



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104082773 A

(43) 申请公布日 2014. 10. 08

(21) 申请号 201410295553. 4

A23L 1/30(2006. 01)

(22) 申请日 2014. 06. 27

(71) 申请人 合肥徽之皇食品集团有限公司

地址 231600 安徽省合肥市肥东县新城开发  
区和平路

(72) 发明人 王兵

(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 1/312(2006. 01)

A23L 1/314(2006. 01)

A23L 1/318(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种芳香型风味鸭掌及其制备方法

(57) 摘要

一种芳香型风味鸭掌,其特征在于由以下重量份的原料制成:鸭掌 320~350、白醋 10~12、山菊花 15~18、玫瑰花汁 4~5、薰衣草 6~8、苦瓜汁 8~10、枸杞 5~7、生姜 5~7、蒜末 8~10、红辣椒 3~5、麻油 10~12、八角籽 3~4、荔枝核 6~8、食用盐 14~18、酱油 10~13、干马齿苋 12~16、葛根 8~10、助剂 4~5 和适量的水;本发明是一种芳香型的风味鸭掌,鸭掌不仅可以作为菜更可以成为一种零食,这时咸味或是甜味都比较单一,所以本发明在最后的步骤中利用菊花、薰衣草等加水煎煮至沸产生蒸汽熏蒸鸭掌,利用醋酸的渗透能力更利于芳香气味的融入,使得成品的鸭掌表皮芳香,内层卤制鲜味,由于卤制过程混合卤料一起煎煮,使得鸭掌肉质疏松,易于吮食,适合各年龄段人食用。

1. 一种芳香型风味鸭掌,其特征在于由以下重量份的原料制成:鸭掌 320~350、白醋 10~12、山菊花 15~18、玫瑰花汁 4~5、薰衣草 6~8、苦瓜汁 8~10、枸杞 5~7、生姜 5~7、蒜末 8~10、红辣椒 3~5、麻油 10~12、八角籽 3~4、荔枝核 6~8、食用盐 14~18、酱油 10~13、干马齿苋 12~16、葛根 8~10、助剂 4~5 和适量的水;所述助剂由以下重量份的原料制成:菱角茎 3~5、地骨皮 6~8、蒲公英 18~20、肉苁蓉 5~7、乌梅核 10~12、菠萝皮 7~9、枸杞子 2~3、辣椒叶 3~5、玫瑰花苞 6~8、香芋粉 20~25、橄榄果肉 15~18 和适量的水;制备方法是:(1)将生甘草的根去皮后混合橄榄果肉,磨制匀浆;(2)混合菱角茎、地骨皮、肉苁蓉、乌梅核、菠萝皮、枸杞子、辣椒叶和玫瑰花苞,加水至液面高出物料 6~8cm,煎煮并熬制 50~70min 至汤汁浓稠,过滤汤汁;(3)混合(1)的匀浆和(2)的汤汁,加入香芋粉调匀,之后烘干后粉碎即得。

2. 根据权利要求 1 所述一种芳香型风味鸭掌的制备方法,其特征在于包括以下几个步骤:

(1)先混合生姜、蒜末、枸杞、红辣椒、八角籽和荔枝核,用预热至沸的麻油煎炸 5~8min 爆香,再放入苦瓜汁、食用盐、酱油、干马齿苋、葛根、助剂及其它以下未涉及的剩余成分,加水至液面高出物料 12~15cm 左右,煎煮 20~30min 成卤料;

(2)将鸭掌放入沸水中煮 3~5min 去除血渍,然后放入(1)的卤料中煮沸,之后转小火熬制 35~45min;

(3)混合白醋、山菊花、玫瑰花汁和薰衣草,加足量的水煮沸 4~8min 成汤,用于代替蒸笼产生蒸汽的用水;

