



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106333262 A

(43)申请公布日 2017.01.18

(21)申请号 201510396591.3

(22)申请日 2015.07.08

(71)申请人 湖北绿润食品有限公司

地址 438600 湖北省黄冈市罗田县凤山镇
义水南路

(72)发明人 张嗣国

(51)Int. Cl.

A23L 13/50(2016.01)

A23L 13/40(2016.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种糯米鸡的自动化加工方法

(57)摘要

本发明属于食品加工领域,具体为一种糯米鸡的自动化加工方法:糯米鸡原料采用自动化流水线生产得到糯米鸡;所述自动化流水线包含蒸饭车、搅拌机、成型机、上浆机、油炸锅、冷却线、包装线,具体为,糯米鸡原料经过蒸饭车、搅拌机、成型机、上浆机、油炸锅、冷却线处理得到糯米鸡产品,糯米鸡产品经过包装线得到糯米鸡成品。因此,本发明的一种糯米鸡的自动化加工方法可机械连续大批量加工,并保证糯米鸡产品色泽、长度、形态一致,降低生产成本,提高工作效率。

1. 一种糯米鸡的自动化加工方法,其特征在于,糯米鸡原料采用自动化流水线生产得到糯米鸡;所述自动化流水线包含:蒸饭车、搅拌机、成型机、上浆机、油炸锅、冷却线、包装线,具体为糯米鸡原料经过蒸饭车、搅拌机、成型机、上浆机、油炸锅、冷却线处理得到糯米鸡产品,糯米鸡产品经过包装线得到糯米鸡成品。

2. 根据权利要求1所述的一种糯米鸡的自动化加工方法,其特征在于,所述糯米鸡原料包括糯米、腌制鸡肉、香菇、五香粉、盐、水、黄酒。

3. 根据权利要求2所述的一种糯米鸡的自动化加工方法,其特征在于,所述糯米鸡原料各成分所占组分为:糯米 20-30 份、腌制鸡肉 5-10 份、香菇 1-5 份、五香粉 1-3 份、盐 0.1-2 份、水 10-15 份、黄酒 7-12 份。

4. 根据权利要求1所述的一种糯米鸡的自动化加工方法,其特征在于,所述蒸饭车是将糯米鸡原料的各成分混合均匀后进行蒸煮。

5. 根据权利要求1所述的一种糯米鸡的自动化加工方法,其特征在于,所述搅拌机转速为 450r/min-600r/min。

6. 根据权利要求5所述的一种糯米鸡的自动化加工方法,其特征在于,所述搅拌机搅拌时间 20min-100min。

7. 根据权利要求1所述的一种糯米鸡的自动化加工方法,其特征在于,所述成型机带有圆形模具,搅拌后的糯米鸡原料经过成型机处理后整体圆形,重量一致,形状统一。

8. 根据权利要求1所述的一种糯米鸡的自动化加工方法,其特征在于,油炸锅的油温为 150-170℃,油炸时间 2-4min。

一种糯米鸡的自动化加工方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工领域,具体为一种糯米鸡的自动化加工方法。

背景技术

[0002] 糯米鸡自古代就已存在,发展至今,在中国广州、武汉等地已成为一道有名的小吃。在古代时糯米鸡是以糯米、瑶柱、虾干粒或去骨的鸡翼等作馅料精制而成。随着糯米鸡的不断发展,现今的糯米鸡主要制备过程为:首先将糯米浸泡两个小时左右,取出滤干,放入蒸锅中蒸熟;将鸡肉切成块状,将食用油烧热后将鸡丁放入爆炒至五分熟后将鸡丁取出,将辣椒、大蒜炒熟后加入鸡丁,再把鸡丁完全炒熟同时放入适量味精、盐、香葱;做好准备工作后,取出适量蒸好的糯米,在其中加入炒好的鸡丁、白果和板栗,再加入少许胡椒、味精、盐,用荷叶包好,外用绵线捆扎,使糯米完全包裹在荷叶中;最后将其置于小火上清蒸,到荷叶颜色变暗,荷叶香味已可闻到时,即可取出食用。食用糯米鸡,在拆开荷叶时清香扑鼻,鲜味四溢,糯米润滑可口,鸡肉味道完全渗透到糯米之中,荷叶的清香回味悠长,开胃爽口,风味独特。

[0003] 但现今糯米鸡仅在部分地区流传,我国大部分地区仍无此类小吃。主要原因在于现有的糯米鸡基本靠手工加工,成本高,一根糯米鸡需用3分钟,成本0.8元;生产制备受制于人工加工,费时费力,效率较低,每人每天加工200个左右;人工生产的糯米鸡糯米鸡产品质量不稳定,形状不统一,大小不一致,加工后色泽、重量相差较大,不便以成品形式统一包装出售。

发明内容

[0004] 为了解决上述技术问题,本发明提供一种糯米鸡的自动化加工方法,其可以机械连续大批量加工,并保证糯米鸡产品色泽、长度、形态一致,实现了降低生产成本,提高工作效率的目的。

[0005] 为了实现上述目的,本发明所采取的具体技术方案为:

一种糯米鸡的自动化加工方法,糯米鸡原料采用自动化流水线生产得到糯米鸡;所述自动化流水线包含蒸饭车、搅拌机、成型机、上浆机、油炸锅、冷却线、包装线,具体为糯米鸡原料经过蒸饭车、搅拌机、成型机、上浆机、油炸锅、冷却线处理得到糯米鸡产品,糯米鸡产品经过包装线得到糯米鸡成品。

