



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 110037253 A

(43)申请公布日 2019.07.23

(21)申请号 201810032958.7

(22)申请日 2018.01.13

(71)申请人 大连瑞驰企业集团有限公司

地址 116600 辽宁省大连市金州新区金马
路156号世元国际大厦30楼

(72)发明人 孙永军 刘婷 徐新达

(51)Int.Cl.

A23L 17/00(2016.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种可冷冻放置的鳕鱼饺子馅料及其制作方法

(57)摘要

本发明公开了一种可冷冻放置的鳕鱼饺子馅料及其制作方法,其特征在于,包括由以下质量份数配方成分组成的主料:狭鳕鱼肉35-55份、猪脊膘肉12-22份、鱼皮冻15-30份、猪大油3-10份、韭菜3-10份、调料汁2-5份。该可冷冻放置的鳕鱼饺子馅料的制作方法包括如下步骤:鳕鱼原料处理;猪脊膘肉处理;鱼皮冻处理;韭菜处理;调料汁;混料;包装贮存。本发明极大程度的将鳕鱼这种物美价廉的原材料运用到饺子这种传统食品中,可以极大的推动深海鳕鱼在更广大的地区的使用,解决更多老百姓不会吃、不会做的问题。

1. 一种可冷冻放置的鳕鱼饺子馅料,其特征在于,包括由以下质量份数配方成分组成的主料:狭鳕鱼肉35-55份、猪脊膘肉12-22份、鱼皮冻15-30份、猪大油3-10份、韭菜3-10份、调料汁2-5份。

2. 根据权利要求1所述的一种可冷冻放置的鳕鱼饺子馅料,其特征在于:该可冷冻放置的鳕鱼饺子馅料的制作方法包括如下步骤:

第一步,鳕鱼原料处理;

第二步,猪脊膘肉处理;

第三步,鱼皮冻处理;

第四步,韭菜处理;

第五步,调料汁;

第六步,混料;

第七步,包装贮存。

3. 根据权利要求2所述的一种可冷冻放置的鳕鱼饺子馅料的制作方法,其特征在于:所述第一步鳕鱼原料处理的具体步骤为:选择北极冷水海域的狭鳕鱼作为生产原料,经过解冻、开片、去骨、斩拌,最终形成鱼泥状,并保证鱼泥状的狭鳕鱼中心温度为5-10℃。

4. 根据权利要求2所述的一种可冷冻放置的鳕鱼饺子馅料的制作方法,其特征在于:所述第二步猪脊膘肉处理的具体步骤为:选择猪脊膘肉,用8mm孔板绞肉机,绞成泥状,并保证泥状猪脊膘肉中心温度为5-10℃。

5. 根据权利要求2所述的一种可冷冻放置的鳕鱼饺子馅料的制作方法,其特征在于:所述第三步鱼皮冻处理处理的具体步骤为:选用深海红鲑鱼皮鱼骨,与水1:1混合,在压力0.29Mpa,压力系数为0.0046,温度121℃的状态下放置时间90分钟,待放凉后,形成粘稠、半固体状态的鱼皮冻,并保证鱼皮冻中心温度为5-10℃。

6. 根据权利要求2所述的一种可冷冻放置的鳕鱼饺子馅料的制作方法,其特征在于:所述第四步韭菜处理的具体步骤为:将韭菜清理干净后,切成4mm韭菜沫备用。

7. 根据权利要求2所述的一种可冷冻放置的鳕鱼饺子馅料的制作方法,其特征在于:所述第五步调料汁的具体步骤为:按比例调配调味汁,其重量百分比为鲜榨姜汁40-55%、植物水解蛋白13-20%、香油15-25%、白胡椒粉8-13%、食盐8-20%,配置后均匀搅拌。

8. 根据权利要求3-7所述的一种可冷冻放置的鳕鱼饺子馅料的制作方法,其特征在于:所述第六步混料的具体步骤为:将第一步制备的狭鳕鱼肉、第二步制备的猪脊膘肉、第五步制备的调料汁混合,均匀混合后放入搅拌机中高速搅拌7分钟,再向搅拌机中加入第四步制备的韭菜沫,低速搅拌1分钟,再向搅拌机中加入第三步制备的鱼皮冻,高速搅拌1分钟,并在搅拌过程中保证搅拌机中馅料的中心温度5-10℃。

9. 根据权利要求2所述的一种可冷冻放置的鳕鱼饺子馅料的制作方法,其特征在于:所述第七步包装贮存的具体步骤为:将第六步中获得的馅料装进真空袋中,抽真空包装,放置在-18℃的环境中冷冻贮藏。

