(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利

(10)授权公告号 CN 103099239 B
(45)授权公告日 2014.04.16

(21)申请号 201210507842.7
(22)申请日 2012.12.03
(73)专利权人 安徽光正食品有限公司
地址 236055 安徽省阜阳市致富路168号
(72)发明人 望正光 张文泉 余波 杨敏 望月 张强 方园 朱军
(74)专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理有限公司 34112
代理人 余成俊
(51)Int.Cl.
A23L 1/315(2006.01)
A23L 1/318(2006.01)
A23L 1/314(2006.01)
A23L 1/29(2006.01)

(56)对比文件
CN 101099557 A,2008.01.09, 全文.
CN 102511822 A,2012.06.27, 全文.
CN 102266071 A,2011.12.07, 全文.

审查员 田红梅

权利要求书2页 说明书5页

(54)发明名称

一种豆香卤鹅肉的加工方法及其豆香卤鹅肉

(57)摘要

本发明提供了一种豆香卤鹅肉的加工方法，本发明采用优质鹅肉和优质豆子为原料，辅加多种天然香辛料，分别卤制，然后在添加特制的调味油，调料，混合，再经高温灭菌、真空包装的特定工艺精制而成。本加工工艺制成的豆香卤鹅肉，最大限度地保留了鹅肉和豆子的营养成分，同时在卤制鹅肉时，卤料包中添加了具有保健功能的中草药，卤制出的鹅肉具有滋味醇厚的同时，增加了保健功效，同时将鹅肉和卤豆混合食用，克服了常规保健卤鹅中的中草药味道，本发明的豆香卤鹅肉，具有具有益气补虚、和胃止渴、止咳化痰的作用，同时具有滋补保健，降压，补钙的功效，工艺科学，加工过程中不产生亚硝酸盐。

CN 103099239 B

1. 一种豆香卤鹅肉的加工方法，其特征在于，包括鹅肉的处理、豆子的煮制、调配、真空包装、杀菌、入库工序，具体步骤如下：

A、鹅肉的处理

（1）修整处理

取新鲜或冷冻的检验合格的原料鹅肉，直接清洗或解冻后清洗干净，修去表面及内部脂肪，淋巴、血管、淤血及污物，再用清水漂洗至无血水析出为止，沥干待用；

（2）常温腌制

将清洗沥干的鹅肉放入容器中，加入鹅肉重量的2-3％的食盐、0.5-1.0‰的D-异抗坏血酸钠、0.1-0.5％的生姜末、0.1-0.3％的荷叶粉、0.1-0.3％的香茅粉，0.4-0.5％的维生素C混合，添加时采用逐层腌制，一层肉一层腌制料的均匀撒入，常温下腌制20-24小时；

（3）煮制、去腥

将腌制好的鹅肉用清水冲洗干净，拌入鹅肉重量0.1-0.3％的无花果蛋白酶，充分拌匀后，放置10-15分钟，然后放入沸水中煮10-20min，每100份水中加入香椿树叶0.1-0.2份、木香0.02-0.05份，当鹅肉表面无血丝出锅，捞出通风冷却，每锅都要换水，预煮过程中要不断去除预煮水表面的浮沫；

（4）卤制：

a、将步骤（3）冷却好的鹅肉放入卤锅内，加入预先配制好的卤料包，加清水至完全淹没鹅肉，再加入鹅肉重量的1-3％的黄酒、适量的生姜片，先大火烧沸，然后文火使卤汤保持沸腾，适时添水保持卤汤覆盖鹅肉，控制温度在90—110℃，卤制时间60-90分钟，每间隔7-9分钟翻动一次肉块，卤制过程中要撇去浮在卤汤表面的浮油，所述的卤料包由下列组分制成，每1000份原料肉所用的卤料包中的各原料组分的重量份为：大茴 2.0-2.4、小茴1.2-1.6、肉桂 1.0 -1.4、草豆蔻 0.8-1.4、花椒 0.8-1.2、白芷 1.0-1.4、丁香0.2-0.5、草果 1.0-1.4、甘草 1.0-1.5、陈皮 1.0-1.4、山楂 0.8-1.2、枸杞子 0.8-1.2、胡椒 0.5-0.9、高良姜 0.3-0.8、葱 0.8-1.2、生姜 0.8-1.2、肉豆蔻 0.5-0.8、山萘0.3-0.45、砂仁 0.2-0.5，葛根0.2-0.5、佛手0.2-0.5、灵芝0.2-0.5、丹参0.2-0.5、莲子芯0.2-0.5、洋葱0.5-0.7、小麦0.5-0.7，

