



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 105831684 A

(43)申请公布日 2016.08.10

(21)申请号 201610199548.2

(22)申请日 2016.04.04

(71)申请人 马家庆

地址 239000 安徽省滁州市南谯区湖心路
333号7幢2单元502室

(72)发明人 马家庆

(51)Int. Cl.

A23L 27/00(2016.01)

A23L 27/10(2016.01)

A23L 33/00(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种肉苁蓉醉鱼浸泡液以及制备方法

(57)摘要

本发明是一种肉苁蓉醉鱼浸泡液,其特征在于:是由以下重量份制成:白酒150-200、酒糟40-50、黄酒40-70、土茯苓10-20、桔梗12-16、大生地9-10、枸杞6-8、熟地3-7、肉苁蓉70-80、苦丁茶10-13、山茱萸15-18、龟甲10-20、陈皮14-16、薄荷10-12,调味料30-40、水适量,所述的调味料为:黑胡椒4-5、罗勒6-8、香茅4-6、八角4-5、桂皮4-7、丁香3-5、柠檬10-13、姜4-6、芫荽籽3-6、墨角兰3-5、麝香草6-8,本发明的有益效果:由于采用肉苁蓉等多种保健中草药以及辛香料制成的醉鱼浸泡液,具有腌制后的醉鱼块色泽金亮,具有中草药以及辛香料的天然味,适口性好,并具有补肾壮阳、填精补髓、养血润燥、悦色延年等功效。

1. 一种肉苁蓉醉鱼浸泡液,其特征在於:是由以下重量份制成:白酒150-200、酒糟40-50、黄酒40-70、土茯苓10-20、桔梗12-16、大生地9-10、枸杞6-8、熟地3-7、肉苁蓉70-80、苦丁茶10-13、山茱萸15-18、龟甲10-20、陈皮14-16、薄荷10-12,调味料30-40、水适量,

所述的调味料为:黑胡椒4-5、罗勒6-8、香茅4-6、八角4-5、桂皮4-7、丁香3-5、柠檬10-13、姜4-6、芫荽籽3-6、墨角兰3-5、麝香草6-8,

所述的调味料的制备方法为:八角、桂皮、丁香、芫荽籽分别入锅中炒制金黄,再分别入80-100目的粉碎机粉碎,装入配置的容器中备用;

罗勒、香茅、柠檬、姜、墨角兰、麝香草洗净沥水,将罗勒入石臼中捣碎,香茅切碎后入搅拌机再加入香茅总重量20%的水搅拌10-12分钟,取出后用100目的纱布滤汁去渣备用,柠檬纵向切成0.3-0.5厘米的薄片再切成碎段备用,姜、墨角兰、麝香草切段后入石臼中捣成糊状取出备用;

将八角、桂皮、丁香、芫荽籽、罗勒、香茅、柠檬、姜、墨角兰、麝香草的制备物与黑胡椒搅拌混合后备用,

一种肉苁蓉醉鱼浸泡液的制备方法,其特征在於:包括以下步骤完成:

土茯苓、桔梗、大生地、枸杞、熟地、肉苁蓉、苦丁茶、山茱萸、陈皮、薄荷,倒入搅拌机充分混合均匀,再送入定量分装机装入滤纸质包装袋中用上述组合物总重量30%-40%的水煎煮40分钟后取出浓缩液自然晾凉备用;

肉苁蓉与白酒浸泡4天-5天再放入龟甲加入浸泡6天-10天,制得浸泡酒,再将黄酒加热至40℃-45℃,倒入容器中加入酒糟待常温后加入浓缩液、浸泡酒经过紫外线灭菌后制得肉苁蓉醉鱼浸泡液。

一种肉苁蓉醉鱼浸泡液以及制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品领域,尤其是涉及一种一种肉苁蓉醉鱼浸泡液以及制备方法。

背景技术

[0002] 目前,醉鱼,一种淡水鱼的深加工品,采用精选优质鲜鱼加绍兴酒(糟烧酒)加纯中药秘方提炼香料精制而成,口感鲜嫩。因加工原料中有绍兴酒,故名“醉鱼”。

[0003] 肉苁蓉,(学名:Cistanche deserticola Ma),别名疆芸、寸芸、苁蓉、查干告亚(蒙语)。高大草本,高40-160厘米,大部分地下生。花期5-6月,果期6-8月。主产于新疆、内蒙古阿拉善盟,甘肃、宁夏、也有分布。肉苁蓉是一种寄生在沙漠树木梭梭根部的寄生植物,从梭梭寄主中吸取养分及水份。素有“沙漠人参”之美誉,具有极高的药用价值,是中国传统的名贵中药材。肉苁蓉味甘、性温,具有补肾壮阳、填精补髓、养血润燥、悦色延年等功效。肉苁蓉药食两用,长期食用可增加体力、增强耐力以及抵抗疲劳,同时又又可以增强人类及动物的性及生育力。肉苁蓉在历史上就被西域各国作为上贡朝廷的珍品,也是历代补肾壮阳类处方中使用频度最高的补益药物之一。