一种可冷冻放置的鳕鱼饺子馅料及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域,具体为一种可冷冻放置的鳕鱼饺子馅料及其制作方法。

背景技术

[0002] 狭鳕鱼是一种生活在北冰洋冷水海域的经济鱼类,是全球渔业中单一品种产量最高的捕捞品种之一。鳕鱼具有高营养、低胆固醇、易于被人体吸收等优点。鳕鱼鱼脂中含有球蛋白、白蛋白及磷的核蛋白,还含有儿童发育所必需的各种氨基酸,其比值和儿童的需要量非常相近,又容易被人消化吸收,还含有不饱和脂肪酸和钙、磷、铁、B族维生素等。

[0003] 饺子,是我国古老传统面食,距今已有一千八百多年的历史了。饺子深受中国广大人民的喜爱,是每年春节必吃的年节食品。饺子食品延续至今,大概分为几大系列,有素馅类、野菜类、肉馅类、海鲜类。而海鲜类饺子中,多以肉质紧实的原料为主,如鲅鱼、鱿鱼、黄花鱼等。唯独没有鳕鱼肉制作而成的饺子馅,其原因是狭鳕鱼肉比较特殊,类似“海绵状”、经冷冻后再缓化鱼肉出水严重,不但造成极大的营养流失,鱼肉口感“发柴”,没有粘弹性、抱团性、Q弹细腻的口感。因此市场上几乎没有鳕鱼类的馅料产品。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于提供一种可冷冻放置的鳕鱼饺子馅料及其制作方法,以解决上述背景技术中提出的问题。

[0005] 为实现上述目的,本发明提供如下技术方案:一种可冷冻放置的鳕鱼饺子馅料,包括由以下质量份数配方成分组成的主料:狭鳕鱼肉35-55份、猪脊膘肉12-22份、鱼皮冻15-30份、猪大油3-10份、韭菜3-10份、调料汁2-5份。

[0006] 该可冷冻放置的鳕鱼饺子馅料的制作方法包括如下步骤:

第一步,鳕鱼原料处理;

第二步,猪脊膘肉处理;

第三步,鱼皮冻处理;

第四步,韭菜处理;

第五步,调料汁;

第六步,混料;

第七步,包装贮存。

[0007] 所述第一步鳕鱼原料处理的具体步骤为:选择北极冷水海域的狭鳕鱼作为生产原料,经过解冻、开片、去骨、斩拌,最终形成鱼泥状,并保证鱼泥状的狭鳕鱼中心温度为5-10℃。

[0008] 所述第二步猪脊膘肉处理的具体步骤为:选择猪脊膘肉,用8mm孔板绞肉机,绞成泥状,并保证泥状猪脊膘肉中心温度为5-10℃。

[0009] 所述第三步鱼皮冻处理处理的具体步骤为:选用深海红鲑鱼皮鱼骨,与水1:1混

合,在压力0.29Mpa,压力系数为0.0046,温度121℃的状态下放置时间90分钟,待放凉后,形成粘稠、半固体状态的鱼皮冻,并保证鱼皮冻中心温度为5-10℃。

[0010] 所述第四步韭菜处理的具体步骤为:将韭菜清理干净后,切成4mm韭菜沫备用。

[0011] 所述第五步调料汁的具体步骤为:按比例调配调味汁,其重量百分比为鲜榨姜汁40-55%、植物水解蛋白13-20%、香油15-25%、白胡椒粉8-13%、食盐8-20%,配置后均匀搅拌。

[0012] 所述第六步混料的具体步骤为:将第一步制备的狭鳕鱼肉、第二步制备的猪脊膘肉、第五步制备的调料汁混合,均匀混合后放入搅拌机中高速搅拌7分钟,再向搅拌机中加入第四步制备的韭菜沫,低速搅拌1分钟,再向搅拌机中加入第三步制备的鱼皮冻,高速搅拌1分钟,并在搅拌过程中保证搅拌机中馅料的中心温度5-10℃。

[0013] 所述第七步包装贮存的具体步骤为:将第六步中获得的馅料装进真空袋中,抽真空包装,放置在-18℃的环境中冷冻贮藏。

[0014] 与现有技术相比,本发明的有益效果是:以鳕鱼为主料,制成的馅料,经解冻包成饺子后,不发柴,不返水且饺子馅成团效果好、汤汁饱满、Q弹富有弹性、细腻。本发明解决了鳕鱼冻后出水的问题,这种鳕鱼馅料制成的速冻饺子或冷冻馅料运往内陆地区食用,解决了内陆地区居民吃海鲜饺子的难题。极大程度的将鳕鱼这种物美价廉的原材料运用到饺子这种传统食品中,可以极大的推动深海鳕鱼在更广大的地区的使用,解决更多老百姓不会吃、不会做的问题。

