

伸长鱿鱼及其加工方法

申请号：[200610045795.3](#)

申请日：2006-01-27

申请(专利权)人 [赵子忠](#)

地址 116001辽宁省大连市中山区鲁迅路35号盛世大厦906室

发明(设计)人 [赵子忠](#)

主分类号 [A23L1/333\(2006.01\)I](#)

分类号 [A23L1/333\(2006.01\)I](#) [A23L1/22\(2006.01\)I](#) [A23L3/40\(2006.01\)I](#)
[A23L1/01\(2006.01\)I](#)

公开(公告)号 1806686A

公开(公告)日 2006-07-26

专利代理机构 [大连科技专利代理有限责任公司](#)

代理人 [龙锋](#)

[19] 中华人民共和国国家知识产权局



[12] 发明专利说明书

专利号 ZL 200610045795.3

[51] Int. Cl.

A23L 1/333 (2006.01)

A23L 1/22 (2006.01)

A23L 3/40 (2006.01)

A23L 1/01 (2006.01)

[45] 授权公告日 2008 年 1 月 16 日

[11] 授权公告号 CN 100361601C

[22] 申请日 2006.1.27

[21] 申请号 200610045795.3

[73] 专利权人 赵子忠

地址 116001 辽宁省大连市中山区鲁迅路
35 号盛世大厦 906 室

[72] 发明人 赵子忠

[56] 参考文献

WO2005046359A1 2005.5.26

CN1176073A 1998.3.18

鱿鱼的营养与加工. 张林楠. 中国水产,
第 8 期. 1999

审查员 邢维玲

[74] 专利代理机构 大连科技专利代理有限责任公
司

代理人 龙 锋

权利要求书 1 页 说明书 3 页

[54] 发明名称

伸长鱿鱼及其加工方法

[57] 摘要

本发明涉及海产品, 伸长鱿鱼, 鱿鱼身板长度 60-120cm, 厚度为 0.3mm-1mm。鱿鱼经原料处理、烘干、焙烤、伸长、包装步骤加工而成。本发明伸长鱿鱼, 将只有 10-20cm 的鱿鱼身板, 经过此发明可以伸长到 60-120cm, 产品的厚度仅为 0.3mm-1mm, 并且只含有日常生活中经常使用的几种调味料, 既可以使人们品尝到鱿鱼本身的美味, 又改变了以往单一的进食方法, 可以直接进食或者用来深加工做成薄脆的油炸食品等, 将伸长鱿鱼切成小块进食, 即使是老年人也可尽情的享用, 裹面油炸后, 更是年轻人喜爱的休闲食品, 使鱿鱼食用花样更多、更方便。

1、伸长鱿鱼，其特征是：鱿鱼身板长度 60—120cm，厚度为 0.3mm—1mm，采用下述加工方法制得：

第一步：原料处理：将新鲜的鱿鱼或冷冻的鱿鱼缓化，将鱿鱼的头部及腹部剖开，取出内脏，清洗干净；

第二步：烘干：将鱿鱼放入烘干室，在温度 30—60℃下进行烘干，中途需要整形及回潮后再烘干，或在室外自然晾晒，水分达到 18%—24% 即可；

第三步：焙烤：将烘干后的鱿鱼头部、身板及耳部分体，分别进行焙烤，焙烤后的头部及耳部可直接食用；

第五步：伸长：将焙烤后的鱿鱼身板趁热放入鱿鱼伸长设备中加工，加工出厚度为 0.3—1mm，长度为 60—120cm 不等的产品；

第六部：包装：将做好的产品按照长度、厚度规格进行分选，金属检测，计量包装。

2、根据权利要求 1 所述的伸长鱿鱼，其特征是：加有调味料的鱿鱼伸长的加工方法是在第一步原料处理之后进行调味：将处理后的鱿鱼原料放入稀释后的调味液中浸泡 5—20 分钟；然后再进行烘干、焙烤、伸长和包装，调味原料重量份比为：

鱿鱼 100 调味料 1—15。

3、根据权利要求 2 所述的伸长鱿鱼，其特征是：调味料为食盐、味素、糖及山梨酸醇中的任意种。

4、根据权利要求 3 所述的伸长鱿鱼，其特征是：由下述原料按所述重量份比加工而成：

鱿鱼	100	食盐	1—3
味素	1—3	糖	1—3。

伸长鱿鱼及其加工方法

技术领域:

本发明涉及海产品，特别是鱿鱼，另外还涉及加工方法。

背景技术:

