(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 103734615 B
(45)授权公告日 2016.08.17

(21)申请号 201310723016.0

(22)申请日 2013.12.25

(73)专利权人 安徽先知缘食品有限公司
地址 246000 安徽省安庆市屯溪路251号世纪云顶大厦A座1802室

(72)发明人 叶键

(51)Int.Cl.
A23L 7/117(2016.01)
A23L 13/50(2016.01)
A23L 11/00(2016.01)

(56)对比文件

CN 1186626 A,1998.07.08,说明书第1页第5段,第2页第2段.

CN 1057167 A,1991.12.25,权利要求1、6-7,说明书第1页2－3段,第2页第1－3段,第3页第6段.

CN 1344509 A,2002.04.17,全文.

CN 1608498 A,2005.04.27,全文.

CN 103053935 A,2013.04.24,全文.

无.风味锅巴的制作要点.《农民科技培训》.2011,(第2期),第37页左栏第2-6段.

审查员 刘自琴

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种红豆鸭肉锅巴及其制备方法

(57)摘要

本发明公开一种红豆鸭肉锅巴及其制备方法,属于食品领域。该红豆鸭肉锅巴包括以下重量份的组分:红豆30-40份、糯米50-60份、鸭肉10-15份、味精0.2-1份、食盐2-3份、植物油2-6份、五香调料0.5-1.5份、风味调味料1-2份。本发明将煮糯米饭与红豆、鸭肉混合经烘焙工序制得红豆鸭肉锅巴,红豆、糯米、鸭肉同吃,增加了膳食糯米的功能性,能丰富口感,口感香脆,不油腻,赋予新口味。本发明生产的独特风味红豆鸭肉锅巴,密封包装,即制成携带和食用方便的新型烘烤类食品。

CN 103734615 B

1.一种红豆鸭肉锅巴，其特征在于，该红豆鸭肉锅巴包括以下重量份的组分：红豆30-40份、糯米50-60份、鸭肉10-15份、味精0.2-1份、食盐2-3份、植物油2-6份、五香调料0.5-1.5份、风味调味料1-2份，其中，所述风味调味料按照重量比是辣椒粉：花椒粉：味精：鸡精＝3-3.5:0.02-0.03:0.2-0.25:0.1-0.2，所述五香调料配方按照重量比是：八角粉：桂皮粉：生姜粉：小茴香粉：花椒粉：辣椒粉＝0.28:0.27:2.5:0.0175:5:0.15，红豆鸭肉锅巴的制备方法，包括以下步骤：

a、糯米预处理：将糯米洗净，清水浸泡4-6h，再用清水冲洗后入蒸煮锅蒸气蒸煮20min，制成预煮糯米饭备用；

b、卤煮：以新鲜、洗净的鸭肉为原料，按照重量比加入鸭肉、五香调料、食盐、味精和水，在100℃条件下蒸煮，卤煮时原料与水重量比为3:1，卤煮至水分收干；

c、脱骨、切粒：将卤煮好的鸭肉进行脱骨，去除骨头；将脱骨后的鸭肉切成粒状或片状；

d、烩制：将粒状或片状鸭肉与预煮红豆、预煮糯米饭、风味调味料、植物油烧热至145-155℃拌均匀，预煮红豆的制作方法为：先将干红豆洗净，用清水浸泡4-6h，再用清水冲洗后放入蒸煮锅蒸气蒸煮30min至熟透，熟透的红豆含水量为40％-50％；

e、烘焙：将烩制好的鸭肉与红豆、预煮糯米饭在250-300℃烘箱中进行烘焙，烘焙时间为2-3小时；

f、冷却、包装：将步骤e所得产品通过真空预冷机预冷或在0℃-5℃冷风中冷至15℃以下，密封包装。

2.根据权利要求1所述的红豆鸭肉锅巴，其特征在于，该红豆鸭肉锅巴包括以下重量份的组分：红豆35-40份、糯米50-55份、鸭肉12-15份、味精0.2-0.6份、食盐2-2.5份、植物油3-5份、五香调料1-1.5份、风味调味料1.3-1.7份。

