



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104432157 A

(43) 申请公布日 2015. 03. 25

(21) 申请号 201410664631. 3

(22) 申请日 2014. 11. 19

(71) 申请人 安徽斌强鸭业有限公司

地址 242200 安徽省宣城市广德县桃州镇高湖村

(72) 发明人 张隆斌

(74) 专利代理机构 安徽信拓律师事务所 34117

代理人 娄尔玉

(51) Int. Cl.

A23L 1/314(2006. 01)

A23L 1/315(2006. 01)

A23L 1/318(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种麻酱鸭的生产方法

(57) 摘要

一种麻酱鸭的生产方法, 涉及食品加工方法技术领域, 其特征在于: 原料清洗整形、快腌、油炸、卤制至六成熟、沥水冷却、真空包装、杀菌、冷却、包装; 所述的快腌时将浸泡在配料和中药熬制的汤汁内, 所述的中药包括枸杞 100 克, 山药 30 克, 黄芪 20 克, 西洋参 30 克, 山奈 45 克, 肉蔻、草豆蔻各 30 克, 陈皮 40 克, 木香 20 克。本发明为工业化生产, 无任何添加剂, 中药、香辛料和鸭肉结合制作的炸鸭, 配料多, 味道鲜美, 滋补效果好。

1. 一种麻酱鸭的生产方法,其特征在于:原料清洗整形、快腌、油炸、卤制至六成熟、沥水冷却、真空包装、杀菌、冷却、包装;所述的快腌时将浸泡在配料和中药熬制的汤汁内,所述的中药包括枸杞 100 克,山药 30 克,黄芪 20 克,西洋参 30 克,山奈 45 克,肉蔻、草豆蔻各 30 克,陈皮 40 克,木香 20 克。

2. 根据权利要求 1 所述的一种麻酱鸭的生产方法,其特征在于:所述的快腌时所使用的配料包括质量百分比为 1% 的盐、为 1% 的糖和 3% 的天然香辛料。

3. 根据权利要求 1 所述的一种麻酱鸭的生产方法,其特征在于:所述的卤制时卤汤内放入质量百分比为 0.8%~1.2% 的芝麻酱和 8%~12% 的植物油。

4. 根据权利要求 1 所述的一种麻酱鸭的生产方法,其特征在于:所述的天然香辛料和芝麻炸香后使用。

一种麻酱鸭的生产方法

技术领域：

[0001] 本发明涉及食品加工方法技术领域，具体是一种麻酱鸭的生产方法。

背景技术：

[0002] 鸭是雁形目鸭科 (Anatidae) 鸭亚科 (Anatinae) 水禽的统称，或称真鸭。鸭的体型相对较小，颈短，一些属的嘴要大些。鸭可分为钻水鸭、潜水鸭和栖鸭 3 个主要类群。人类按照一定的经济目的，经过长期驯化和选择培育成三种用途的品种，即：肉用型、蛋用型和兼用型三种类型。现有的炸鸭制作的方法都比较简单，配料较少，味道单一，滋补的效果一般，麻酱只是覆在鸭的表面，入味不足。

发明内容：

[0003] 本发明所要解决的技术问题在于提供一种将中药、香辛料和鸭肉结合结合制作的炸鸭，配料多，味道鲜美，滋补效果好的麻酱鸭的生产方法。

[0004] 本发明所要解决的技术问题采用以下技术方案来实现。

[0005] 一种麻酱鸭的生产方法，其特征在于：原料清洗整形、快腌、油炸、卤制至六成熟、沥水冷却、真空包装、杀菌、冷却、包装；所述的快腌时将浸泡在配料和中药熬制的汤汁内，所述的中药包括枸杞 100 克，山药 30 克，黄芪 20 克，西洋参 30 克，山奈 45 克，肉蔻、草豆蔻各 30 克，陈皮 40 克，木香 20 克。

[0006] 所述的快腌时所使用的配料包括质量百分比为 1% 的盐、为 1% 的糖和 3% 的天然香辛料。

[0007] 所述的卤制时卤汤内放入质量百分比为 0.8%~1.2% 的芝麻酱和 8%~12% 的植物油。

[0008] 所述的天然香辛料和芝麻炸香后使用。

[0009] 本发明的有益效果是：本发明为工业化生产，无任何添加剂，中药、香辛料和鸭肉结合结合制作的炸鸭，配料多，味道鲜美，滋补效果好。

具体实施方式：

[0010] 为了使本发明实现的技术手段、创作特征、达成目的与功效易于明白了解，下面结合具体实例，进一步阐述本发明。

[0011] 一种麻酱鸭的生产方法，原料清洗整形、快腌、油炸、卤制至六成熟、沥水冷却、真空包装、杀菌、冷却、包装；快腌时将浸泡在配料和中药熬制的汤汁内，中药包括枸杞 100 克，山药 30 克，黄芪 20 克，西洋参 30 克，山奈 45 克，肉蔻、草豆蔻各 30 克，陈皮 40 克，木香 20 克。

[0012] 快腌时所使用的配料包括质量百分比为 1% 的盐、为 1% 的糖和 3% 的天然香辛料。

[0013] 卤制时卤汤内放入质量百分比为 1% 的芝麻酱和 10% 的植物油。

[0014] 天然香辛料和芝麻炸香后使用。

[0015] 以上显示和描述了本发明的基本原理和主要特征和本发明的优点。本行业的技术人员应该了解,本发明不受上述实施例的限制,上述实施例和说明书中描述的只是说明本发明的原理,在不脱离本发明精神和范围的前提下,本发明还会有各种变化和改进,这些变化和改进都落入要求保护的本发明范围内。本发明要求保护范围由所附的权利要求书及其等效物界定。