

鱼松的制作

- **鱼松是用鱼类肌肉制成的绒毛状、色泽金黄的调味干制品。**



实验原理

- **选择肌肉纤维较长的鱼类，通过蒸煮、去皮、去骨，调味炒松，凉干等工艺操作，使鱼类肌肉失去水分，制成色泽金黄、绒毛状的干制品。**



实验目的

掌握鱼松的制作技术。

实验材料与设备

1、实验材料：鱼

2、设备：蒸锅、炒锅、电磁炉、盘子等。



实验方法

■ 1、工艺流程

原料选择与整理→蒸煮→脱皮、骨→拆碎、凉干→调味炒松→凉干→包装。

■ 2、调味品参考配方：

- 鱼肉：500g
- 酱油：10g
- 白糖：10g
- 盐：5g
- 料酒：适量

3、操作要点

- **(1) 原料选择与整理** 选择肌肉纤维较长的鱼，洗净，去鳞之后由腹部剖开，去内脏、黑膜等，再去头，充分洗净，滴水沥干。
- **(2) 蒸煮** 沥水后的鱼，放入瓷盘，加热，水煮沸 15min 后即可取出鱼。
- **(3) 去皮、骨** 将蒸熟的鱼趁热去皮，拣出骨、鳍、筋等，留下鱼肉。

(4) 拆碎、凉干 将鱼肉放入清洁的白瓷盘内，在通风处凉干，并随时将肉撕碎。

(5) 洗净的锅中加入生油，油热后，即将前述凉干并撕碎的鱼肉放入并不断搅拌，之后再充分炒松，约 20min，等鱼肉变成松状，即将调味液喷洒在鱼松上，随时搅拌，直至色泽和味道均很适合为止。炒松要用文火，以防鱼松炒焦发脆。

- **(6) 凉干，包装 炒好的鱼松自锅中取出，放在白瓷盘中冷却后包装中。**

■ 五、产品质量标准

■ 产品外观：色泽金黄，肉丝疏松，无潮团，口味正常，无焦味及异味，允许有少量骨刺存在。

■ 化学指标：水分 12%~ 16%，蛋白质 52%以上。



■ 六、思考题

- 1、将制作的鱼松依照其质量要求进行感官检查，找出问题并分析原因。
- 2、哪些操作会影响鱼松的疏松程度？