将上述原料切碎、或切片后装入布袋中，系紧袋口，制成卤料包；

b、卤制好的鹅肉迅速出锅，摆放在干净的台案上自然冷却至室温；

c、切丁：将冷却后的肉块，用自动切丁机切成0.8×0.8×0.8㎝的丁状肉丁；

（5）烘制：将切好的肉丁放入底部铺有荷叶和橙皮的不锈钢盘子里，再将盘子放入烘箱，在150-200℃的温度下，烘烤30-50分钟；

B、豆子的煮制

挑选优质豆子，清洗干净，放入锅中加水煮制，并向水中加入豆子重量的2-3％的食盐、1-2％的白砂糖、0.3-0.6％的味精、0.5-0.6％的5’-呈味核苷酸二钠、0.3-0.5％的酵母抽提物、0.1-0.3％老鹰茶粉末、0.03-0.08％鸡汁粉、0.1-0.2％的D-异抗坏血酸钠、适量葱和生姜，常压下先大火煮沸后，改用文火煮沸30-50分钟，然后捞出自然冷却；

C、调配

（1）当豆子完全冷却后拌入豆子重量4-6％的自制调味油，2-4％的调味料，0.2-0.5％的抹茶粉，0.2-0.5％的海带粉，充分拌匀，然后按要求真空包装入袋；

（2）将卤制好的鹅肉丁和袋装豆一起装入袋中，要求，豆肉重量比为（7-6）:（3-4）的比例，然后再进行真空封口；

（3）包装好的豆香卤鹅肉真空袋装品，再进行高温蒸汽灭菌，要求蒸汽温度在121℃的条件下，恒温杀菌 6-10 分钟；

（4）灭菌后的豆香卤鹅肉真空袋装品，送入保温间进行保温处理 2-3 小时；

（5）将保温结束的真空包装产品，擦去水分，检验、将合格品按要求装箱，入库，即可，

所述的自制调味油由下列重量份的原料制成：

辣椒 0-0.8、花椒 0.2-0.4、八角茴香 0.1-0.3、小茴香 0.1、桂皮 0.1-0.3 、葱 0.4-0.6、生姜 0.4-0.6、炒香的大麦粉 0.5-0.8、葡萄籽油 0.02-0.04、植物油 9-11，

制备方法为：

将植物油加热到 80-90℃时，再按比例加入花椒、八角茴香、小茴香、桂皮、炒香的大麦粉、葱、姜，文火炸至 20 分钟，将香料捞出，过滤冷却，加入葡萄籽油混合均匀，制得自制调味油；

所述的调味料由下列重量份的原料制成：

食用香精 0.05-0.1、胡椒粉 0.1-0.15、米酒 0.3-0.6、自制调味油 2-3、脱氢乙酸钠 0.01-0.03 、蒲公英花粉 0.02-0.05、D- 异抗坏血酸钠 0.2-0.5。

2. 根据权利要求 1 所述的豆香卤鹅肉的加工方法，其特征在于，所述的豆子 为黑豆。

3. 一种用权利要求 1 所述的豆香卤鹅肉的加工方法制得的豆香卤鹅肉。

一种豆香卤鹅肉的加工方法及其豆香卤鹅肉

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域，具体涉及一种豆香卤鹅肉的加工方法及其用本方法制得的豆香卤鹅肉。

