怪味海鲜蘸汁

——研发报告书





摘要

海鲜是一类高蛋白低脂肪的食物，营养价值极高，含有对人体有益的多种氨基酸、维生素。中国人吃海鲜习惯煮熟蘸汁食用或者切片生吃，但是一般的蘸汁味道比较重，会掩盖海鲜独有的鲜味，并且现在的海鲜蘸汁大多以各种的生抽为主，缺少新意，吃多了会觉得口感单一。所以我们推出了以优质泡菜汁和各种精选配料调配出来的怪味海鲜蘸汁，为我们食用海鲜时选择蘸汁增加一种全新的选择，同时此蘸汁亦可以作为拌菜的调料，为你节省了调配凉拌汁的时间。

abstract

Seafood is a kind of high protein and low fat food, it have high nutritional value and are all kinds of beneficial to human body such as amino acids and vitamins. Chinese eat seafood mostly choose cooked with hot water to eat or sliced raw, general with sauce taste more heavy and would cover the original umami flavor of seafood, and eating with these sauce would feel boring. So we launched by using high quality of kimchi juice and selected various ingredients come out of the “seafood sauce with excellent taste”. It let us to enjoy the eating seafood better, when we eating with “seafood sauce with excellent taste”, and it can also as mix vegetables condiment and make your cooking time more convenient.

关键词：海鲜　　蘸汁　　泡菜

Key words: sea food　　sauce　　pickled vegetables

一、产品描述

此产品为怪味海鲜蘸汁，味道不同于市面上出售的海鲜蘸汁。采用李锦记精选生抽和李锦记蚝油作为主料，配上新鲜姜汁与酸味十足的陈酿醋，再加上一定比例的优质泡菜汁，形成一种既有酸甜又有辣鲜、蚝香浓郁的怪味海鲜蘸汁。本品可以作为海鲜蘸汁使用，亦可以作为家常凉拌汁使用。

二、市场潜力分析

根据联合国粮农组织数据库显示,2009 年中国人均鱼和海鲜占有量为 38.4g，仅次于主食、肉类和水果蔬菜，要高于禽蛋类[1]。并且随着中国经济和海鲜业的迅猛发展，中国人对海鲜的需求量日益增大。我国居民在吃海鲜的时候，习惯煮熟了蘸汁食用。海鲜因其滋味鲜美而夺得大家的喜欢，而我们在家自己所配出来的蘸汁大多以咸酸味占主导口味，食用过多不仅会有腻的感觉，而且会夺取海鲜独有的鲜味。而泡菜则是红遍全国的开胃菜之一，它酸爽去腻，对于各年龄段的人都有相当大的诱惑力。并且我们发现当醋和泡菜汁混合在一起，并且加上生抽和蚝油，会使得沾汁的味道十分饱满，能够更加突出海鲜的鲜味。

通过以上的市场市场背景分析，我们设计出一款具有酸甜辣咸鲜爽各种味道聚集在一起的怪味海鲜蘸汁：酱油的鲜味、陈醋的酸味和香味、泡菜的酸爽滋味、糖的甜味、蚝油的蚝香味，形成的一种很饱满的味道，这些味道在口中回味无穷，但绝对不会抢走海鲜和拌菜的鲜味,却给人以新的口感冲击。从呈味的角度来讲，咸味可以增加甜味，适当的甜味又可以提高蘸汁的鲜味，而酸味又可以掩盖海鲜的腥味。因此，该蘸汁相对于其它海鲜蘸汁而言，鲜味更加突出、口感更加浓郁，咸鲜适口，使得海鲜食品的味道更好的在味蕾上绽放。

三、配方

调料：泡菜汁、李锦记精选生抽、李锦记蚝油、姜汁、醋

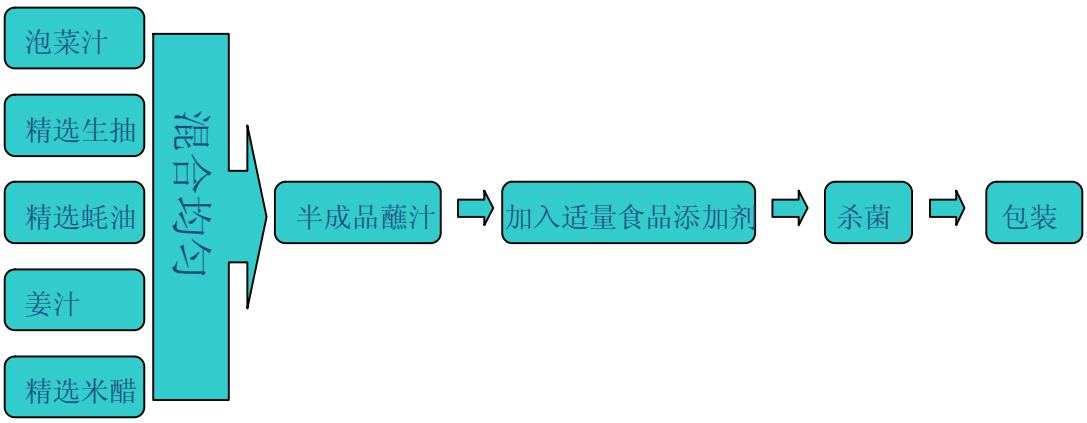
食品添加剂：谷氨酸钠、山梨酸钾、羧甲基淀粉纤维素钠、5’-肌苷酸二钠、5’-鸟苷酸二钠








