



(12)发明专利申请



(10)申请公布号 CN 108936586 A

(43)申请公布日 2018.12.07

(21)申请号 201810847749.8

(22)申请日 2018.07.27

(71)申请人 河南科技大学

地址 471003 河南省洛阳市涧西区西苑路
48号

(72)发明人 肖枫 张现龙 邱满艳 王志广
郭玉婉 雷敏 王庆芳 刘坤
王培宇

(74)专利代理机构 郑州睿信知识产权代理有限公司 41119

代理人 胡云飞

(51)Int.Cl.

A23L 31/00(2016.01)

A23L 17/30(2016.01)

权利要求书1页 说明书5页

(54)发明名称

一种香辣香菇鱼子酱及其制备方法

(57)摘要

本发明具体涉及一种香辣香菇鱼子酱及其制备方法,属于食品调味品领域。本发明的香辣香菇鱼子酱主要由以下重量份的原料制成:鱼子30~40份,香菇10~25份,葱0.5~1份,姜0.5~1份,食盐2~5.5份,料酒2~5份,白砂糖2~3份,醋8~15.5份,味精0.5~1.5份,干辣椒0.5~2.0份,芝麻1~3份,洋葱11~15份,食用油10~20份,香辛料0.084~0.152份,水15~25份。上述各原料经过混合、炒制得香辣香菇鱼子酱。本发明的香辣香菇鱼子酱中鱼子经过处理使得鱼子酱无腥味或腥味微弱,口感较好,味道鲜辣。

1. 一种香辣香菇鱼子酱,其特征在于:所述香辣香菇鱼子酱主要由以下重量份的原料制成:鱼子30~40份,香菇10~25份,葱0.5~1份,姜0.5~1份,食盐2~5.5份,料酒2~5份,白砂糖2~3份,醋8~15.5份,味精0.5~1.5份,干辣椒0.5~2.5份,芝麻1~3份,洋葱11~15份,食用油10~20份,香辛料0.084~0.152份,水15~25份。

2. 根据权利要求1所述的香辣香菇鱼子酱,其特征在于:所述鱼子为鲤鱼鱼子或鲫鱼鱼子。

3. 根据权利要求1所述的香辣香菇鱼子酱,其特征在于:所述食用油为大豆油、花生油、菜籽油中的一种。

4. 根据权利要求1所述的香辣香菇鱼子酱,其特征在于:所述香辛料由以下重量份的组分组成:香叶0.03~0.05份,桂皮0.01~0.02份,香草0.004~0.006份,草果0.002~0.006份,干姜0.01~0.015份。

5. 根据权利要求1所述的香辣香菇鱼子酱,其特征在于:所述香辣香菇鱼子酱的原料还包括重量份为0.00101的食品添加剂,所述食品添加剂由0.00001重量份5'-呈味核苷酸二钠和0.001重量份山梨酸钾组成。

6. 根据权利要求1所述的香辣香菇鱼子酱,其特征在于:所述醋为白醋。

7. 一种如权利要求1所述的香辣香菇鱼子酱的制备方法,包括以下步骤:称取各原料,炒酱,煮酱。

8. 根据权利要求7所述的香辣香菇鱼子酱的制备方法,其特征在于:称取后的鱼子进行清洗、盐腌、去腥处理。

9. 根据权利要求8所述的香辣香菇鱼子酱的制备方法,其特征在于:所述去腥处理使用洋葱和醋。

10. 根据权利要求9所述的香辣香菇鱼子酱的制备方法,其特征在于:去腥所用洋葱的重量为鱼子重量的30%。

一种香辣香菇鱼子酱及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明具体涉及一种香辣香菇鱼子酱及其制备方法,属于食品调味品领域。

背景技术

[0002] 随着生活水平的提高,人们对于食品的味道、营养都有了更高的需求。鱼子酱是近年来备受欢迎的食品之一。鱼子含有丰富的有价值的营养成分,如蛋白质、脂肪、维生素等,是人类骨髓和大脑的滋补剂。目前,市场上鱼子酱大多是进口高档食品,价格贵且量少。因此开发一种口味好、营养价值高、价格低廉并且方便食用的鱼子酱成为了食品研究者的研究重点之一。

