

[19] 中华人民共和国国家知识产权局



[12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200810140657.2

[51] Int. Cl.

A23L 1/315 (2006.01)

A23L 1/01 (2006.01)

A23L 1/22 (2006.01)

[43] 公开日 2010年1月13日

[11] 公开号 CN 101623106A

[22] 申请日 2008.7.7

[21] 申请号 200810140657.2

[71] 申请人 乔新光

地址 456400 河南省滑县道口镇河西程文庄
19号

[72] 发明人 乔新光

[74] 专利代理机构 安阳市智浩专利代理事务所
代理人 王好勤

权利要求书1页 说明书2页

[54] 发明名称

一种奶香烧鸡及制作方法

[57] 摘要

一种奶香道口烧鸡，涉及烧鸡制作方法，选取宰杀洗净的生鸡100公斤，选择蜜乐液为生鸡重量的1~5公斤，选择鲜奶液，以浸没生鸡为宜；选取佐料309~438克；制作方法如下：1. 选鸡，宰杀，洗净，晾干后撑鸡选型，呈元宝状；2. 将配制好蜜乐液，均匀地涂抹在晾干后的生鸡上，入油锅中烧炸，使鸡体呈金黄色；3. 将配制好鲜奶液，加入适量的盐和香油后烧开备用；4. 锅内稍抹些香油，把炸好的鸡按顺序平放在锅内，放入佐料，加入鲜奶液，加入量以浸没鸡体稍有富余为宜，用竹箴压在上面，先用旺火煮10~30分钟，再用文火慢煮3~5小时捞出，放入阴凉通风的室内，即可。本发明制作的奶香道口烧鸡甜咸适口，松软饱满，鲜香味透，营养均衡，保健美容。

1、奶香道口烧鸡及制作方法，其特征在于：选取宰杀洗净的生鸡 100 公斤，选择蜜乐液为生鸡重量的 1~5 公斤，选择鲜奶液，以浸没生鸡为宜；选取佐料 309~438 克；制作方法如下：1、选鸡，宰杀，洗净清除内脏，晾干后撑鸡选型，呈元宝状；2、将配制好蜜乐液，均匀地涂抹在晾干后的生鸡上，然后入油锅中烧炸，使鸡体呈金黄色；3、将配制好鲜奶液，加入适量的盐和香油后烧开备用；4、锅内稍抹些香油，把炸好的鸡按顺序平放在锅内，放入佐料，加入鲜奶液，加入量以浸没鸡体稍有富余为宜，然后用竹箴压在上面，先用旺火煮 10~30 分钟，再用文火慢煮 3~5 小时捞出，放入阴凉通风的室内，即可。

2、根据权利要求 1 所述的奶香道口烧鸡及制作方法，其特征在于：所谓的蜜乐液，由蜂蜜 30~40%，可口可乐 60~70% 配比而成。

3、根据权利要求 1 所述的奶香道口烧鸡及制作方法，其特征在于：鲜奶液的构成是：由羊奶 20~25%，牛奶 10~15%，水 60~70% 配比而成。

4、根据权利要求 1 所述的奶香道口烧鸡及制作方法，其特征在于：佐料指：砂仁 10~20 克、豆蔻 10~20 克、丁香 2~5 克、草果 20~40 克、肉桂 80~100 克、射干 80~100 克、橘皮 20~40 克、白芷 80~100 克、卫香 2~5 克、阿魏 5~8 克。

5、根据权利要求 1 所述的奶香道口烧鸡及制作方法，其特征在于：佐料配方中香附为特产于河南省滑县道口镇的香附。

一种奶香烧鸡及制作方法

技术领域:

本发明属于食品加工技术,进一步是涉及烧鸡制作方法,特别是以道口烧鸡为基础的奶香道口烧鸡及制作方法。

背景技术:

