



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 108783326 A

(43)申请公布日 2018.11.13

(21)申请号 201810471495.4

(22)申请日 2018.05.17

(71)申请人 四川五斗米食品开发有限公司

地址 629208 四川省遂宁市射洪县瞿河乡
金龟寺村

(72)发明人 王顺海

(74)专利代理机构 成都弘毅天承知识产权代理
有限公司 51230

代理人 赵宇

(51) Int. Cl.

A23L 19/20(2016.01)

A23L 27/00(2016.01)

A23L 27/10(2016.01)

A23L 27/20(2016.01)

A23L 33/00(2016.01)

权利要求书1页 说明书6页

(54)发明名称

一种金汤酸菜鱼调料及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种金汤酸菜鱼调料及其制备方法,涉及调料技术领域,用于增加鱼火锅的口感并调理人体健康。所述金汤酸菜鱼调料包括以下重量份的原料:泡酸菜10-15份、泡萝卜5-10份、青花椒1-2份、干辣椒节1-2份、大蒜片3-5份、泡尖椒6-8份、泡生姜5-8份、南瓜酱5-10份、葱油10-12份、红油5-7份、胡椒粉0.5-1份、鸡粉0.1-0.2份、双鲜0.1-0.2份、百味鲜0.1-0.2份、鱼味宝0.1-0.2份、味精0.3-0.5份。采用本发明调味料制备的鱼火锅味道醇厚,色泽亮润,香味浓郁,鲜美至极,并且具有开胃健脾、益智养颜、强身健体的优点。

1. 一种金汤酸菜鱼调料,其特征在于:所述金汤酸菜鱼调料包括以下重量份的原料:泡酸菜10-15份、泡萝卜5-10份、青花椒1-2份、干辣椒节1-2份、大蒜片3-5份、泡尖椒6-8份、泡生姜5-8份、南瓜酱5-10份、葱油10-12份、红油5-7份、胡椒粉0.5-1份、鸡粉0.1-0.2份、双鲜0.1-0.2份、百味鲜0.1-0.2份、鱼味宝0.1-0.2份、味精0.3-0.5份。

2. 根据权利要求1所述的金汤酸菜鱼调料,其特征在于:所述红油由以下重量份的原料熬制而成:植物油50-100份、辣椒酱20-40份、花椒1-20份、八角1-20份、山奈1-20份、大葱1-20份、大蒜1-20份、生姜1-20份和糖1-20份。

3. 根据权利要求2所述的金汤酸菜鱼调料,其特征在于:所述红油由以下重量份的原料熬制而成:植物油80份、辣椒酱32份、花椒15份、八角5份、山奈20份、大葱13份、大蒜9份、生姜11份和糖5份。

4. 根据权利要求1所述的金汤酸菜鱼调料,其特征在于:所述葱油由以下重量份的原料熬制而成:植物油50-100份、大葱10-20份、泡生姜10-20份和大蒜10-20份。

5. 根据权利要求4所述的金汤酸菜鱼调料,其特征在于:所述葱油由以下重量份的原料熬制而成:植物油70份、大葱10份、泡生姜13份和大蒜20份。

6. 根据权利要求1所述的金汤酸菜鱼调料,其特征在于:所述金汤酸菜鱼调料包括以下重量份的原料:泡酸菜10份、泡萝卜5份、青花椒1份、干辣椒节1份、大蒜片3份、泡尖椒8份、泡生姜5份、南瓜酱6份、葱油12份、红油6份、胡椒粉1份、鸡粉0.1份、双鲜0.1份、百味鲜0.2份、鱼味宝0.2份、味精0.3份。

7. 根据权利要求1至6任意一项所述的金汤酸菜鱼调料的制备方法,其特征在于:包括以下步骤:

(1) 将泡尖椒筛选、清洗,除去杂质后用机器打成小节状备用;

(2) 将泡生姜筛选、清洗,除去杂质后用机器切成片状备用;

(3) 将泡萝卜筛选、清洗,除去杂质后用机器打成筷子条状备用;

(4) 将红油、葱油倒入锅内熬制油温达140-150℃后,将备好的泡生姜片和泡酸菜加入锅中炒制5分钟,再将备好的大蒜片、干辣椒节、青花椒下入锅中炒制5分钟炒香,然后向锅中下入泡尖椒、泡萝卜条、南瓜酱炒制5分钟,最后向锅内加入味精、胡椒粉、鸡粉、双鲜、百味鲜、鱼味宝搅拌均匀炒制2-3分钟,煮开后起锅装入不锈钢容器送入灌装间进行定量分装,分装好后通过高温微波灭菌、自然冷却后装箱入库。