[0006] 其中,所述糯米鸡原料包括糯米、腌制鸡肉、香菇、五香粉、盐、水、黄酒。

[0007] 其中,所述糯米鸡原料各成分所占组分为:糯米20-30份、腌制鸡肉5-10份、香菇1-5份、五香粉1-3份、盐0.1-2份、水10-15份、黄酒7-12份。

[0008] 其中,所述蒸饭车是将糯米鸡原料的各成分混合均匀后进行蒸煮。

[0009] 其中,所述搅拌机转速为450r/min-600r/min。

[0010] 其中,所述搅拌机搅拌时间20min-100min。

[0011] 其中,所述成型机带有圆形模具,搅拌后的糯米鸡原料经过成型机处理后整体圆

形,重量一致,形状统一。

[0012] 其中,油炸锅的油温为 150-170℃,油炸时间 2-4min。

[0013] 本发明的有益效果:

1、本发明的一种糯米鸡的自动化加工方法采用机械加工代替人工加工,可大批量的连续加工,省时省力节约成本;

2、本发明的一种糯米鸡的自动化加工方法,减少人员使用,不受时间限制,并且具有较高的生产效率,每小时每条流水线可加工 2000 个;

3、本发明的一种糯米鸡的自动化加工方法使用机械加工,减少次品率和原辅料的浪费;

4、本发明的一种糯米鸡的自动化加工方法生产的糯米鸡质量稳定,色泽统一,重量、形状一致。

具体实施方式

[0014] 为了更好地理解本发明的技术方案和有益效果,下文结合实施例对本发明的优选实施方式进行了更详细地说明。应当理解,这些说明仅为示例性的,而不应理解为以任何方式对本发明构成限制。

[0015] 实施例 1:

一种糯米鸡的自动化加工方法,糯米鸡原料采用自动化流水线生产得到糯米鸡;所述自动化流水线包含:蒸饭车、搅拌机、成型机、上浆机、油炸锅、冷却线、包装线,具体为,糯米鸡原料经过蒸饭车、搅拌机、成型机、上浆机、油炸锅、冷却线处理得到糯米鸡产品,糯米鸡产品经过包装线得到糯米鸡成品;其中,所述糯米鸡原料的各成分及各成分所占组分为:糯米 20 份、腌制鸡肉 5 份、香菇 1 份、五香粉 1 份、盐 0.1 份、水 15 份、黄酒 12 份;其中,所述蒸饭车是将糯米鸡原料的各成分混合均匀后进行蒸煮;其中,所述搅拌机转速为 450r/min;其中,所述搅拌机搅拌时间 20min;其中,所述成型机带有圆形模具,搅拌后的糯米鸡原料经过成型机处理后整体圆形,重量一致,形状统一;其中,油炸锅的油温为 170℃,油炸时间 4min。

[0016] 实施例 2:

一种糯米鸡的自动化加工方法,糯米鸡原料采用自动化流水线生产得到糯米鸡;所述自动化流水线包含:蒸饭车、搅拌机、成型机、上浆机、油炸锅、冷却线、包装线,具体为,糯米鸡原料经过蒸饭车、搅拌机、成型机、上浆机、油炸锅、冷却线处理得到糯米鸡产品,糯米鸡产品经过包装线得到糯米鸡成品;其中,所述糯米鸡原料的各成分及各成分所占组分为:糯米 26 份、腌制鸡肉 8 份、香菇 3 份、五香粉 1.9 份、盐 1.2 份、水 12 份、黄酒 9 份;其中,所述蒸饭车是将糯米鸡原料的各成分混合均匀后进行蒸煮;其中,所述搅拌机转速为 550r/min;其中,所述搅拌机搅拌时间 70min;其中,所述成型机带有圆形模具,搅拌后的糯米鸡原料经过成型机处理后整体圆形,重量一致,形状统一;其中,油炸锅的油温为 158℃,油炸时间 3min。

[0017] 实施例 3:

一种糯米鸡的自动化加工方法,糯米鸡原料采用自动化流水线生产得到糯米鸡;所述自动化流水线包含:蒸饭车、搅拌机、成型机、上浆机、油炸锅、冷却线、包装线,具体为,糯

米鸡原料经过蒸饭车、搅拌机、成型机、上浆机、油炸锅、冷却线处理得到糯米鸡产品,糯米鸡产品经过包装线得到糯米鸡成品;其中,所述糯米鸡原料的各成分及各成分所占组分为:糯米 30 份、腌制鸡肉 10 份、香菇 5 份、五香粉 3 份、盐 2 份、水 10 份、黄酒 7 份;其中,所述蒸饭车是将糯米鸡原料的各成分混合均匀后进行蒸煮;其中,所述搅拌机转速为 600r/min;其中,所述搅拌机搅拌时间 100min;其中,所述成型机带有圆形模具,搅拌后的糯米鸡原料经过成型机处理后整体圆形,重量一致,形状统一;其中,油炸锅的油温为 150℃,油炸时间 2min。

[0018] 工作流程为:

糯米鸡原料的各成分混合均匀后经过蒸制后,在经搅拌机搅拌分散开后,运至带有圆形模具的成型机成型为整体圆形、重量一致、形状统一的糯米鸡雏形,糯米鸡雏形经上浆机上浆后粘结性能更佳,再传送至油炸锅油炸,油炸过的糯米鸡经冷却后包装得到糯米鸡成品。

[0019] 以上参照实施例对本发明的优选实施方式作了具体描述,然而这些描述仅为说明性的而非限制性的。本领域技术人员在不偏离本发明精髓和范围的前提下,可以对这些优选实施方式作出各种显而易见的变更和修改,这些变更或修改后的实施方式仍然落在本发明的保护范围内。