(4)将(2)的鸭掌放入蒸笼,用(3)的汤汁煮沸产生蒸汽熏蒸,持续 20~30min,完成后取出即可。

## 一种芳香型风味鸭掌及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明是一种芳香型风味鸭掌及其制备方法,属于食品中鸭掌的工艺领域。

### 背景技术

[0002] 鸭掌含有丰富的胶原蛋白,和同等质量的熊掌的营养相当。掌为运动之基础器官,筋多,皮厚,无肉。筋多则有嚼劲,皮厚则含汤汁,肉少则易入味。从营养学角度讲,鸭掌多含蛋白质,低糖,少有脂肪,所以可以称鸭掌为绝佳减肥食品。

[0003] 菊花能入药治病,久服或饮菊花茶能令人长寿,宋代诗人苏辙:“南阳白菊有奇功,潭上居人多老翁”。菊花可以做成精美的佳肴。“菊花肉”是经过长期摸索制作成的一种菊菜,它由一块块用蔗糖熬浆炮制的白嫩猪肉加工制成,玲珑剔透,有如白玉。每块之上黏上几丝菊瓣,饱饮油脂糖甜,观其金黄色泽,吃到嘴里荤中有素,素中有荤,香甜不腻,实为名菜。还有菊花鱼球、油炸菊叶、菊花鱼片粥、菊花羹、菊酒、菊茶等等,这些菊餐不但色香味俱佳,而且营养丰富。北京有名的“菊花锅子”(即在涮羊肉火锅里放些菊花煮汤),清淡味美,更是别有风味。

[0004] 薰衣草茶是以干燥的花蕾冲泡而成,取一大匙放进壶中,再倒入沸水,只需焖5分钟即可享用,不加蜂蜜和砂糖也甘香可口。这道茶不带副作用,并具有镇静、松弛消化道痉挛、清凉爽快、消除肠胃胀气、助消化、预防恶心晕眩、缓和焦虑及神经性偏头痛、预防感冒等众多益处,沙哑失声时饮用也有助于恢复,所以有“上班族最佳伙伴”的美名。

### 发明内容

[0005] 一种芳香型风味鸭掌,其特征在于由以下重量份的原料制成:鸭掌 320~350、白醋 10~12、山菊花 15~18、玫瑰花汁 4~5、薰衣草 6~8、苦瓜汁 8~10、枸杞 5~7、生姜 5~7、蒜末 8~10、红辣椒 3~5、麻油 10~12、八角籽 3~4、荔枝核 6~8、食用盐 14~18、酱油 10~13、干马齿苋 12~16、葛根 8~10、助剂 4~5 和适量的水;所述助剂由以下重量份的原料制成:菱角茎 3~5、地骨皮 6~8、蒲公英 18~20、肉苁蓉 5~7、乌梅核 10~12、菠萝皮 7~9、枸杞子 2~3、辣椒叶 3~5、玫瑰花苞 6~8、香芋粉 20~25、橄榄果肉 15~18 和适量的水;制备方法是:(1)将生甘草的根去皮后混合橄榄果肉,磨制匀浆;(2)混合菱角茎、地骨皮、肉苁蓉、乌梅核、菠萝皮、枸杞子、辣椒叶和玫瑰花苞,加水至液面高出物料 6~8cm,煎煮并熬制 50~70min 至汤汁浓稠,过滤汤汁;(3)混合(1)的匀浆和(2)的汤汁,加入香芋粉调匀,之后烘干后粉碎即得。

[0006] 一种芳香型风味鸭掌的制备方法,其特征在于包括以下几个步骤:

(1)先混合生姜、蒜末、枸杞、红辣椒、八角籽和荔枝核,用预热至沸的麻油煎炸 5~8min 爆香,再放入苦瓜汁、食用盐、酱油、干马齿苋、葛根、助剂及其它以下未涉及的剩余成分,加水至液面高出物料 12~15cm 左右,煎煮 20~30min 成卤料;