8. 根据权利要求7所述的金汤酸菜鱼调料的制备方法,其特征在于:所述红油的制备方法为:将50-100份植物油加热至110-140℃,加入辣椒酱20-40份、花椒1-20份、八角1-20份、山奈1-20份、大葱1-20份、大蒜1-20份、生姜1-20份和糖1-20份,熬制2-4小时,待油液中无水分时,过滤残渣,收集滤液得到红油。

9. 根据权利要求7所述的金汤酸菜鱼调料的制备方法,其特征在于:所述葱油的制备方法为:在50-100份植物油中加入大葱10-20份、泡生姜10-20份和大蒜10-20份,加热熬制1-4小时,待油液中无水分时,逐渐升温至200-250℃后过滤残渣,收集滤液得到葱油。

一种金汤酸菜鱼调料及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食用调料技术领域,更具体的是涉及一种金汤酸菜鱼调料及其制备方法。

背景技术

[0002] 火锅在中国有着悠久的历史,特别是在我国南方的重庆、四川一带,是一种颇受众多消费者喜爱的餐饮方式之一。鱼火锅,又名火锅鱼,是川渝地区最常见的家常菜之一,主要原料为鱼和火锅底料;有酸汤的,麻辣的,冷锅的,干锅的等口味。与传统火锅相比,鱼火锅菜品更丰富更能满足消费需求,同时吃过特色鱼后还能涮所有老火锅能涮的菜品,味道更佳。

[0003] 随着人们生活水平的提高,人们对饮食的要求越来越高。在注重食品口味的同时,更加注重食品的营养搭配和对人体的健康。在家常菜鱼火锅的制备过程中,需不断添加调料和使用调料包来调制火锅底料,调料搭配不好会影响到鱼火锅的味道。

[0004] 目前,市场上的鱼火锅调料包多种多样,例如麻辣、香辣口味等,但其仅仅是从口味上进行调节,不能对人体起到良好的滋补作用,有的里面添加大量的食品添加剂,食用后甚至会对人体健康带来影响。为此,本发明提供一种既能增加鱼火锅的口感,又具有调理人体健康的金汤酸菜鱼调料。

发明内容

[0005] 本发明的目的在于:针对现有技术存在的问题,提供一种金汤酸菜鱼调料及其制备方法,该调味料味道醇厚,色泽亮润,香味浓郁,使得鱼火锅香而不辣,口感更好,能开胃健脾。

[0006] 本发明为了实现上述目的具体采用以下技术方案:

[0007] 一种金汤酸菜鱼调料,包括以下重量份的原料:泡酸菜10-15份、泡萝卜5-10份、青花椒1-2份、干辣椒节1-2份、大蒜片3-5份、泡尖椒6-8份、泡生姜5-8份、南瓜酱5-10份、葱油10-12份、红油5-7份、胡椒粉0.5-1份、鸡粉0.1-0.2份、双鲜0.1-0.2份、百味鲜0.1-0.2份、鱼味宝0.1-0.2份、味精0.3-0.5份。

[0008] 优选地,所述红油由以下重量份的原料熬制而成:植物油50-100份、辣椒酱20-40份、花椒1-20份、八角1-20份、山奈1-20份、大葱1-20份、大蒜1-20份、生姜1-20份和糖1-20份。

[0009] 优选地,所述红油由以下重量份的原料熬制而成:植物油80份、辣椒酱32份、花椒15份、八角5份、山奈20份、大葱13份、大蒜9份、生姜11份和糖5份。

[0010] 优选地,所述葱油由以下重量份的原料熬制而成:植物油50-100份、大葱10-20份、泡生姜10-20份和大蒜10-20份。

[0011] 优选地,所述葱油由以下重量份的原料熬制而成:植物油70份、大葱10份、泡生姜13份和大蒜20份。

[0012] 优选地,所述金汤酸菜鱼调料包括以下重量份的原料:泡酸菜10份、泡萝卜5份、青花椒1份、干辣椒节1份、大蒜片3份、泡尖椒8份、泡生姜5份、南瓜酱6份、葱油12份、红油6份、胡椒粉1份、鸡粉0.1份、双鲜0.1份、百味鲜0.2份、鱼味宝0.2份、味精0.3份。