[0003] 申请公布号为CN106262690A的中国专利申请公开了一种鱼子香菇酱。该鱼子香菇酱由以下重量份的原料制成:10~30份鱼子、50~80份香菇、5~15份花生油、1~5份香辣红油、1~5份蚝油、0.1~0.8份料酒、0.5~1份白糖、1~4份五香粉、0.1~0.5份丁香、0.1~0.5份香叶、5~10份葱、1~8份姜、1~5份蒜、1~8份老抽、1~10份精盐。该香菇鱼子酱保留了鱼子和香菇的鲜香口感和营养成分,但是该鱼子酱中鱼子去腥不彻底,会有腥味。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于提供一种香辣香菇鱼子酱,该鱼子酱无腥味或腥味微弱,口感较好。

[0005] 本发明的目的还在于提供一种上述香辣香菇鱼子酱的制备方法。

[0006] 为实现上述目的,本发明的香辣香菇鱼子酱的技术方案是:

[0007] 本发明的香辣香菇鱼子酱主要由以下重量份的原料制成:鱼子30~40份,香菇10~25份,葱0.5~1份,姜0.5~1份,食盐2~5.5份,料酒2~5份,白砂糖2~3份,醋8~15.5份,味精0.5~1.5份,干辣椒0.5~2.5份,芝麻1~3份,洋葱11~15份,食用油10~20份,香辛料0.084~0.152份,水15~25份。

[0008] 本发明的香辣香菇鱼子酱主要原料为鱼子,鱼子为鲤鱼鱼子或鲫鱼鱼子。鲤鱼鱼子或鲫鱼鱼子量多易得,价格低廉。上述鱼子为将鲤鱼或鲫鱼宰杀后获得的新鲜鱼子。

[0009] 优选的为鲤鱼鱼子,研究表明鲤鱼鱼子中含有Omega-3,可对心脏病、动脉硬化有很好的预防作用。并且鲤鱼鱼子中含有矿物质、微量元素、氨基酸、蛋白质和重组氨基酸等,可以营养滋润皮肤,使皮肤变得细腻光滑。

[0010] 本发明的香辣香菇鱼子酱的另一主要原料为香菇。香菇是常见的可食用菌种之一,高蛋白、低脂肪,富含多种营养物质,对人体健康有益。研究表明,每100g干香菇含蛋白质13g,脂肪1.8g,碳水化合物54g,粗纤维7.8g,灰分4.9g。香菇中含有香菇多糖、麦角甾醇、香菇嘌呤、多种维生素、钙、磷、铁、双链核糖核酸等多种功能性成分,可起到提高人体免疫力,抑制癌细胞生长,防治佝偻病,降低血脂、胆固醇等多种保健作用。本发明所用香菇为干香菇。

[0011] 上述食用油为大豆油、花生油、菜籽油中的一种。优选的,所用食用油为大豆油。

[0012] 上述香辛料由以下重量份的组分组成：香叶0.03~0.05份、桂皮0.01~0.02份、香草0.004~0.006份、草果0.002~0.006份、干姜0.01~0.015份、干辣椒0.008~0.015份、丁香0.01~0.02份、花椒0.01~0.02份。各香辛料组分按上述重量份混合后经粉碎机处理成粉末。

[0013] 香辛料中所用干姜为药用干姜，是发过两次芽，生长了三年的姜。

[0014] 本发明的香辣香菇鱼子酱原料还包括重量份为0.00101份的食品添加剂，食品添加剂由重量份为0.00001的5'-呈味核苷酸二钠和重量份为0.001份的山梨酸钾组成。加入食品添加剂可以提鲜和延长保存时间。

[0015] 上述原料中所用的醋优选为白醋。

[0016] 本发明的香辣香菇鱼子酱使用了较多的洋葱和醋。其中部分洋葱和醋可用来对鱼子进行去腥处理，有效去除鱼子的腥味，使得本发明的香辣香菇鱼子酱的腥味微弱甚至无腥味。