(2)将鸭掌放入沸水中煮 3~5min 去除血渍,然后放入(1)的卤料中煮沸,之后转小火熬制 35~45min;

(3)混合白醋、山菊花、玫瑰花汁和薰衣草,加足量的水煮沸 4~8min 成汤,用于代替蒸

笼产生蒸汽的用水；

(4)将(2)的鸭掌放入蒸笼,用(3)的汤汁煮沸产生蒸汽熏蒸,持续 20~30min,完成后取出即可。

[0007] 发明中罕见物料介绍如下：

地骨皮：为茄科枸杞属植物枸杞的根皮，剥下根皮，晒干可入药，具有凉血除珍、清肺降火等功效。

[0008] 肉苁蓉：列当科一种寄生在沙漠树木梭梭、红柳根部的寄生植物，具有极高的药用价值，是中国传统的名贵中药材，也是历代补肾壮阳类处方中使用频度最高的补益药物之一。

[0009] 本发明的优点：本发明是一种芳香型的风味鸭掌，鸭掌不仅可以作为菜更可以成为一种零食，这时咸味或是甜味都比较单一，所以本发明在最后的步骤中利用菊花、薰衣草等加水煎煮至沸产生蒸汽熏蒸鸭掌，利用醋酸的渗透能力更利于芳香气味的融入，使得成品的鸭掌表皮芳香，内层卤制鲜味，由于卤制过程混合卤料一起煎煮，使得鸭掌肉质疏松，易于吮食，适合各年龄段人食用。

### 具体实施方式

[0010] 一种芳香型风味鸭掌，其特征在于由以下重量份的原料制成：鸭掌 320~350g、白醋 10~12g、山菊花 15~18g、玫瑰花汁 4~5g、薰衣草 6~8g、苦瓜汁 8~10g、枸杞 5~7g、生姜 5~7g、蒜末 8~10g、红辣椒 3~5g、麻油 10~12g、八角籽 3~4g、荔枝核 6~8g、食用盐 14~18g、酱油 10~13g、干马齿苋 12~16g、葛根 8~10g、助剂 4~5g 和适量的水；所述助剂由以下重量份的原料制成：菱角茎 3~5g、地骨皮 6~8g、蒲公英 18~20g、肉苁蓉 5~7g、乌梅核 10~12g、菠萝皮 7~9g、枸杞子 2~3g、辣椒叶 3~5g、玫瑰花苞 6~8g、香芋粉 20~25g、橄榄果肉 15~18g 和适量的水；制备方法是：(1)将生甘草的根去皮后混合橄榄果肉，磨制匀浆；(2)混合菱角茎、地骨皮、肉苁蓉、乌梅核、菠萝皮、枸杞子、辣椒叶和玫瑰花苞，加水至液面高出物料 6~8cm，煎煮并熬制 50~70min 至汤汁浓稠，过滤汤汁；(3)混合(1)的匀浆和(2)的汤汁，加入香芋粉调匀，之后烘干后粉碎即得。

[0011] 一种芳香型风味鸭掌的制备方法，其特征在于包括以下几个步骤：

(1)先混合生姜、蒜末、枸杞、红辣椒、八角籽和荔枝核，用预热至沸的麻油煎炸 5~8min 爆香，再放入苦瓜汁、食用盐、酱油、干马齿苋、葛根、助剂及其它以下未涉及的剩余成分，加水至液面高出物料 12~15cm 左右，煎煮 20~30min 成卤料；

(2)将鸭掌放入沸水中煮 3~5min 去除血渍，然后放入(1)的卤料中煮沸，之后转小火熬制 35~45min；

(3)混合白醋、山菊花、玫瑰花汁和薰衣草，加足量的水煮沸 4~8min 成汤，用于代替蒸笼产生蒸汽的用水；

(4)将(2)的鸭掌放入蒸笼,用(3)的汤汁煮沸产生蒸汽熏蒸,持续 20~30min,完成后取出即可。