[0013] 所述金汤酸菜鱼调料的制备方法,包括以下步骤:

[0014] (1) 将泡尖椒筛选、清洗,除去杂质后用机器打成小节状备用;

[0015] (2) 将泡生姜筛选、清洗,除去杂质后用机器切成片状备用;

[0016] (3) 将泡萝卜筛选、清洗,除去杂质后用机器打成筷子条状备用;

[0017] (4) 将红油、葱油倒入锅内熬制油温达140-150℃后,将备好的泡生姜片和泡酸菜加入锅中炒制5分钟,再将备好的大蒜片、干辣椒节、青花椒下入锅中炒制5分钟炒香,然后向锅中下入泡尖椒、泡萝卜条、南瓜酱炒制5分钟,最后向锅内加入味精、胡椒粉、鸡粉、双鲜、百味鲜、鱼味宝搅拌均匀炒制2-3分钟,煮开后起锅装入不锈钢容器送入灌装间进行定量分装,分装好后通过高温微波灭菌、自然冷却后装箱入库。

[0018] 优选地,所述红油的制备方法为:将50-100份植物油加热至110-140℃,加入辣椒酱20-40份、花椒1-20份、八角1-20份、山奈1-20份、大葱1-20份、大蒜1-20份、生姜1-20份和糖1-20份,熬制2-4小时,待油液中无水分时,过滤残渣,收集滤液得到红油。

[0019] 优选地,所述葱油的制备方法为:在50-100份植物油中加入大葱10-20份、泡生姜10-20份和大蒜10-20份,加热熬制1-4小时,待油液中无水分时,逐渐升温至200-250℃后过滤残渣,收集滤液得到葱油。

[0020] 本发明所述泡尖椒采用五斗米精制小尖椒,所述五斗米精制小尖椒选用老熟红色果且果形完整的贵州丘白小尖椒。所述泡尖椒的制备方法为:将盐度为20-40的盐水煮沸,放入五斗米精制小尖椒过水,1-2min后捞起五斗米精制小尖椒,将过水的五斗米精制小尖椒洗净并去蒂籽;向干净的泡菜坛中依次加入重量份数为5-8份的凉开水、4-5份五斗米精制小尖椒、1-2份蒜瓣、1-2份生姜片、1-2份白酒和1-2份白醋,盖好泡菜坛盖腌制1-2年即制得泡尖椒。

[0021] 本发明所述泡酸菜、泡萝卜、泡生姜都是选用入坛腌制1至3年经自然发酵腌制成熟的食材。本发明所述青花椒、干辣椒节、大蒜片、南瓜酱、胡椒粉、鸡粉、双鲜、百味鲜、鱼味宝和味精为市场采购。本发明对此不作限定,但其实施皆为本发明的保护范围之内。

[0022] 本发明的有益效果如下:

[0023] 1. 本发明调料中所使用的泡酸菜、泡萝卜和泡生姜都是选用入坛腌制1至3年经自然发酵腌制成熟的食材,这些食材经腌制后富含大量的乳酸菌,乳酸菌能开胃提神、醒酒去腻、增进食欲、帮助消化及促进人体对铁元素的吸收,同时还能使制备的食品具有一定的抗菌作用;且泡尖椒采用五斗米精制小尖椒,所述五斗米精制小尖椒选用老熟红色果且果形完整的贵州丘白小尖椒,腌制发酵后制得的泡尖椒硬度足够、香而不辣,口感更好。

[0024] 2. 本发明红油中添加的糖能够对辣椒酱和生姜中的辣味和刺激味进行适当的调理,能够使制备的调味料中带一点甜、辣味,使调味料的味道更加丰满,更能满足不同人群的口味。红油中山奈含有大量的山奈素,而山奈素的结构具有多个酚羟基,其能够阻止调味料的各个成分在与空气接触时快速氧化;另外山奈性味和功用辛、温,具有归脾、胃经、温中化湿、行气止痛等功效,可以预防胸腹冷痛、寒湿吐泻、骨鲠喉、牙痛和跌打肿痛等病痛。