有史以来,鸡制食品以其肉质鲜嫩,营养丰富而备受人们的青睐。为适合大众的不同口味和方便食用,许多食品大师把鸡制作成各种各样的品种,如烧鸡、扒鸡、烤鸡等,驰名中外的道口烧鸡、德州扒鸡、沟帮子熏鸡、符离集烧鸡四大名鸡也应运而生。但是,随着人们生活水平的提高,大家对鸡制食品提出了更高的要求,如补充人体普遍缺少的钙、铁、硒等营养元素。

发明内容:

本发明的目的就在于提供一种色、香、形、味俱佳的奶香道口烧鸡的配方及其制作方法,按该配方及方法加工制作的道口烧鸡营养全面,味道鲜美,风味独特。

本发明的目的是通过以下方案实现的:奶香道口烧鸡及制作方法,其特征在于:选取宰杀洗净的生鸡 100 公斤,选择蜜乐液为生鸡重量的 1~5 公斤,选择鲜奶液,以浸没生鸡为宜;取选佐料 309~438 克;制作方法如下:1、选鸡,宰杀,洗净清除内脏,晾干后撑鸡选型,呈元宝状;2、将配制好蜜乐液,均匀地涂抹在晾干后的生鸡上,然后入油锅中烧炸,使鸡体呈金黄色;3、将配制好鲜奶液,加入适量的盐和香油后烧开备用;4、锅内稍抹些香油,把炸好的鸡按顺序平放在锅内,放入佐料,加入鲜奶液,加入量以浸没鸡体稍有富余为宜,然后用竹箴压在上面,先用旺火煮 10~30 分钟,再用文火慢煮 3~5 小时捞出,放入阴凉通风的室内,即可。

所谓的蜜乐液为:蜂蜜 30~40%,可口可乐 60~70%;

鲜奶液的构成是:羊奶 20~25%,牛奶 10~15%,水 60~70%。

佐料指：砂仁 10~20 克、豆蔻 10~20 克、丁香 2~5 克、草果 20~40 克、肉桂 80~100 克、射干 80~100 克、橘皮 20~40 克、白芷 80~100 克、香附 2~5 克、阿魏 5~8 克。

按本发明配方及加工方法制作的奶香道口烧鸡甜咸适口，松软饱满，鲜香味透，一抖离骨，营养均衡，保健美容，具有“开锅百家香，闻味佛跳墙”的特点及功效。

具体实施方式：

以下结合实施例对本发明作进一步叙述：

实施例 1：原料配方为：选择道口烧鸡专用生鸡 100 公斤（在两年之内的道口烧鸡专用公鸡，一只鸡 1 公斤左右），选择蜜乐液为生鸡重量的 1~5 公斤，蜜乐液由蜂蜜 30~40%、可口可乐 60~70% 配比而成；鲜奶液由羊奶 20~25%、牛奶 10~15%、水 60~70% 配比而成；佐料选取 309~438 克，其配方为：砂仁 10~20 克、豆蔻（白豆蔻）10~20 克、丁香（芫花）2~5 克、草果（草豆蔻）20~40 克、肉桂 80~100 克、射干（高良姜）80~100 克、橘皮 20~40 克、白芷 80~100 克、香附 2~5 克、阿魏 5~8 克。

其制作方法为：1、选鸡、宰杀，洗净清除内脏，晾干后撑鸡选型，呈元宝状；2、将蜜乐液用手均匀地涂抹在晾干后的生鸡上，然后入 170 度左右的油锅中烧炸，使鸡体呈金黄色的元宝体；3、将鲜奶液加入适量的盐，香油后烧开备用；4、锅内稍抹些香油，把炸好的鸡按顺序平放在锅内，放入佐料，加入鲜奶液，鲜奶液加入量以浸没鸡体稍有富余为宜，然后用竹篾压在上面，先用旺火煮 10~30 分钟，再用文火慢煮 3~5 小时捞出，放入阴凉通风的室内，待温度下降后进行存放，出售。

佐料配方中香附可选用特产于河南滑县道口的香附。