

(12) 按照专利合作条约所公布的国际申请

(19) 世界知识产权组织
国际局

(43) 国际公布日
2013年12月12日 (12.12.2013)



(10) 国际公布号
WO 2013/181895 A1

- (51) 国际专利分类号:
A23L 1/326 (2006.01) A23L 1/01 (2006.01)
A23L 1/325 (2006.01) A23B 4/20 (2006.01)
- (21) 国际申请号: PCT/CN2012/082889
- (22) 国际申请日: 2012年10月13日 (13.10.2012)
- (25) 申请语言: 中文
- (26) 公布语言: 中文
- (30) 优先权:
201210186246.3 2012年6月9日 (09.06.2012) CN
- (71) 申请人 (对除美国外的所有指定国): **天津泰达酒店有限公司 (TIANJIN TEDA HOTEL CO., LTD)** [CN/CN]; 中国天津市滨海新区经济技术开发区第三大街16号总经办/25/臧筑华, Tianjin 300457 (CN)。 **天津基石科技服务有限公司 (TIANJIN DESHENG SOLAR TECHNOLOGY CO., LTD)** [CN/CN]; 中国天津市滨海新区经济技术开发区展望路5号办公室/205/臧筑华, Tianjin 300457 (CN)。 **天津滨海管理科学研究院 (TIANJIN BINHAI RESEARCH INSTITUTE OF MANAGEMENT SCIENCE)** [CN/CN]; 中国天津市蓟县金水泉红色旅游区6号, Tianjin 301900 (CN)。
- (72) 发明人: 及
- (71) 申请人 (仅对美国): **臧筑华 (ZANG, Zhuhua)** [CN/CN]; 中国天津市南开复康路来福里7-3-201臧筑华7-3-201, Tianjin 300074 (CN)。
- (72) 发明人: **李济云 (LI, Jiyun)**; 中国天津市滨海新区经济技术开发区第三大街16号办公室/25/臧筑华, Tianjin 300457 (CN)。 **臧今楠 (ZANG, Jinnan)**; 中国天津市南开复康路来福里7-3-201臧筑华, Tianjin 300074 (CN)。 **曹福虹 (CAO, Fuhong)**; 中国天津市南开复康路来福里7-3-201臧筑华, Tianjin 300074 (CN)。 **张洪生 (ZHANG, Hongsheng)**; 中国天津市南开复康路来福里7-3-201, Tianjin 300074 (CN)。 **郑敏 (ZHENG, Min)**; 中国天津市滨海新区经济技

术开发区第三大街16号办公室/25/臧筑华, Tianjin 300457 (CN)。 **魏德立 (WEI, Deli)**; 中国天津市南开复康路来福里7-3-201臧筑华, Tianjin 300074 (CN)。 **杨永安 (YANG, Yongan)**; 中国天津市南开复康路来福里7-3-201臧筑华, Tianjin 300074 (CN)。 **姚凯 (YAO, Kai)**; 中国福建省福州鼓楼铜盘路168/八一羽毛球队, Fujian 300074 (CN)。 **钱海东 (QIAN, Haidong)**; 中国天津市南开复康路来福里7-3-201臧筑华, Tianjin 300074 (CN)。 **李文锋 (LI, Wenfeng)**; 中国天津市南开复康路来福里7-3-201臧筑华, Tianjin 300074 (CN)。 **杨奎 (YANG, Kui)**; 中国天津市南开复康路来福里7-3-201臧筑华, Tianjin 300074 (CN)。

- (74) 共同代表: **臧筑华 (ZANG, Zhuhua)**; 中国天津市南开复康路来福里7-3-201, Tianjin 300074 (CN)。
- (81) 指定国 (除另有指明, 要求每一种可提供的国家保护): AE, AG, AL, AM, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BN, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KM, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PA, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO, RS, RU, RW, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, ZA, ZM, ZW。
- (84) 指定国 (除另有指明, 要求每一种可提供的地区保护): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), 欧亚 (AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM), 欧洲 (AL, AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, MK, MT, NL, NO, PL, PT, RO, RS, SE, SI, SK, SM, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG)。