[0025] 3. 肉制品普遍存在一定的腥膻味,本发明调味料中的葱油能够除去肉制品的腥膻

味,提香调味,保证食品的鲜美味,同时还能够有效地避免大葱的刺激性气味。

[0026] 4.采用本发明的调味料制备的鱼火锅味道醇厚,色泽亮润,香味浓郁,鲜美至极,男女老少四季皆宜,并且具有开胃健脾、益智养颜、强身健体的优点。本发明的调味料还适用于鸡、鸭、鹅、兔、牛和羊肉等畜禽肉类的烹饪。

具体实施方式

[0027] 为了本技术领域的人员更好的理解本发明,下面结合以下实施例对本发明作进一步详细描述。

[0028] 实施例1

[0029] 本实施例提供一种金汤酸菜鱼调料,包括以下重量份的原料:泡酸菜10份、泡萝卜5份、青花椒1份、干辣椒节1份、大蒜片3份、泡尖椒8份、泡生姜5份、南瓜酱6份、葱油12份、红油6份、胡椒粉1份、鸡粉0.1份、双鲜0.1份、百味鲜0.2份、鱼味宝0.2份、味精0.3份。

[0030] 优选地,所述红油的制备方法为:将80份植物油加热至110-140℃,加入辣椒酱32份、花椒15份、八角5份、山奈20份、大葱13份、大蒜9份、生姜11份和糖5份,熬制4小时,待油液中无水分时,过滤残渣,收集滤液得到红油。

[0031] 优选地,所述葱油的制备方法为:在70份植物油中加入大葱10份、泡生姜13份和大蒜20份,加热熬制2小时,待油液中无水分时,逐渐升温至200-250℃后过滤残渣,收集滤液得到葱油。

[0032] 所述金汤酸菜鱼调料的制备方法,包括以下步骤:

[0033] (1) 将泡尖椒筛选、清洗,除去杂质后用机器打成小节状备用;

[0034] (2) 将泡生姜筛选、清洗,除去杂质后用机器切成片状备用;

[0035] (3) 将泡萝卜筛选、清洗,除去杂质后用机器打成筷子条状备用;

[0036] (4) 将红油、葱油倒入锅内熬制油温达140-150℃后,将备好的泡生姜片和泡酸菜加入锅中炒制5分钟,再将备好的大蒜片、干辣椒节、青花椒下入锅中炒制5分钟炒香,然后向锅中下入泡尖椒、泡萝卜条、南瓜酱炒制5分钟,最后向锅内加入味精、胡椒粉、鸡粉、双鲜、百味鲜、鱼味宝搅拌均匀炒制2-3分钟,煮开后起锅装入不锈钢容器送入灌装间进行定量分装,分装好后通过高温微波灭菌、自然冷却后装箱入库。

[0037] 本发明所述泡尖椒采用五斗米精制小尖椒,所述五斗米精制小尖椒选用老熟红色果且果形完整的贵州丘白小尖椒。所述泡尖椒的制备方法为:将盐度为30的盐水煮沸,放入五斗米精制小尖椒过水,2min后捞起五斗米精制小尖椒,将过水的五斗米精制小尖椒洗净并去蒂籽;向干净的泡菜坛中依次加入重量份数为6份的凉开水、4份五斗米精制小尖椒、1.5份蒜瓣、1.5份生姜片、1.5份50°白酒和2份白醋,盖好泡菜坛盖腌制2年即制得泡尖椒。

[0038] 本发明所述泡酸菜、泡萝卜、泡生姜都是选用入坛腌制1至3年经自然发酵腌制成熟的食材。

[0039] 本发明所述青花椒、干辣椒节、大蒜片、南瓜酱、胡椒粉、鸡粉、双鲜、百味鲜、鱼味宝和味精均为市场采购。

[0040] 实施例2

[0041] 本实施例提供一种金汤酸菜鱼调料,包括以下重量份的原料:泡酸菜15份、泡萝卜10份、青花椒2份、干辣椒节2份、大蒜片5份、泡尖椒7份、泡生姜8份、南瓜酱10份、葱油11份、

红油7份、胡椒粉0.8份、鸡粉0.2份、双鲜0.2份、百味鲜0.16份、鱼味宝0.18份、味精0.5份。

[0042] 优选地,所述红油的制备方法为:将100份植物油加热至110-140℃,加入辣椒酱40份、花椒20份、八角20份、山奈15份、大葱20份、大蒜20份、生姜18份和糖10份,熬制4小时,待油液中无水分时,过滤残渣,收集滤液得到红油。