3.根据权利要求1所述的红豆鸭肉锅巴，其特征在于，该红豆鸭肉锅巴包括以下重量份的组分：红豆35份、糯米55份、鸭肉12份、味精0.4份、食盐2.4份、植物油4份、五香调料1.2份、风味调味料1.5份。

4.根据权利要求1所述的红豆鸭肉锅巴，其特征在于，所述步骤“e”中烘焙温度为260℃，烘焙时间为2小时。

一种红豆鸭肉锅巴及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品领域，具体是一种红豆鸭肉锅巴及其制备方法。

背景技术

[0002] 真空包装酱卤鸭肉制品是现实生活中人们经常食用的一种方便食品。目前，常见的真空包装酱卤鸭肉制品制作方法是以生鲜全净膛鸭为原料，经过清洗、腌制、卤煮、预冷、真空包装、杀菌、入库、销售。其缺点是口感油腻、营养不均衡。此外，肉制品的风味是影响消费者购买的一个重要因素，随着人们生活水平的提高，在强调肉制品的营养性、功能性、健康安全性的同时，人们日益关注独特风味的肉制品，因为丰满怡人的肉类风味，能够给人感官上的满足和愉悦，从而影响人体对营养成分的吸收。

[0003] 红豆又名红小豆、饭豆、米豆、赤小豆。红豆富含淀粉，因此又被人们称为“饭豆”，它具有“津津液、利小便、消胀、除肿、止吐”的功能，被李时珍称为“心之谷”。赤小豆是人们生活中不可缺少的高营养、多功能的杂粮。为豆科植物赤小豆或赤豆干燥成熟的种子，秋季果实成熟而未开裂时收获。主产于广东、广西、江西等地。红豆煮熟后会变得非常柔软，而且有着不同寻常的甜味，风味相当强。红豆原产于中国，是一种一年生灌木的种子，由于具有医疗效用，所以在远东一带颇受重视，数千年来一直将它加入米饭及汤里食用。也由于它们的甜度，所以红豆在东方甜食里是一种常见的材料。

[0004] 红豆蛋白质中赖氨酸含量较高，宜与谷类食品混合成豆饭或豆粥食用，一般做成豆沙或作糕点原料。红豆不仅是美味可口的食品，而且是医家治病的妙药。中医学认为，红豆气味甘、酸、平、无毒，有化湿补脾之功效，对脾胃虚弱的人比较适合，在食疗中常被用于高血压、动脉粥样硬化、各种原因引起的水肿及消暑、解热毒、健胃等多种用途。

[0005] 红豆、鸭肉与锅巴通过烩制制备方便食品将可以很好解决单纯酱卤肉营养不均衡、口感油腻的问题，目前还没有关于红豆鸭肉锅巴的报道。

发明内容

[0006] 本发明的目的在于提供一种红豆鸭肉锅巴及其制备方法。

[0007] 本发明的目的可以通过以下技术方案实现：

[0008] 一种红豆鸭肉锅巴，其特征在于，该红豆鸭肉锅巴包括以下重量份的组分：红豆30-40份、糯米50-60份、鸭肉10-15份、味精0.2-1份、食盐2-3份、植物油2-6份、五香调料0.5-1.5份、风味调味料1-2份。

[0009] 该红豆鸭肉锅巴包括以下重量份的组分：红豆35-40份、糯米50-55份、鸭肉12-15份、味精0.2-0.6份、食盐2-2.5份、植物油3-5份、五香调料1-1.5份、风味调味料1.3-1.7份。

[0010] 该红豆鸭肉锅巴包括以下重量份的组分：红豆35份、糯米55份、鸭肉12份、味精0.4份、食盐2.4份、植物油4份、五香调料1.2份、风味调味料1.5份。

[0011] 所述五香调料配方按照重量比是：八角粉：桂皮粉：生姜粉：小茴香粉：花椒粉：辣椒粉=0.25-0.3:0.25-0.3:2-3:0.015-0.02:4-6:0.14-0.16。