[0004] 目前为止还没有相关制作含有肉苁蓉的醉鱼浸泡液的制作报道。

发明内容

[0005] 本发明的目的是提供一种肉苁蓉醉鱼浸泡液以及制备方法。

[0006] 本发明解决其技术问题所采用的技术方案是:一种肉苁蓉醉鱼浸泡液,其特征在于:是由以下重量份制成:白酒150-200、酒糟40-50、黄酒40-70、土茯苓10-20、桔梗12-16、大生地9-10、枸杞6-8、熟地3-7、肉苁蓉70-80、苦丁茶10-13、山茱萸15-18、龟甲10-20、陈皮14-16、薄荷10-12,调味料30-40、水适量,

所述的调味料为:黑胡椒4-5、罗勒6-8、香茅4-6、八角4-5、桂皮4-7、丁香3-5、柠檬10-13、姜4-6、芫荽籽3-6、墨角兰3-5、麝香草6-8,

所述的调味料的制备方法为:八角、桂皮、丁香、芫荽籽分别入锅中炒制金黄,再分别入80-100目的粉碎机粉碎,装入配置的容器中备用;

罗勒、香茅、柠檬、姜、墨角兰、麝香草洗净沥水,将罗勒入石臼中捣碎,香茅切碎后入搅拌机再加入香茅总重量20%的水搅拌10-12分钟,取出后用100目的纱布滤汁去渣备用,柠檬纵向切成0.3-0.5厘米的薄片再切成碎段备用,姜、墨角兰、麝香草切段后入石臼中捣成糊状取出备用;

将八角、桂皮、丁香、芫荽籽、罗勒、香茅、柠檬、姜、墨角兰、麝香草的制备物与黑胡椒搅拌混合后备用,

一种肉苁蓉醉鱼浸泡液的制备方法,其特征在于:包括以下步骤完成:

土茯苓、桔梗、大生地、枸杞、熟地、肉苁蓉、苦丁茶、山茱萸、陈皮、薄荷,倒入搅拌机充分混合均匀,再送入定量分装机装入滤纸质包装袋中用上述组合物总重量30%-40%的水煎煮40分钟后取出浓缩液自然晾凉备用;

肉苁蓉与白酒浸泡4天-5天再放入龟甲加入浸泡6天-10天,制得浸泡酒,再将黄酒加热至40℃-45℃,倒入容器中加入酒糟待常温后加入浓缩液、浸泡酒经过紫外线灭菌后制得肉苁蓉醉鱼浸泡液。

[0007] 本发明的有益效果:由于采用肉苁蓉等多种保健中草药以及辛香料制成的醉鱼浸泡液,具有腌制后的醉鱼块色泽金亮,具有中草药以及辛香料的天然味,适口性好,并具补肾壮阳、填精补髓、养血润燥、悦色延年等功效。

具体实施方式

[0008]

实施例1,一种肉苁蓉醉鱼浸泡液,其特征在于:是由以下重量份制成:白酒150-200、酒糟40-50、黄酒40-70、土茯苓10-20、桔梗12-16、大生地9-10、枸杞6-8、熟地3-7、肉苁蓉70-80、苦丁茶10-13、山茱萸15-18、龟甲10-20、陈皮14-16、薄荷10-12,调味料30-40、水适量,

所述的调味料为:黑胡椒4-5、罗勒6-8、香茅4-6、八角4-5、桂皮4-7、丁香3-5、柠檬10-13、姜4-6、芫荽籽3-6、墨角兰3-5、麝香草6-8,

所述的调味料的制备方法为:八角、桂皮、丁香、芫荽籽分别入锅中炒制金黄,再分别入80-100目的粉碎机粉碎,装入配置的容器中备用;

罗勒、香茅、柠檬、姜、墨角兰、麝香草洗净沥水,将罗勒入石臼中捣碎,香茅切碎后入搅拌机再加入香茅总重量20%的水搅拌10-12分钟,取出后用100目的纱布滤汁去渣备用,柠檬纵向切成0.3-0.5厘米的薄片再切成碎段备用,姜、墨角兰、麝香草切段后入石臼中捣成糊状取出备用;

将八角、桂皮、丁香、芫荽籽、罗勒、香茅、柠檬、姜、墨角兰、麝香草的制备物与黑胡椒搅拌混合后备用,

一种肉苁蓉醉鱼浸泡液的制备方法,其特征在于:包括以下步骤完成:

土茯苓、桔梗、大生地、枸杞、熟地、肉苁蓉、苦丁茶、山茱萸、陈皮、薄荷,倒入搅拌机充分混合均匀,再送入定量分装机装入滤纸质包装袋中用上述组合物总重量30%-40%的水煎煮40分钟后取出浓缩液自然晾凉备用;

肉苁蓉与白酒浸泡4天-5天再放入龟甲加入浸泡6天-10天,制得浸泡酒,再将黄酒加热至40℃-45℃,倒入容器中加入酒糟待常温后加入浓缩液、浸泡酒经过紫外线灭菌后制得肉苁蓉醉鱼浸泡液。

[0009] 应用时,将肉苁蓉醉鱼浸泡液置入4-5升的容器中,将整鱼切成宽度在3-5厘米、长度在6-8厘米的鱼块,并加入食盐0.4-0.8公斤、味精0.3-0.4公斤,涂抹在每个鱼块上静置2-4天后,取出鱼块去除盐卤,倒入肉苁蓉醉鱼浸泡液的容器中,并将容器封口,于常温下腌制;经夏秋季二十天,冬春季三十天浸腌后取出煮熟后食用。

[0010] 以上所述仅为本发明的较佳实施例,凡依本发明权利要求范围所做的均等变化,皆应属本发明权利要求的涵盖范围。