背景技术

[0002] 鹅肉含蛋白质，脂肪，维生素 A、B 族维生素，烟酸，糖。其中蛋白质的含量很高，同时富含人体必需的多种氨基酸以及多种维生素、微量元素矿物质，并且脂肪含量很低。鹅肉营养丰富，脂肪含量低，不饱和脂肪酸含量高，对人体健康十分有利。

[0003] 同时鹅肉作为绿色食品于 2002 年被联合国粮农组织列为 21 世纪重点发展的绿色食品之一。具有益气补虚、和胃止渴、止咳化痰，解铅毒等作用。适宜身体虚弱、气血不足、营养不良之人食用。还可补虚益气，暖胃生津，凡经常口渴、乏力、气短、食欲不振者，可常喝鹅汤，吃鹅肉，这样既可补充老年糖尿病患者营养，又可控制病情发展，还可治疗和预防咳嗽病症，尤其对治疗感冒和急慢性气管炎、慢性肾炎、老年浮肿；治肺气肿、哮喘痰壅有良效。特别适合在冬季进补。

[0004] 豆子的种类很多，营养都很丰富，其中大豆是我国的传统食物。大豆富含蛋白质，占 40.4%，而且所含人类必需氨基酸丰富，生物价也高，接近于牛肉。大豆中脂肪含量也高(18%)，其中 80% 以上为不饱和脂肪酸，还含有维持身体健康不可少的亚油酸和延缓机体老化的维生素 E，以及预防动脉硬化的卵磷脂。大豆蛋白与动物蛋白不一样，不含胆固醇，而有豆固醇，有降低血清胆固醇、防止脑溢血和动脉硬化的作用。因此，豆类食品深受人们的青睐。另外，还有别有风味的豆腐、豆腐干、腐竹等，被人们称为“植物肉”。特别要说的是豆浆，它是预防成人肥胖的饮料。豆浆与牛奶相比，除含有牛奶的全部成分外，不饱和脂肪酸、钾、生素 A、维生素 B 族、烟酸的含量均高于牛奶。

[0005] 市场上的各类卤制鹅肉食品种类繁多，但是这些食品多是单独的将鹅肉进行加工制得，未见有将豆类物质与鹅肉一起加工的食品，加工过程中都会产生烟硝酸盐，对人体健康非常不利。

发明内容

[0006] 本发明提供一种豆香卤鹅肉的加工方法及其豆香卤鹅肉。本发明的豆香卤鹅肉营养丰富，肉质软嫩熟烂、气香浓郁、咸淡适宜，风味独特，肉含高蛋白、低脂肪、高钙质、具有益气补虚、和胃止渴、止咳化痰的作用，同时具有滋补保健，降压，补钙的功效。

[0007] 本发明采用的技术方案为：

[0008] 一种豆香卤鹅肉的加工方法，包括鹅肉的处理、豆子的煮制、调配、真空包装、杀菌、入库工序，具体步骤如下：

[0009] A、鹅肉的处理

[0010] (1) 修整处理

[0011] 取新鲜或冷冻的检验合格的原料鹅肉，直接清洗或解冻后清洗干净，修去表面及

内部脂肪，淋巴、血管、淤血及污物，再用清水漂洗至无血水析出为止，沥干待用；

[0012] （2）常温腌制

[0013] 将清洗沥干的鹅肉放入容器中，加入鹅肉重量的2-3％的食盐、0.5-1.0‰的D-异抗坏血酸钠，0.1-0.5%的生姜末、0.1-0.3%的荷叶粉，0.1-0.3%的香茅粉，0.4-0.5%的维生素C混合，添加时采用逐层腌制，一层肉一层腌制料的均匀撒入，常温下腌制20-24小时；

[0014] （3）煮制、去腥

[0015] 将腌制好的鹅肉用清水冲洗干净，拌入鹅肉重量0.1-0.3%的无花果蛋白酶，充分拌匀后，放置10-15分钟，然后放入沸水中煮10-20min，每100份水中加入香椿树叶0.1-0.2份、木香0.02-0.05份，当鹅肉表面无血丝即可出锅，捞出通风冷却，每锅都要换水，预煮过程中要不断去除预煮水表面的浮沫；