[0017] 一种上述香辣香菇鱼子酱的制备方法，采取的技术方案包括以下步骤：称取原料，炒酱，煮酱。

[0018] 称取的新鲜鱼子含水量大，容易滋生微生物导致腐败变质，因此需要进行加工处理。鱼子的加工处理包括鱼子的清洗、盐腌、去腥。

[0019] 清洗为将鱼子表面的筋膜去掉，用清水轻轻冲洗去除杂质。

[0020] 盐腌为用鱼子重量的5~10%的食用盐腌制鱼子，腌制10~30min。腌制可以使鱼子脱水，便于加工和存放。

[0021] 腌制完后研磨将黏连的鱼子变为颗粒状，然后过筛得到颗粒透明且较为饱满的鱼子。

[0022] 去腥为将盐腌研磨后的鱼子放入鱼子重量30%的洋葱中，并加入鱼子重量25%~35%的醋，去腥30min，可以有效地去除鱼腥味，提升鱼子酱的口感。优选的，醋选用白醋。去腥处理后分离出鱼子，备用。

[0023] 经过去腥处理，可以有效去除鱼子的腥味，提升鱼子酱的口感，使得鱼子酱符合中国人的口味。

[0024] 本发明中香菇选用干香菇。干香菇用水浸泡2~4h，洗净后切成0.4cm*0.4cm大小均匀的丁状。

[0025] 所述炒酱包括以下步骤：

[0026] 1) 将食用油加热至70℃~95℃，加入生姜、葱、干辣椒、洋葱浸炸出香味；

[0027] 2) 加入香辛料炒制1~2min；

[0028] 3) 加入处理后鱼子，然后加入香菇翻炒2~3min；

[0029] 4) 然后加入食盐、料酒、白砂糖、醋、水翻炒1~2min；

[0030] 5) 然后加入芝麻，最后加入味精。

[0031] 上述步骤5) 中加入芝麻之后还可以加入食品添加剂，可以提鲜和延长保存时间。

[0032] 所述煮酱为在加完原料后用小火在不断搅拌下熬制3~8min，然后倒出静置至室温，即得香辣香菇鱼子酱。

[0033] 将上述香辣香菇鱼子酱进行灌装、封口，微波杀菌。

[0034] 所述灌装、封口具体为将冷却后的香辣香菇鱼子酱通过灌装机进行灌装，再经过

真空旋盖机进行旋盖、封口。

[0035] 所述微波杀菌具体是将封口后的香辣香菇鱼子酱通过微波进行杀菌,即得成品香辣香菇鱼子酱。

[0036] 本发明的香辣香菇鱼子酱风味独特,营养丰富,口感较好。鱼子经过去腥处理,使得鱼子酱的腥味微弱甚至无腥味。

具体实施方式

[0037] 下面结合具体实施例对本发明作进一步说明。

[0038] 以下实施例中所涉及到的各原料均为市售常规产品。

[0039] 以下各实施例中1份为10g。

[0040] 实施例1

[0041] 本实施例中的香辣香菇鱼子酱由以下重量份的原料制成:鱼子30份、香菇25份、葱花0.5份、生姜0.5份、食用盐2份、料酒3份、白砂糖2份、白醋8.5份、味精1份、干辣椒1.5份、芝麻2份、洋葱11份、大豆油10份、香辛料0.084份、食品添加剂0.00101份、水15份。

[0042] 其中香辛料由香叶0.03份、桂皮0.01份、香草0.004份、草果0.002份、干姜0.01份、干辣椒0.008份、丁香0.01份、花椒0.01份组成,各香辛料原料混合后经粉碎机粉碎处理为粉末。

[0043] 食品添加剂由0.00001份5'-呈味核苷酸二钠和0.001份山梨酸钾组成。

[0044] 实施例2

[0045] 本实施例中的香辣香菇鱼子酱由以下重量份的原料制成:鱼子35份、香菇15份、葱花0.5份、生姜0.8份、食用盐3.5份、料酒4份、白砂糖2.5份、白醋13.5份、味精1份、干辣椒2份、芝麻2份、洋葱13份、大豆油15份、香辛料0.118份、食品添加剂0.00101份、水20份。

[0046] 其中香辛料由香叶0.04份、桂皮0.015份、香草0.005份、草果0.004份、干姜0.012份、干辣椒0.012份、丁香0.015份、花椒0.015份组成,各香辛料原料混合后经粉碎机粉碎处理为粉末。