[0043] 优选地,所述葱油的制备方法为:在100份植物油中加入大葱20份、泡生姜20份和大蒜20份,加热熬制2小时,待油液中无水分时,逐渐升温至200-250℃后过滤残渣,收集滤液得到葱油。

[0044] 所述金汤酸菜鱼调料的制备方法,包括以下步骤:

[0045] (1) 将泡尖椒筛选、清洗,除去杂质后用机器打成小节状备用;

[0046] (2) 将泡生姜筛选、清洗,除去杂质后用机器切成片状备用;

[0047] (3) 将泡萝卜筛选、清洗,除去杂质后用机器打成筷子条状备用;

[0048] (4) 将红油、葱油倒入锅内熬制油温达140-150℃后,将备好的泡生姜片和泡酸菜加入锅中炒制5分钟,再将备好的大蒜片、干辣椒节、青花椒下入锅中炒制5分钟炒香,然后向锅中下入泡尖椒、泡萝卜条、南瓜酱炒制5分钟,最后向锅内加入味精、胡椒粉、鸡粉、双鲜、百味鲜、鱼味宝搅拌均匀炒制2-3分钟,煮开后起锅装入不锈钢容器送入灌装间进行定量分装,分装好后通过高温微波灭菌、自然冷却后装箱入库。

[0049] 本发明所述泡尖椒采用五斗米精制小尖椒,所述五斗米精制小尖椒选用老熟红色果且果形完整的贵州丘白小尖椒。所述泡尖椒的制备方法为:将盐度为40的盐水煮沸,放入五斗米精制小尖椒过水,1min后捞起五斗米精制小尖椒,将过水的五斗米精制小尖椒洗净并去蒂籽;向干净的泡菜坛中依次加入重量份数为8份的凉开水、5份五斗米精制小尖椒、2份蒜瓣、2份生姜片、2份52°白酒和2份白醋,盖好泡菜坛盖腌制2年即制得泡尖椒。

[0050] 本发明所述泡酸菜、泡萝卜、泡生姜都是选用入坛腌制1至3年经自然发酵腌制成熟的食材。

[0051] 本发明所述青花椒、干辣椒节、大蒜片、南瓜酱、胡椒粉、鸡粉、双鲜、百味鲜、鱼味宝和味精均为市场采购。

[0052] 实施例3

[0053] 本实施例提供一种金汤酸菜鱼调料,包括以下重量份的原料:泡酸菜12份、泡萝卜8份、青花椒1.6份、干辣椒节1.5份、大蒜片4份、泡尖椒6份、泡生姜7份、南瓜酱8份、葱油10份、红油5份、胡椒粉0.5份、鸡粉0.14份、双鲜0.15份、百味鲜0.1份、鱼味宝0.1份、味精0.4份。

[0054] 优选地,所述红油的制备方法为:将50份植物油加热至110-140℃,加入辣椒酱20份、花椒8份、八角3份、山奈10份、大葱5份、大蒜5份、生姜7份和糖2份,熬制4小时,待油液中无水分时,过滤残渣,收集滤液得到红油。

[0055] 优选地,所述葱油的制备方法为:在50份植物油中加入大葱12份、泡生姜10份和大蒜10份,加热熬制2小时,待油液中无水分时,逐渐升温至200-250℃后过滤残渣,收集滤液得到葱油。

[0056] 所述金汤酸菜鱼调料的制备方法,包括以下步骤:

[0057] (1) 将泡尖椒筛选、清洗,除去杂质后用机器打成小节状备用;

[0058] (2) 将泡生姜筛选、清洗,除去杂质后用机器切成片状备用;

[0059] (3) 将泡萝卜筛选、清洗,除去杂质后用机器打成筷子条状备用;

[0060] (4) 将红油、葱油倒入锅内熬制油温达140-150℃后,将备好的泡生姜片和泡酸菜加入锅中炒制5分钟,再将备好的大蒜片、干辣椒节、青花椒下入锅中炒制5分钟炒香,然后向锅中下入泡尖椒、泡萝卜条、南瓜酱炒制5分钟,最后向锅内加入味精、胡椒粉、鸡粉、双鲜、百味鲜、鱼味宝搅拌均匀炒制2-3分钟,煮开后起锅装入不锈钢容器送入灌装间进行定量分装,分装好后通过高温微波灭菌、自然冷却后装箱入库。