[0016] （4）卤制：

[0017] a、将步骤（3）冷却好的鹅肉放入卤锅内，加入预先配制好卤料包，加清水至完全淹没鹅肉，再加入鹅肉重量的1-3％的黄酒、适量的生姜片，先大火烧沸，然后文火使卤汤保持沸腾，适时添水保持卤汤覆盖鹅肉，控制温度在90—110℃，卤制时间60-90分钟，每间隔7-9分钟翻动一次肉块，卤制过程中要撇去浮在卤汤表面的浮油，所述的卤料包由下列组分制成，每1000份原料肉所用的卤料包中的各原料组分的重量份为：大茴 2.0-2.4、小茴1.2-1.6、肉桂 1.0 -1.4、草豆蔻 0.8-1.4、花椒 0.8-1.2、白芷 1.0-1.4、丁香0.2-0.5、草果 1.0-1.4、甘草 1.0-1.5、陈皮 1.0-1.4、山楂 0.8-1.2、枸杞子 0.8-1.2、胡椒 0.5-0.9、高良姜 0.3-0.8、葱 0.8-1.2、生姜 0.8-1.2、肉豆蔻 0.5-0.8、山萘0.3-0.45、砂仁 0.2-0.5，葛根0.2-0.5、佛手0.2-0.5、灵芝0.2-0.5、丹参0.2-0.5、莲子芯0.2-0.5、洋葱0.5-0.7、小麦0.5-0.7，

[0018] 将上述成分原料切碎、或切片后装入布袋中，系紧袋口，制成卤料包；

[0019] b、卤制好的鹅肉迅速出锅，摆放在干净的台案上自然冷却至室温；

[0020] c、切丁：将冷却后的肉块，用自动切丁机肉切成 0.8×0.8×0.8㎝的丁状肉丁；

[0021] （5）烘制：将切好的肉丁放入底部铺有荷叶和橙皮的不锈钢盘子里，再将盘子放入烘箱，在150-200℃的温度下，烘烤30-50分钟；

[0022] B、豆子的煮制

[0023] 挑选优质豆子，清洗干净，放入锅中加水煮制，并向水中加入豆子重量的2-3％的食盐、1-2％的白砂糖、0.3-0.6％的味精、0.5-0.6％的5’-呈味核苷酸二钠、0.3-0.5％的酵母抽提物、0.1-0.3％老鹰茶粉末、0.03-0.08％鸡汁粉、0.1-0.2％的D-异抗坏血酸钠、适量葱和生姜，常压下先大火煮沸后，改用文火煮沸30-50分钟，然后捞出自然冷却；

[0024] C、调配

[0025] （1）当豆子完全冷却后拌入豆子重量4-6%的自制调味油，2-4%的调味料，0.2-0.5%的抹茶粉，0.2-0.5%的海带粉，充分拌匀，然后按要求真空包装入袋；

[0026] （2）将卤制好的鹅肉片或鹅肉丁和袋装豆一起装入袋中，要求，豆肉重量比为（7-6）:（3-4）的比例，然后在进行真空封口；

[0027] （3）包装好的豆香卤鹅肉真空袋装品，再进行高温蒸汽灭菌，要求蒸汽温度在121℃的条件下，恒温杀菌 6-10分钟；

[0028] （4）灭菌后的豆香卤鹅肉真空袋装品，送入保温间进行保温处理2-3小时；

[0029] （5）将保温结束的真空包装产品，擦去水分，检验、将合格品按要求装箱，入库，即可，

[0030] 所述的自制调味油由下列重量份的原料制成：

[0031] 辣椒 0-0.8、花椒 0.2-0.4、八角茴香 0.1-0.3、小茴香 0.1、桂皮 0.1-0.3 、葱 0.4-0.6、生姜 0.4-0.6、炒香的大麦粉 0.5-0.8、葡萄籽油 0.0.2-0.04、植物油 9-11，