[0047] 食品添加剂由0.00001份5'-呈味核苷酸二钠和0.001份山梨酸钾组成。

[0048] 实施例3

[0049] 本实施例中的香辣香菇鱼子酱由以下重量份的原料制成:鱼子40份、香菇20份、葱花1份、生姜1份、食用盐5.5份、料酒5份、白砂糖3份、白醋15.5份、味精1.5份、干辣椒2.5份、芝麻3份、洋葱15份、大豆油20份、香辛料0.152份、食品添加剂0.00101份、水25份。

[0050] 其中香辛料由香叶0.05份、桂皮0.02份、香草0.006份、草果0.006份、干姜0.015份、干辣椒0.015份、丁香0.02份、花椒0.02份组成,各香辛料原料混合后经粉碎机粉碎处理为粉末。

[0051] 食品添加剂由0.00001份5'-呈味核苷酸二钠和0.001份山梨酸钾组成。

[0052] 实施例4

[0053] 本实施例中的香辣香菇鱼子酱由以下重量份的原料制成:鱼子32份、香菇11份、葱花0.6份、生姜0.6份、食用盐2.3份、料酒2.5份、白砂糖2.1份、白醋8.1份、味精0.6份、干辣椒0.8份、芝麻1.2份、洋葱11.2份、大豆油12份、香辛料0.152份、食品添加剂0.00101份、水16份。

[0054] 其中香辛料由香叶0.05份、桂皮0.02份、香草0.006份、草果0.006份、干姜0.015份、干辣椒0.015份、丁香0.02份、花椒0.02份组成,各香辛料原料混合后经粉碎机粉碎处理为粉末。

[0055] 食品添加剂由0.00001份5'-呈味核苷酸二钠和0.001份山梨酸钾组成。

[0056] 实施例5

[0057] 本实施例中的香辣香菇鱼子酱由以下重量份的原料制成:鱼子40份、香菇18份、葱花0.8份、生姜0.8份、食用盐5.3份、料酒4.5份、白砂糖2.8份、白醋15.3份、味精1.3份、干辣椒2.3份、芝麻2.8份、洋葱14份、大豆油18份、香辛料0.152份、水25份。

[0058] 其中香辛料由香叶0.05份、桂皮0.02份、香草0.006份、草果0.006份、干姜0.015份、干辣椒0.015份、丁香0.02份、花椒0.02份组成,各香辛料原料混合后经粉碎机粉碎处理为粉末。

[0059] 实施例6

[0060] 本实施例为实施例1、4的香辣香菇鱼子酱的制备方法,包括如下步骤:

[0061] 1) 将新鲜鲤鱼宰杀后获得鱼子,把鲤鱼子表面的筋膜去掉,用清水把鱼子轻轻冲洗一下,去除杂质。

[0062] 2) 用1.5份盐,腌制鲤鱼鱼子,腌渍10min;

[0063] 3) 把盐腌处理的鱼子放入9份洋葱片中,并加入7.5份白醋,去腥30min;然后分离出鱼子,备用;

[0064] 4) 干香菇用温水浸泡0.5h,洗净后切成0.4cm*0.4cm大小均匀的丁状;

[0065] 5) 将大豆油倒入锅内烧至70℃时,加入姜丝、葱花、干辣椒及剩余洋葱浸炸出香味,再加入香辛料翻炒1分钟,放入鲤鱼鱼子,炒至鱼子松散时加入香菇翻炒2min,加入剩余的食盐,料酒,白砂糖,剩余的白醋,水翻炒1min,使各原料均匀,再加入芝麻、食品添加剂,边加边搅拌,保持微沸,最后加入味精;

[0066] 上述过程中每一次加料都要不停地翻拌,使各种原料充分混合均匀,防止糊锅;

[0067] 6) 当料加完后再用小火在不断搅拌下熬制3min。将熬制好的酱料倒出静置使其温度降到常温,即得香辣香菇鱼子酱;

[0068] 7) 将冷却后的香辣香菇鱼子酱通过灌装机,进行灌装;再经过真空旋盖机进行旋盖、封口;