本国际公布:

- 包括国际检索报告(条约第21条(3))。

(54) Title: RED WINE FISH AND METHOD FOR PREPARING SAME

(54) 发明名称: 红酒鱼及其制作方法

(57) Abstract: Provided are a red wine fish and method for preparing same. Chopped fish slabs are soaked in the red wine-based soy sauce and then subjected to air drying, absorption drying, baking, juice spreading, baking, air drying, packing and prefabricating, and the fish slabs are soaked at the temperature of between 0 and 10 °C; the air drying temperature is between 20 and 60 °C, the roasted grain husks are used as the absorption drying medium, and the baking method uses a baking tray and bakes only one side; juice is sprayed on during baking, and ventilation is provided.

(57) 摘要: 一种红酒鱼及其制作方法, 将分解的鱼块经红酒基酱汁中浸泡、风干、吸干、烘干、涂汁、烘干、晾干、包装预制过程, 其中浸泡是在0—10°C环境下, 风干温度在20—60°C区间, 并采用炒制后的谷物皮壳做吸干介质; 然后进行烤制, 烤制方法为: 单面烤盘排气和喷汁烘烤。



WO 2013/181895 A1

说明书

红酒鱼及其制作方法

技术领域

一种红酒鱼及其制作方法，将分解的鱼块经红酒基酱汁中浸泡-风干-吸干-烘干-涂汁-烘干涂汁-烘干-包装预制过程；浸泡在 0-10℃ 环境下；风干温度在 20-60℃ 以下，采用炒制后的谷物皮壳做吸干介质，烤制方法为：单面烤盘的排气-喷汁烘烤的方法；其他烹调方法均可加工烹制，鱼肉、鱼骨深度入味，可适用与各种带骨鱼类的制造，可工业化、标准化、通用化、系列化初级加工，适用于各种加工方法，属于食品加工和餐饮领域。

背景技术

现在鱼类加工方法是浸泡在环境温度，鱼类鲜度发生变化，烹调时难以深入滋味。本发明，红酒鱼及其制作方法，采用红酒基酱汁中低温浸泡，红酒基酱汁渗透鱼块中心，酒的醇香入味，可以调制各种口味，适合各种喜欢酒类醇香烹制鱼类的人群。

发明内容

一种红酒鱼及其制作方法，将分解的鱼块经红酒基酱汁中浸泡-风干-吸干-烘干-涂汁-晾干-包装预制过程；烘烤方法为：单面烤盘排气-喷汁烘烤的方法。

本发明具有以下特征：

1.浸泡在 0-10℃ 环境下；风干温度在 20-60℃ 区间。

采用炒制后的谷物皮壳做吸干介质。

具体实施方式

红酒基酱汁：每 1kg 解剖后的鱼块添加 100g 红酒，调味醋 20g，添加到采用通用方法熬制的香料汁中，以浸泡覆盖鱼块为准，浸泡液富含口味，例如：咸味、甜味。

鱼类的初加工：通用的方法肢解整鱼，剔除主干骨，分成块状。

浸泡：将鱼块浸泡在清水中浸泡 1 小时以上，通用的网眼器皿沥水后送入风干。

风干：暖风机调整距离，控温在鱼块可感知测量的温度在在 20-60℃ 区间，风干 1 小时。

吸干：将采用通用的方法炒制的谷物皮壳，例如麦麸、谷糠、稻糠，放在风干后的鱼块周边，充分吸收鱼块的水分，以炒制的谷物皮壳用手摸潮湿不留液为准，以谷物大于 3 倍鱼块容积。