[0032] 制备方法为：

[0033] 将植物油加热到 80-90℃时，再按比例加入花椒、八角茴香、小茴香、桂皮、炒香的大麦粉、葱、姜，文火炸至 20 分钟，将香料捞出，过滤冷却，加入葡萄籽油混合均匀，即可制得自制调味油；

[0034] 所述的调味料由下列重量份的原料制成：

[0035] 食用香精 0.05-0.1、胡椒粉 0.1-0.15、米酒 0.3-0.6、自制的调味油 2-3、脱氢乙酸钠 0.01-0.03 、蒲公英花粉 0.02-0.05、D- 异抗坏血酸钠 0.2-0.5。

[0036] 所述的豆香卤鹅肉的加工方法，其特征在于，所述的豆子 为黑豆。

[0037] 所述的豆香卤鹅肉的加工方法制得的豆香卤鹅肉。

[0038] 本发明的优点：

[0039] 本发明采用优质鹅肉和优质豆子为原料，辅加多种天然香辛料，分别卤制，然后在添加特制的调味油，调料，混合，再经高温灭菌、真空包装的特定工艺精制而成，本加工工艺制成的豆香卤鹅肉，最大限度地保留了鹅肉和豆子的营养成分，同时在卤制鹅肉时，卤料包中添加了具有保健功能的中草药，卤制出的鹅肉具有滋味醇厚的同时，增加了保健功效；腌制时在添加有香茅粉和荷叶粉，还添加有 Vc，去腥的同时，吸收了香茅粉和荷叶的营养，腌制出的鹅肉具有荷叶的清香和香茅粉的营养，克服了亚硝酸盐的产生；豆子在卤制结束时，拌上自制的调味油和调味料，同时添加了蒲公英花粉，具有了麻辣香味；将鹅肉和卤豆混合食用，克服了常规保健卤鹅中的中草药味道，本发明的豆香卤鹅肉，具有益气补虚、和胃止渴、止咳化痰的作用，同时具有滋补保健，降压，补钙的功效。

具体实施方式

[0040] 一种豆香卤鹅肉的加工方法，包括鹅肉的处理、豆子的煮制、调配、真空包装、杀菌、入库工序，具体步骤如下：

[0041] A、鹅肉的处理

[0042] （1）修整处理

[0043] 取新鲜或冷冻的检验合格的原料鹅肉，直接清洗或解冻后清洗干净，修去表面及内部脂肪，淋巴、血管、淤血及污物，再用清水漂洗至无血水析出为止，沥干待用；

[0044] （2）常温腌制

[0045] 将清洗沥干的鹅肉放入容器中，加入鹅肉重量的 2-3 % 的食盐、0.5-1.0‰的 D- 异抗坏血酸钠，0.1-0.5% 的生姜末、0.1-0.3% 的荷叶粉，0.1-0.3% 的香茅粉，0.4-0.5% 的维生素 C，添加时采用逐层腌制，一层肉一层腌制料的均匀撒入，常温下腌制 20-24 小时；

[0046] （3）煮制、去腥

[0047] 将腌制好的鹅肉用清水冲洗干净，拌入鹅肉重量 0.2% 的无花果蛋白酶，充分拌匀后，放置 10-15 分钟，然后放入沸水中煮 10-20min，每 100 份水中加入香椿树叶 0.15 份、木