具体实施方式

[0015] 下面将对本发明实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施例仅仅是本发明一部分实施例,而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例,本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例,都属于本发明保护的范围。

[0016] 本发明提供第一种技术方案:一种可冷冻放置的鳕鱼饺子馅料,包括由以下质量份数配方成分组成的主料:狭鳕鱼肉35-55份、猪脊膘肉12-22份、鱼皮冻15-30份、猪大油3-10份、韭菜3-10份、调料汁2-5份。

[0017] 该可冷冻放置的鳕鱼饺子馅料的制作方法包括如下步骤:

第一步,鳕鱼原料处理;

第二步,猪脊膘肉处理;

第三步,鱼皮冻处理;

第四步,韭菜处理;

第五步,调料汁;

第六步,混料;

第七步,包装贮存。

[0018] 所述第一步鳕鱼原料处理的具体步骤为:选择北极冷水海域的狭鳕鱼作为生产原料,经过解冻、开片、去骨、斩拌,最终形成鱼泥状,并保证鱼泥状的狭鳕鱼中心温度为5-10℃。

[0019] 所述第二步猪脊膘肉处理的具体步骤为:选择猪脊膘肉,用8mm孔板绞肉机,绞成泥状,并保证泥状猪脊膘肉中心温度为5-10℃。

[0020] 所述第三步鱼皮冻处理处理的具体步骤为:选用深海红鲑鱼皮鱼骨,与水1:1混合,在压力0.29Mpa,压力系数为0.0046,温度121℃的状态下放置时间90分钟,待放凉后,形成粘稠、半固体状态的鱼皮冻,并保证鱼皮冻中心温度为5-10℃。

[0021] 所述第四步韭菜处理的具体步骤为:将韭菜清理干净后,切成4mm韭菜沫备用。

[0022] 所述第五步调料汁的具体步骤为:按比例调配调味汁,其重量百分比为鲜榨姜汁40-55%、植物水解蛋白13-20%、香油15-25%、白胡椒粉8-13%、食盐8-20%,配置后均匀搅拌。

[0023] 所述第六步混料的具体步骤为:将第一步制备的狭鳕鱼肉、第二步制备的猪脊膘肉、第五步制备的调料汁混合,均匀混合后放入搅拌机中高速搅拌7分钟,再向搅拌机中加入第四步制备的韭菜沫,低速搅拌1分钟,再向搅拌机中加入第三步制备的鱼皮冻,高速搅拌1分钟,并在搅拌过程中保证搅拌机中馅料的中心温度5-10℃。

[0024] 所述第七步包装贮存的具体步骤为:将第六步中获得的馅料装进真空袋中,抽真空包装,放置在-18℃的环境中冷冻贮藏。

[0025] 本发明提供第二种技术方案:一种可冷冻放置的鳕鱼饺子馅料,包括由以下质量份数配方成分组成的主料:狭鳕鱼肉52份、猪脊膘肉20份、鱼皮冻15份、猪大油6份、韭菜4份、调料汁3份。

[0026] 该可冷冻放置的鳕鱼饺子馅料的制作方法包括如下步骤:

第一步,鳕鱼原料处理;

第二步,猪脊膘肉处理;

第三步,鱼皮冻处理;

第四步,韭菜处理;

第五步,调料汁;

第六步,混料;

第七步,包装贮存。

[0027] 所述第一步鳕鱼原料处理的具体步骤为:选择北极冷水海域的狭鳕鱼作为生产原料,经过解冻、开片、去骨、斩拌,最终形成鱼泥状,并保证鱼泥状的狭鳕鱼中心温度为5-10℃。

[0028] 所述第二步猪脊膘肉处理的具体步骤为:选择猪脊膘肉,用8mm孔板绞肉机,绞成泥状,并保证泥状猪脊膘肉中心温度为5-10℃。

[0029] 所述第三步鱼皮冻处理处理的具体步骤为:选用深海红鲑鱼皮鱼骨,与水1:1混合,在压力0.29Mpa,压力系数为0.0046,温度121℃的状态下放置时间90分钟,待放凉后,形成粘稠、半固体状态的鱼皮冻,并保证鱼皮冻中心温度为5-10℃。