[0061] 本发明所述泡尖椒采用五斗米精制小尖椒,所述五斗米精制小尖椒选用老熟红色果且果形完整的贵州丘白小尖椒。所述泡尖椒的制备方法为:将盐度为20的盐水煮沸,放入五斗米精制小尖椒过水,2min后捞起五斗米精制小尖椒,将过水的五斗米精制小尖椒洗净并去蒂籽;向干净的泡菜坛中依次加入重量份数为5份的凉开水、4份五斗米精制小尖椒、1份蒜瓣、1份生姜片、1份52°白酒和1份白醋,盖好泡菜坛盖腌制1年即制得泡尖椒。

[0062] 本发明所述泡酸菜、泡萝卜、泡生姜都是选用入坛腌制1至3年经自然发酵腌制成熟的食材。

[0063] 本发明所述青花椒、干辣椒节、大蒜片、南瓜酱、胡椒粉、鸡粉、双鲜、百味鲜、鱼味宝和味精均为市场采购。

[0064] 取本发明实施例1-实施例3制备的金汤酸菜鱼调料进行理化指标检测,依据四川省卫生和计划生育委员会于2016年07月15日发布的四川省地方标准DBS 51/002《食品安全地方标准-酸菜类调料》进行测定,结果如表1所示。

[0065] 表1本发明实施例1-实施例3理化指标检测结果表

[0066]

项目	实施例1	实施例2	实施例3	标准值	检验方法
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	0.6	1.0	0.8	≤3.5	GB/T20293
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	0.05	0.09	0.08	≤0.25	GB/T5009.37
亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)/(mg/kg)	3	5	2	≤20	GB5009.33
总砷(以As计)/(mg/kg)	0	0	0	≤0.5	GB5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	0	0	0	≤1.0	GB5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	0.2	0.3	0.2	≤5.0	GB/T18979

[0067] 由表1可知,本发明实施例1-实施例3制备的金汤酸菜鱼调料均符合四川省地方标准DBS51/002《食品安全地方标准-酸菜类调料》。

[0068] 对比例1

[0069] 将本发明实施例1中的泡尖椒去除,其余原料种类、重量份数和制备方法不变,制得酸菜鱼调料。

[0070] 对比例2

[0071] 将本发明实施例1中的红油中的山奈去除,其余原料种类、重量份数和制备方法不变,制得酸菜鱼调料。

[0072] 分别以本发明实施例1-实施例3制备的金汤酸菜鱼调料和对比例1-对比例2制得的鱼火锅调料制备鱼火锅,除了酸菜鱼调料不同外,其余酸菜鱼的选料和方法均相同。分别在成都、重庆、武汉、郑州四个城市各随机调研100人,分别对以本发明实施例1-实施例3制备的金汤酸菜鱼调料和对比例1-对比例2制得的酸菜鱼调料制备的鱼火锅进行品尝并评

分,评分采用盲评方式进行,分别对香味、腥膻味和口感进行评分,所得分数平均值如表2所示。

[0073] 表2本发明实施例1-3和对比例1-2制备的鱼火锅评分表

[0074]

指标	香味/分	腥膻味/分	口感/分
实施例1	100	100	100
实施例2	100	100	98
实施例3	100	100	99
对比例1	95	90	86
对比例2	92	93	70

[0075] 由表2可知,本发明实施例1-实施例3制备的金汤酸菜鱼调料制备的鱼火锅评分高于对比例1-2制得的酸菜鱼调料烧制的鱼火锅,被调研人员反映采用本发明的调味料制备的鱼火锅味道醇厚,色泽亮润,香味浓郁,鲜美至极。相比对比例1-2制得的酸菜鱼调料烧制的鱼火锅,食用本发明实施例1-实施例3制备的金汤酸菜鱼调料制备的鱼火锅后感觉良好,且食欲有所增加,让人意犹未尽,说明本发明实施例1-实施例3制备的金汤酸菜鱼调料更受市场欢迎。

[0076] 以上所述,仅为本发明的较佳实施例,并不用以限制本发明,本发明的专利保护范围以权利要求书为准,凡是运用本发明的说明书内容所作的等同结构变化,同理均应包含在本发明的保护范围内。