良好的嚼劲和弹性;鱼片采用蒸的方式使其熟化,避免了不健康的油炸方式;添加的香菇、海苔等食材使成品的营养更全面,中草药使成品具有良好的保健功效。

具体实施方式

[0007] 一种辣味香菇鱼片,由以下重量份原料制成:

鲢鱼 100、面粉 6、豆渣 4、鲜香菇 10、海苔 5、石榴皮 1、兰香子 0.9、茶籽壳 1.2、十三香 5、辣椒粉 3、糖粉 7,植物油、食盐和水适量。

[0008] 所述的辣味香菇鱼片的制备方法,包括以下步骤:

(1) 将石榴皮、兰香子和茶籽壳加 5 倍水加热浸提 2 次,过滤除渣、合并滤液并浓缩、喷雾干燥,得药粉;

(2) 将鲜香菇洗净,加入适量水打浆,将海苔磨成粉;将豆渣、香菇浆、海苔粉和糖粉混合,搅拌均匀,得辣味香菇糊;

(3) 将鲢鱼去头去鳞去内脏后冲洗干净,将面粉抹到鲢鱼上,搓揉 3 分钟,冲洗掉面粉,将鲢鱼肉片成厚度为 4mm 的鱼片;将食盐加入适量水调成浓度为 4% 的盐水溶液,将鱼片放入盐水中浸泡 1h,捞出冲洗;将药粉、十三香和一半的辣椒粉混合,得混合粉;将混合粉撒入鱼片中,腌制 20min;

(4) 将腌制过的鱼片送入干燥箱内干燥至八成干后取出,鱼片冷却后放入辣味香菇糊内隔水蒸至鱼片变熟,将鱼片再次送入干燥箱内干燥至鱼片含水量为 40%;

(5) 将植物油烧热,浇入剩下的辣椒粉中,制成辣椒油;将冷却的辣椒油拌入鱼片中,称重后真空包装,灭菌即可。