四、工艺流程



成品感官指标：色泽呈浅褐色，色泽鲜亮均匀；

成品风味指标：具有泡菜香味和酱香味，口感酸中回甜，蚝香十足；

成品状态指标：呈黏度略高的流动状液体。

卫生标准：菌落总数（个/ml）≤10000；大肠菌群≤3个/100ml；致病菌不得检出；AS≤0.5mg/kg；Pb≤0.1mg/kg

五、原辅料添加目的和方法

泡菜汁：选取优质泡菜榨汁，添加到蘸汁中以增加泡菜风味，使得酱汁酸甜可口，并且泡菜汁中的乳酸菌可以调节人们肠道细菌的活性，促进肠胃蠕动，其含有丰富的维生素、纤维素和矿物质可以补充人体所需营养物质。

李锦记精选生抽：使酱汁的色泽红润，增加人们的食欲，并且李锦记生抽的酱香味十分浓郁，可以为酱汁增添酱香味和咸鲜味。

李锦记蚝油：使酱汁增添蚝香味和咸鲜味。

姜汁：姜汁可以很大程度地减少海鲜的腥味，并且姜属阳性，可以很大程度地中和海鲜寒凉的特性。

醋：醋是强酸性调味品，醋可以增加酱汁的酸味，增加食欲，而且可以杀灭海鲜中的细菌，从而避免人们食用海鲜后导致腹泻。

六、包装方法

本品为怪味海鲜蘸汁，用途为海鲜蘸汁和拌菜的凉拌汁。本品推出两种包装方法：

1. 300ml 玻璃瓶包装

2. 30g 带锯齿小袋包装，10 袋为一盒





玻璃瓶包装的蘸汁适用于餐厅和家庭食用，瓶盖沿用中间带有横向切口的“一”字型塑料盖，可以按照需要量的多少精确地倒出酱汁。带锯齿小袋包装具有携带方便、开袋即食的特点，可以让在户外聚餐或者旅行的人们，在需要的时候可以很迅速方便地打开食用，并且 30g 为一人一次的食用常量，不会造成浪费。

七、营养配方评价

泡菜汁：泡菜中含有各种维生素及钙、铁、磷等矿物质。泡菜的主要原料是各种蔬菜，在泡制过程中蔬菜的温度一直保持在常温下，所以蔬菜中的维生素 C 和 B 族不会受到破坏。泡菜中富含乳酸，一般为 0.4%-0.8%，可以刺激消化腺分泌消化液，帮助食物的消化吸收。并且泡菜中的辣椒、蒜、姜、葱等刺激性作料可起到杀菌作用，还可以促进消化酶分泌。

李锦记精选生抽：李锦记精选生抽精选优质黄豆及小麦粉，以先进的工艺精心酿造。氨基酸是酱油中最重要的营养成分，酱油中的氨基酸有 18 种，其中包括了人体 8 种必需氨基酸，对人体有着极其重要的生理功能。并且酱油还含有钙、铁等微量元素，有效地维持了机体的生理平衡

李锦记蚝油：蚝油是以素有“海底牛奶”之称的牡蛎为原料，经煮熟取汁浓缩加辅料精制而成。蚝油含有大量的粗蛋白质，还含有糖类、有机酸、碘、钙和

维生素等多种营养成分。

姜汁：姜特有的辛辣味可以刺激人们的食欲，并且姜有清胃功能，可以促进肠内蠕动，可以降低胆固醇、稀释血液和减轻风湿病，可以抗病毒抵制感冒发烧，可以促进血液循环。不仅如此，姜汁还可以杀灭拌菜和海鲜中的细菌，使得人们在吃完生食后不会腹泻。

醋：醋中除了含有大量的醋酸外，还含有钙、铁等矿物质，葡萄酸、乳酸等有机酸，所以醋能使人们增加人们的食欲，帮助消化。醋可以维持食物中水溶性 B 族维生素和维生素 C 化学结构的稳定性，不易遭到破坏，从而保护食品中的营养成分。并且醋能促进食物中的铜、锌等微量元素的溶解和吸收，还能溶解食物中的钙质，以利于身体的吸收。最重要的一点，醋能抑制海鲜和拌菜中的细菌。

八、价格/成本

原料	泡菜汁	李锦记 精选生抽	李锦记 蚝油	姜汁	醋	食品添加剂
元/KG	10	10	12	8	5	30

综上考虑，一瓶 200ml 的怪味海鲜沾汁的成本大概为 5 元。



参考文献

[1]2011 年中国统计年鉴 ，中国统计出版社