[0012] 所述五香调料配方按照重量比是：八角粉：桂皮粉：生姜粉：小茴香粉：花椒粉：辣椒粉=0.28:0.27:2.5:0.0175:5:0.15。

[0013] 所述风味调味料按照重量比是辣椒粉：花椒粉：味精：鸡精=3-3.5:0.02-0.03:0.2-0.25:0.1-0.2。

[0014] 一种红豆鸭肉锅巴的制备方法，该方法具体包括以下步骤：

[0015] a、糯米预处理：将糯米洗净，清水浸泡4-6h，再用清水冲洗后入蒸煮锅蒸气蒸煮20min，制成预煮糯米饭备用；

[0016] b、卤煮：以新鲜、洗净的鸭肉为原料，按照重量比加入鸭肉、五香调料、食盐、味精和水，在100℃条件下蒸煮，卤煮时原料与水重量比为3:1，卤煮至水分收干；

[0017] c、脱骨、切粒：将卤煮好的鸭肉进行脱骨，去除骨头；将脱骨后的鸭肉切成粒状或片状；

[0018] d、烩制：将粒状或片状鸭肉与预煮红豆、预煮糯米饭、风味调味料、植物油烧热至145-155℃拌均匀；

[0019] e、烘焙：将烩制好的鸭肉与红豆、糯米饭在250-300℃烘箱中进行烘焙，烘焙时间为2-3小时；

[0020] f、冷却、包装：将步骤e所得产品通过真空预冷机预冷或在0℃-5℃冷风中冷至15℃以下，密封包装。

[0021] 所述步骤“e”中烘焙温度为260℃，烘焙时间为2小时。

[0022] 所述步骤“d”中预煮红豆的制作方法为：先将干红豆洗净，用清水浸泡4-6h，再用清水冲洗后放入蒸煮锅蒸气蒸煮30min至熟透，熟透的红豆含水量为40%-50%。

[0023] 本发明的有益效果：本发明将煮糯米饭与红豆、鸭肉混合经烘焙工序制得红豆鸭肉锅巴，红豆、糯米、鸭肉同吃，增加了膳食糯米的功能性，能丰富口感，口感香脆，不油腻，赋予新口味。本发明生产的独特风味红豆鸭肉锅巴，密封包装，即制成携带和食用方便的新型烘烤类食品。

具体实施方式

[0024] 下面结合具体实施例对本发明作进一步详细描述。

[0025] 实施例1

[0026] 一种红豆鸭肉锅巴，该红豆鸭肉锅巴包括以下重量份的组分：红豆35份、糯米55份、鸭肉12份、味精0.4份、食盐2.4份、植物油4份、五香调料1.2份、风味调味料1.5份。

[0027] 五香调料配方按照重量比是：八角粉：桂皮粉：生姜粉：小茴香粉：花椒粉：辣椒粉=0.28:0.27:2.5:0.0175:5:0.15。

[0028] 风味调味料按照重量比是辣椒粉：花椒粉：味精：鸡精=3.2:0.025:0.23:0.15。

[0029] 一种红豆鸭肉锅巴的制备方法，该方法具体包括以下步骤：

[0030] 1、糯米预处理：将糯米洗净，清水浸泡4-6h，再用清水冲洗后入蒸煮锅蒸气蒸煮20min，制成预煮糯米饭备用。

[0031] 2、卤煮：以新鲜、洗净的鸭肉为原料，按照重量比加入鸭肉、五香调料、食盐、味精和水，在100℃条件下蒸煮，卤煮时原料与水重量比为3:1，卤煮至水分收干。

[0032] 3、脱骨、切粒：将卤煮好的鸭肉进行脱骨，去除骨头；将脱骨后的鸭肉切成粒状或

片状。

[0033] 4、烩制：将粒状或片状鸭肉与预煮红豆、预煮糯米饭、风味调味料、植物油烧热至145-155℃拌均匀，其中，预煮红豆的制作方法为：先将干红豆洗净，用清水浸泡4-6h，再用清水冲洗后放入蒸煮锅蒸气蒸煮30min至熟透，熟透的红豆含水量为40%-50%。