[0030] 所述第四步韭菜处理的具体步骤为:将韭菜清理干净后,切成4mm韭菜沫备用。

[0031] 所述第五步调料汁的具体步骤为:按比例调配调味汁,其重量百分比为鲜榨姜汁46%、植物水解蛋白20%、香油16%、白胡椒粉10%、食盐8%,配置后均匀搅拌。

[0032] 所述第六步混料的具体步骤为:将第一步制备的狭鳕鱼肉、第二步制备的猪脊膘肉、第五步制备的调料汁混合,均匀混合后放入搅拌机中高速搅拌7分钟,再向搅拌机中加入第四步制备的韭菜沫,低速搅拌1分钟,再向搅拌机中加入第三步制备的鱼皮冻,高速搅拌1分钟,并在搅拌过程中保证搅拌机中馅料的中心温度5-10℃。

[0033] 所述第七步包装贮存的具体步骤为:将第六步中获得的馅料装进真空袋中,抽真

空包装,放置在-18℃的环境中冷冻贮藏。

[0034] 本发明提供第三种技术方案:一种可冷冻放置的鳕鱼饺子馅料,包括由以下质量份数配方成分组成的主料:狭鳕鱼肉45份、猪脊膘肉15份、鱼皮冻20份、猪大油8份、韭菜5份、调料汁5份。

[0035] 该可冷冻放置的鳕鱼饺子馅料的制作方法包括如下步骤:

第一步,鳕鱼原料处理;

第二步,猪脊膘肉处理;

第三步,鱼皮冻处理;

第四步,韭菜处理;

第五步,调料汁;

第六步,混料;

第七步,包装贮存。

[0036] 所述第一步鳕鱼原料处理的具体步骤为:选择北极冷水海域的狭鳕鱼作为生产原料,经过解冻、开片、去骨、斩拌,最终形成鱼泥状,并保证鱼泥状的狭鳕鱼中心温度为5-10℃。

[0037] 所述第二步猪脊膘肉处理的具体步骤为:选择猪脊膘肉,用8mm孔板绞肉机,绞成泥状,并保证泥状猪脊膘肉中心温度为5-10℃。

[0038] 所述第三步鱼皮冻处理处理的具体步骤为:选用深海红鲑鱼皮鱼骨,与水1:1混合,在压力0.29Mpa,压力系数为0.0046,温度121℃的状态下放置时间90分钟,待放凉后,形成粘稠、半固体状态的鱼皮冻,并保证鱼皮冻中心温度为5-10℃。

[0039] 所述第四步韭菜处理的具体步骤为:将韭菜清理干净后,切成4mm韭菜沫备用。

[0040] 所述第五步调料汁的具体步骤为:按比例调配调味汁,其重量百分比为鲜榨姜汁50%、植物水解蛋白15%、香油18%、白胡椒粉8%、食盐9%,配置后均匀搅拌。

[0041] 所述第六步混料的具体步骤为:将第一步制备的狭鳕鱼肉、第二步制备的猪脊膘肉、第五步制备的调料汁混合,均匀混合后放入搅拌机中高速搅拌7分钟,再向搅拌机中加入第四步制备的韭菜沫,低速搅拌1分钟,再向搅拌机中加入第三步制备的鱼皮冻,高速搅拌1分钟,并在搅拌过程中保证搅拌机中馅料的中心温度5-10℃。

[0042] 所述第七步包装贮存的具体步骤为:将第六步中获得的馅料装进真空袋中,抽真空包装,放置在-18℃的环境中冷冻贮藏。

[0043] 与现有技术相比,本发明的有益效果是:以鳕鱼为主料,制成的馅料,经解冻包成饺子后,不发柴,不返水且饺子馅成团效果好、汤汁饱满、Q弹富有弹性、细腻。本发明解决了鳕鱼冻后出水的问题,这种鳕鱼馅料制成的速冻饺子或冷冻馅料运往内陆地区食用,解决了内陆地区居民吃海鲜饺子的难题。极大程度的将鳕鱼这种物美价廉的原材料运用到饺子这种传统食品中,可以极大的推动深海鳕鱼在更广大的地区的使用,解决更多老百姓不会吃、不会做的问题。

[0044] 尽管已经示出和描述了本发明的实施例,对于本领域的普通技术人员而言,可以理解在不脱离本发明的原理和精神的情况下可以对这些实施例进行多种变化、修改、替换和变型,本发明的范围由所附权利要求及其等同物限定。