烘干：采用通用的红外石英取暖器，开放式照射鱼块，石英取暖器，发热中心距离鱼块大于 300mm。

涂汁：采用通用的方法，调制各种口味，用毛刷涂刷。

反复多次烘干-涂汁-烘干：反复次数与鱼块的大小和厚度成正比，最小反复要大于 4 次以上。

晾干：将最后烘干的鱼块，放在 20℃，相对湿度 30% 以下的环境下，采用家用电风扇风吹 4 小时。

包装预制：采用通用的塑料真空封塑，袋内放置食品干燥剂。

烤制过程：采用单面加热，在烤盘地面加入调味材料，例如：洋葱片、大蒜片、大葱片、姜片或者蔬菜水果片，鱼块放在调味材料上不，开放式烤制。

排气-喷汁烘烤：采用风扇吹风或者排风扇排风，同时采用喷壶喷淋鱼块，鱼肉不宜反动的鱼类，直接单面烘烤，可翻动的鱼块，翻动烘烤和喷汁。

喷汁：红酒、原浆葡萄酒或者调料汁液，依据使用者口味自行调理。

其他烹制方法：

烹制例 1：蒸红酒鱼：采用通用的蒸鱼方法，汁液红酒比例大于 30%，烹调时将蒸鱼提前浸泡在汁液中 30 分钟以上，在上锅蒸制，调制汁液禁止化学添加剂和鸡精、味精。

烹制例 2：香煎红酒鱼：温油将葱姜蒜佐料炸制金黄，将油用漏勺捞出佐料，佐料需要平铺锅底，将包装预制的红酒鱼放置佐料至上，文火香煎，采用喷壶不断喷射与烹制例 1 相同比例要求的红酒汁液。

实施本发明具有的显著效果：

本发明采用红酒加汁液烹调鱼类，醇香入味，采用炒制后的谷物皮壳做吸干介质，致使鱼肉富含各种谷物富含的维生素，风干后包装，不用防腐剂和任何添加剂，烹调时具有快捷食品和营养丰富，口味无穷变化的操作空间，对于捕捞季节的鱼类，经过初级加工冷藏或常温干燥贮存，降低鱼类保鲜成本和提高口感指标，提高低档鱼类的实用价值和口感。

权利要求书

1. 一种红酒鱼及其制作方法，将分解的鱼块经红酒基酱汁中浸泡-风干-吸干-烘干-涂汁-晾干-包装预制过程；烘烤方法为：单面烤盘排气-喷汁烘烤的方法。
2. 根据权利要求书所述的红酒鱼及其制作方法，其特征是：浸泡在 0-10℃环境下；风干温度在 20-60℃以下。
3. 根据权利要求书所述的红酒鱼及其制作方法，其特征是：采用炒制后的谷物皮壳做吸干介质。

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No.

PCT/CN2012/082889

A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER

See the extra sheet

According to International Patent Classification (IPC) or to both national classification and IPC

B. FIELDS SEARCHED

Minimum documentation searched (classification system followed by classification symbols)

IPC: A23L, A23B

Documentation searched other than minimum documentation to the extent that such documents are included in the fields searched

Electronic data base consulted during the international search (name of data base and, where practicable, search terms used)

CNABS, CNKI, DWPI, VEN: pickle, Red wine, fish, soak, dying, baking, etc.

C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
P, X	CN 102687872 A (TIANJIN TEDA HOTEL CO., LTD. et al.), 26 September 2012 (26.09.2012), claims 1-3	1-3
A	CN 101507513 A (LI, Xinmin), 19 August 2009 (19.08.2009), claim 1	1-3
A	CN 101919434 A (LI, Ji), 22 December 2010 (22.12.2010), claim 1	1-3

Further documents are listed in the continuation of Box C.

See patent family annex.

* Special categories of cited documents:

“A” document defining the general state of the art which is not considered to be of particular relevance

“E” earlier application or patent but published on or after the international filing date

“L” document which may throw doubts on priority claim(s) or which is cited to establish the publication date of another citation or other special reason (as specified)

“O” document referring to an oral disclosure, use, exhibition or other means

“P” document published prior to the international filing date but later than the priority date claimed

“T” later document published after the international filing date or priority date and not in conflict with the application but cited to understand the principle or theory underlying the invention

“X” document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered novel or cannot be considered to involve an inventive step when the document is taken alone

“Y” document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered to involve an inventive step when the document is combined with one or more other such documents, such combination being obvious to a person skilled in the art

“&” document member of the same patent family

Date of the actual completion of the international search
22 February 2013 (22.02.2013)

Date of mailing of the international search report
07 March 2013 (07.03.2013)

Name and mailing address of the ISA/CN:
State Intellectual Property Office of the P. R. China
No. 6, Xitucheng Road, Jimenqiao
Haidian District, Beijing 100088, China
Facsimile No.: (86-10) 62019451

Authorized officer
QIU, Hong
Telephone No.: (86-10) **62411179**

INTERNATIONAL SEARCH REPORT
Information on patent family members

International application No.