香 0.04 份，当鹅肉表面无血丝即可出锅，捞出通风冷却，每锅都要换水，预煮过程中要不断去除预煮水表面的浮沫；

[0048] （4）卤制：

[0049] a、首先制备卤料包：

[0050] 每 1000kg 鹅肉，所用的卤料包中的各原料组分的重量为：大茴 2.2kg、小茴 1.4kg、肉桂 1.2kg、草豆蔻 1.2kg、花椒 1.0kg、白芷 1.2kg、丁香 0.3kg、草果 1.2kg、甘草 1.3kg、陈皮 1.2kg、山楂 1.0kg、枸杞子 1.1kg、胡椒 0.6kg、高良姜 0.7kg、葱 1.0kg、生姜 1.0kg、肉豆蔻 0.6kg、山萘 0.4kg、砂仁 0.4kg，葛根 0.4kg、佛手 0.4kg、灵芝 0.3kg、丹参 0.4kg、莲子芯 0.3kg、洋葱 0.6kg、小麦 0.6kg，

[0051] 将上述成分原料切碎、或切片后装入袋中，系紧袋口，制成卤料包；

[0052] b、将步骤（3）冷却好的鹅肉放入卤锅内，加入预先配制好卤料包，加入清水至鹅肉完全浸入到水中，再加入鹅肉重量的 1％的黄酒，几片生姜，先大火烧沸，然后保持文火使卤汤保持沸腾，适时添水保持卤汤覆盖鹅肉，控制温度在 90—110℃，卤制时间 60—90 分钟，每 10 分钟翻动一次鹅肉；

[0053] c、卤制好的鹅肉迅速出锅，摆放在干净的台案上自然冷却至室温；

[0054] d、切丁：将冷却后的肉块，用自动切丁机肉切成 0.8×0.8×0.8 ㎝的丁状肉丁；

[0055] （5）烘制：将切好的肉丁放入底部铺有荷叶和橙皮的不锈钢盘子里，再将盘子放入烘箱，在 150-200℃的温度下，烘烤 30-50 分钟；

[0056] B、豆子的煮制

[0057] 挑选优质豆子，清洗干净，放入锅中加水煮制，并向水中加入豆子重量的 2-3 ％的食盐、1-2 ％的白砂糖、0.3-0.6 ％的味精、0.5-0.6 ％的 5’-呈味核苷酸二钠、0.3-0.5 ％的酵母抽提物、0.1-0.3 ％老鹰茶粉末、0.03-0.08 ％鸡汁粉、葱 、生姜 ，适量，常压下先大火煮沸后，改用文火煮沸 30-50 分钟，然后捞出自然冷却；

[0058] C、调配

[0059] （1）调味油和调味料的制备

[0060] 麻辣调味油由下列重量份的原料制成：

[0061] 辣椒 0.5、花椒 0.3、八角茴香 0.2、小茴香 0.1、桂皮 0.2、葱 0.5、生姜 0.5、炒香的大麦粉 0.6、葡萄籽油 0.03、植物油 10，

[0062] 制备方法为：

[0063] 将植物油加热到 80-90℃时，再按比例加入花椒、八角茴香、小茴香、桂皮、炒香的大麦粉、葱、姜，文火炸至 20 分钟，将香料捞出，过滤冷却，加入葡萄籽油混合均匀，即可制得自制调味油：

[0064] 调味料由下列重量份的原料混合而成：

[0065] 食用香精 0.08、胡椒粉 0.1 、料酒 0.5、蒲公英花粉 0.04、自制的调味油 2.5、脱氢乙酸钠 0.02、D-异抗坏血酸钠 0.3；

[0066] （2）当豆子完全冷却后拌入豆子重量 5% 的自制调味油，3% 的调味料，0.3% 的抹茶粉，充分拌匀，然后按要求真空包装入袋；

[0067] （3）将卤制好的鹅肉丁和袋装豆一起装入袋中，要求，豆肉重量比为（7-6）：（3-4）的比例，然后在进行真空封口；

[0068] （4）包装好的豆香卤鹅肉真空袋装品，再进行高温蒸汽灭菌，要求蒸汽温度在121℃的条件下，恒温杀菌 6-10 分钟；

[0069] （5）灭菌后的豆香卤鹅肉真空袋装品，送入保温间进行保温处理 2-3 小时；

[0070] （6）将保温结束的真空包装产品，擦去水分，检验、将合格品按要求装箱，入库，即可。