鱿鱼是人们非常喜爱的一种食物，但是其食用方法非常单一，大多数会被做成料理来食用，直接食用的目前市场中有鱿鱼丝，但是这种产品防腐剂等辅助添加物太多，不能保留鱿鱼的鲜美的味道，不但口感方面有欠缺，对于身体健康方面也不利，另外鱿鱼丝太硬，很大的限制了一些食用者。

发明内容:

本发明的目的是克服上述不足问题，提供一种伸长鱿鱼，鲜美可口，且可以增加多种食用方法，另外还提供其加工方法，方法简单易行。

本发明为实现上述目的所采用的技术方案是：伸长鱿鱼，鱿鱼身板长度 60—120cm，厚度为 0.3mm—1mm。

所述伸长鱿鱼包含下述原料按所述重量份比加工而成：

鱿鱼 100 调味料 1—15。

所述调味料为食盐、味素、糖及山梨酸醇中的任意种。

所述伸长鱿鱼较好的是原料按下述配方加工而成：

鱿鱼 100 食盐 1—3

味素 1—3 糖 1—3。

本发明所述伸长鱿鱼具体加工方法如下：

第一步：原料处理：将新鲜的鱿鱼或冷冻的鱿鱼缓化，将鱿鱼的头部及腹部剖开，取出内脏，清洗干净。

第二步：烘干：将鱿鱼放入烘干室，在温度 30—60℃下进行烘干，中途需要整形及回潮后再烘干，水分达到 18%—24%即可。

第三步：焙烤：将烘干后的鱿鱼头部、身板及耳部分体，分别进行焙烤，焙烤后的头部及耳部可直接食用。

第五步：伸长：将焙烤后的鱿鱼身板趁热放入鱿鱼伸长设备中加工，加工出厚度为 0.3—1mm，长度为 60—120cm 不等的产品。

第六部：包装：将做好的产品按照长度、厚度等规格进行分选，金属检测，计量包装。

所述第二步：烘干可以在室外自然晾晒，水分达到 18-24%即可。

所述加有调味料的伸长鱿鱼的加工方法是在原料处理后进行调味，然后再进行上述其他工序：将处理后的鱿鱼原料放入稀释后的调味液中浸泡 5—20 分钟。

本发明伸长鱿鱼，将只有 10—20cm 的鱿鱼身板，经过此发明可以伸长到 60—120cm，产品的厚度仅为 0.3mm—1mm，并且只含有日常生活中经常使用的几种调味料，既可以使人们品尝到鱿鱼本身的美味，又改变了以往单一的进食方法，可以直接进食或者用来深加工做成薄脆的油炸食品等，将伸长鱿鱼切成小块进食，即使是老年人也可尽情的享用，裹面油炸后，更是年轻人喜爱的休闲食品，使鱿鱼食用花样更多、更方便。

具体实施方式：

下面结合实施例对本发明进行详细的说明，但不限于实施例。

实施例 1

第一步：原料处理：将新鲜鱿鱼的头部及腹部剖开，取出内脏，清洗干净。

第二步：烘干：将鱿鱼摆在烘干帘上或用不锈钢杆吊起来，放入烘干室在温度 30—60℃下烘干，中途需要整形及回潮后再烘干，水分达到 20±1%即可。

第三步：焙烤：将烘干后的鱿鱼头部、身板及耳部分体，分别进行焙烤，焙烤后的头部及耳部可直接食用。

第四步：伸长：将焙烤后的鱿鱼身板趁热放入已经调试好的食品拉伸机中加工，可将 20cm 长的鱿鱼身板加工出厚度为 0.6mm，长度为 95cm 的产品。

第六部：包装：将做好的产品金属检测，计量包装。

实施例 2

第一步：原料处理：将冷冻的鱿鱼缓化，将鱿鱼的头部及腹部剖开，取出内脏，清洗干净。

第二步：调味：将处理后的鱿鱼按照鱿鱼：盐：味素=100：2：2 的重量份比放入稀释后的调味液中浸泡 15 分钟。

第三步：烘干：将鱿鱼放入烘干室，在温度 40±2℃下进行烘干，中途需要整形及回潮后再烘干，水分达到 22%即可。

第四步：焙烤同实施例 1。

第五步：伸长同实施例 1，加工出厚度为 0.3—1mm，长度为 60—120cm 不等的产品。

第六部：包装：将做好的产品按照长度、厚度等规格进行分选，金属检测，计量包装。

实施例 3

具体操作如实施例 2，原料鱿鱼为新鲜鱿鱼，调味按照鱿鱼：食盐：味素：糖：山梨糖醇=100：3：1：2：1 的重量份比浸泡 10 分钟，烘干是直接放于室外自然烘干，其他相同。