[0069] 8) 封口后的香辣香菇鱼子酱通过微波进行杀菌,即得成品香辣香菇鱼子酱。

[0070] 实施例7

[0071] 本实施例为实施例2的香辣香菇鱼子酱的制备方法,包括如下步骤:

[0072] 1) 将新鲜鲤鱼宰杀后获得鱼子,把鲤鱼子表面的筋膜去掉,用清水把鱼子轻轻冲洗一下,去除杂质。

[0073] 2) 用2.5份盐,腌制鲤鱼鱼子,腌渍20min;

[0074] 3) 把盐腌处理的鱼子放入10.5份洋葱片中,并加入12份白醋,去腥30min;然后分离出鱼子,备用;

[0075] 4) 干香菇用温水浸泡0.5h,洗净后切成0.4cm*0.4cm大小均匀的丁状;

[0076] 5) 将大豆油倒入锅内烧至85℃时,加入姜丝、葱花、干辣椒及剩余洋葱浸炸出香味,再加入香辛料炒制1.5min,放入鲤鱼鱼子,炒至鱼子松散时加入香菇翻炒2.5min,加入

剩余的食盐,料酒,白砂糖,剩余的白醋,水翻炒1.5min,使各原料均匀,再加入芝麻、食品添加剂,边加边搅拌,保持微沸,最后加入味精;

[0077] 上述过程中每一次加料都要不停地翻拌,使各种原料充分混合均匀,防止糊锅;

[0078] 6) 当料加完后再用小火在不断搅拌下熬制5min。将熬制好的酱料倒出静置使其温度降到常温,即得香辣香菇鱼子酱;

[0079] 7) 将冷却后的香辣香菇鱼子酱通过灌装机,进行灌装;再经过真空旋盖机进行旋盖、封口;

[0080] 8) 封口后的香辣香菇鱼子酱通过微波进行杀菌,即得成品香辣香菇鱼子酱。

[0081] 实施例8

[0082] 本实施例为实施例3、5的香辣香菇鱼子酱的制备方法,包括如下步骤:

[0083] 1) 将新鲜鲤鱼宰杀后获得鱼子,把鲤鱼子表面的筋膜去掉,用清水把鱼子轻轻冲洗一下,去除杂质。

[0084] 2) 用4份食盐,腌制鲤鱼鱼子,腌渍30min;

[0085] 3) 把盐腌处理的鱼子放入12份洋葱片中,并加入14份白醋,去腥30min;然后分离出鱼子,备用;

[0086] 4) 干香菇用温水浸泡0.5h,洗净后切成0.4cm*0.4cm大小均匀的丁状;

[0087] 5) 将大豆油倒入锅内烧至95℃时,加入姜丝、葱花、干辣椒及剩余洋葱浸炸出香味,再加入香辛料炒制2min,放入鲤鱼鱼子,炒至鱼子松散时加入香菇翻炒3min,加入剩余的食盐,料酒,白砂糖,剩余的白醋,水翻炒2min,使各原料均匀,再加入芝麻、食品添加剂(实施例5的制备过程在不添加),边加边搅拌,保持微沸,最后加入味精。

[0088] 上述过程中每一次加料都要不停地翻拌,使各种原料充分混合均匀,防止糊锅;

[0089] 6) 当料加完后再用小火在不断搅拌下熬制8min。将熬制好的酱料倒出静置使其温度降到常温,即得香辣香菇鱼子酱;

[0090] 7) 将冷却后的香辣香菇鱼子酱通过灌装机,进行灌装;再经过真空旋盖机进行旋盖、封口;

[0091] 8) 封口后的香辣香菇鱼子酱通过微波进行杀菌,即得成品香辣香菇鱼子酱。

[0092] 试验例

[0093] 制作的成品香辣香菇鱼子酱随机抽查8人,品尝打分。经综合评判后,得出最终结果是:按实施例7操作得出的产品,香辣可口,咸淡适中,无腥味。按实施例6操作得出的产品,香辣味较淡,口味也较为清淡,基本上无腥味。按实施例8操作得出的产品,香味浓厚,辣味十足,口味偏咸,无腥味。