PCT/CN2012/082889

Patent Documents referred in the Report	Publication Date	Patent Family	Publication Date
CN 102687872 A	26.09.2012	None	
CN 101507513 A	19.08.2009	None	
CN 101919434 A	22.12.2010	None	

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No.

PCT/CN2012/082889

CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER:

A23L 1/326 (2006.01) i

A23L 1/325 (2006.01) i

A23L 1/01 (2006.01) i

A23B 4/20 (2006.01) i

国际检索报告

国际申请号
PCT/CN2012/082889

A. 主题的分类		
参见附加页		
按照国际专利分类(IPC)或者同时按照国家分类和 IPC 两种分类		
B. 检索领域		
检索的最低限度文献(标明分类系统和分类号)		
IPC: A23L, A23B		
包含在检索领域中的除最低限度文献以外的检索文献		
在国际检索时查阅的电子数据库(数据库的名称, 和使用的检索词(如使用))		
CNABS, CNKI, DWPI, VEN: 红酒, 鱼, 浸泡, 干燥, 腌制, 烤, 等。Red wine, fish, soak, dying, baking, 等。		
C. 相关文件		
类 型*	引用文件, 必要时, 指明相关段落	相关的权利要求
P, X	CN102687872A(天津泰达酒店有限公司等), 26.9 月 2012(26.09.2012), 权利要求 1-3	1-3
A	CN101507513A (李新民), 19.8 月 2009 (19.08.2009), 权利要求 1	1-3
A	CN101919434A (李霁), 22.12 月 2010 (22.12.2010), 权利要求 1	1-3
<input type="checkbox"/> 其余文件在 C 栏的续页中列出。 <input checked="" type="checkbox"/> 见同族专利附件。		
* 引用文件的具体类型:		“T” 在申请日或优先权日之后公布, 与申请不相抵触, 但为了理解发明之理论或原理的在后文件
“A” 认为不特别相关的表示了现有技术一般状态的文件		“X” 特别相关的文件, 单独考虑该文件, 认定要求保护的发明不是新颖的或不具有创造性
“E” 在国际申请日的当天或之后公布的在先申请或专利		“Y” 特别相关的文件, 当该文件与另一篇或者多篇该类文件结合并且这种结合对于本领域技术人员为显而易见时, 要求保护的发明不具有创造性
“L” 可能对优先权要求构成怀疑的文件, 或为确定另一篇引用文件的公布日而引用的或者因其他特殊理由而引用的文件(如具体说明的)		“&” 同族专利的文件
“O” 涉及口头公开、使用、展览或其他方式公开的文件		
“P” 公布日先于国际申请日但迟于所要求的优先权日的文件		
国际检索实际完成的日期 22.2 月 2013 (22.02.2013)	国际检索报告邮寄日期 07.3 月 2013 (07.03.2013)	
ISA/CN 的名称和邮寄地址: 中华人民共和国国家知识产权局 中国北京市海淀区蓟门桥西土城路 6 号 100088 传真号: (86-10)62019451	受权官员 邱红 电话号码: (86-10) 62411179	

国际检索报告
关于同族专利的信息

国际申请号
PCT/CN2012/082889

检索报告中引用的 专利文件	公布日期	同族专利	公布日期
CN102687872A	26.09.2012	无	
CN101507513A	19.08.2009	无	
CN101919434A	22.12.2010	无	

主题的分类:

A23L1/326(2006.01)i

A23L1/325(2006.01)i

A23L1/01(2006.01)i

A23B4/20(2006.01)i