[0034] 5、烘焙：将烩制好的鸭肉与红豆、糯米饭在260℃烘箱中进行烘焙，烘焙2小时。

[0035] 6、冷却、包装：将步骤5所得产品通过真空预冷机预冷或在0℃-5℃冷风中冷至15℃以下，密封包装。

[0036] 实施例2

[0037] 一种红豆鸭肉锅巴，该红豆鸭肉锅巴包括以下重量份的组分：红豆32份、糯米60份、鸭肉10份、味精0.2份、食盐2份、植物油2份、五香调料0.5份、风味调味料2份。

[0038] 五香调料配方按照重量比是：八角粉：桂皮粉：生姜粉：小茴香粉：花椒粉：辣椒粉=0.25:0.3:2:0.015:4:0.16。

[0039] 风味调味料按照重量比是辣椒粉：花椒粉：味精：鸡精=3.5:0.03:0.2:0.1。

[0040] 一种红豆鸭肉锅巴的制备方法，该方法具体包括以下步骤：

[0041] 1、糯米预处理：将糯米洗净，清水浸泡4-6h，再用清水冲洗后入蒸煮锅蒸气蒸煮20min，制成预煮糯米饭备用。

[0042] 2、卤煮：以新鲜、洗净的鸭肉为原料，按照重量比加入鸭肉、五香调料、食盐、味精和水，在100℃条件下蒸煮，卤煮时原料与水重量比为3:1，卤煮至水分收干。

[0043] 3、脱骨、切粒：将卤煮好的鸭肉进行脱骨，去除骨头；将脱骨后的鸭肉切成粒状或片状。

[0044] 4、烩制：将粒状或片状鸭肉与预煮红豆、预煮糯米饭、风味调味料、植物油烧热至145-155℃拌均匀，其中，预煮红豆的制作方法为：先将干红豆洗净，用清水浸泡4-6h，再用清水冲洗后放入蒸煮锅蒸气蒸煮30min至熟透，熟透的红豆含水量为40%-50%。

[0045] 5、烘焙：将烩制好的鸭肉与红豆、糯米饭在250℃烘箱中进行烘焙，烘焙3小时。

[0046] 6、冷却、包装：将步骤5所得产品通过真空预冷机预冷或在0℃-5℃冷风中冷至15℃以下，密封包装。

[0047] 实施例3

[0048] 一种红豆鸭肉锅巴，该红豆鸭肉锅巴包括以下重量份的组分：红豆40份、糯米51份、鸭肉15份、味精0.8份、食盐3份、植物油5.5份、五香调料1.5份、风味调味料1份。

[0049] 五香调料配方按照重量比是：八角粉：桂皮粉：生姜粉：小茴香粉：花椒粉：辣椒粉=0.3:0.25:3:0.02:6:0.14。

[0050] 风味调味料按照重量比是辣椒粉：花椒粉：味精：鸡精=3:0.02:0.25:0.2。

[0051] 一种红豆鸭肉锅巴的制备方法，该方法具体包括以下步骤：

[0052] 1、糯米预处理：将糯米洗净，清水浸泡4-6h，再用清水冲洗后入蒸煮锅蒸气蒸煮20min，制成预煮糯米饭备用。

[0053] 2、卤煮：以新鲜、洗净的鸭肉为原料，按照重量比加入鸭肉、五香调料、食盐、味精和水，在100℃条件下蒸煮，卤煮时原料与水重量比为3:1，卤煮至水分收干。

[0054] 3、脱骨、切粒：将卤煮好的鸭肉进行脱骨，去除骨头；将脱骨后的鸭肉切成粒状或片状。

[0055] 4、烩制：将粒状或片状鸭肉与预煮红豆、预煮糯米饭、风味调味料、植物油烧热至145-155℃拌均匀，其中，预煮红豆的制作方法为：先将干红豆洗净，用清水浸泡4-6h，再用清水冲洗后放入蒸煮锅蒸气蒸煮30min至熟透，熟透的红豆含水量为40％-50％。

[0056] 5、烘焙：将烩制好的鸭肉与红豆、糯米饭在300℃烘箱中进行烘焙，烘焙2.5小时。

[0057] 6、冷却、包装：将步骤5所得产品通过真空预冷机预冷或在0℃-5℃冷风中冷至15℃以下，密封包装。