



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102754852 A

(43) 申请公布日 2012. 10. 31

(21) 申请号 201210277863. 4

(22) 申请日 2012. 08. 07

(71) 申请人 湖南唐人神肉制品有限公司

地址 412002 湖南省株洲市芦淞区古大桥

(72) 发明人 宋忠祥 宁鹏 陈文辉 彭佳

王海城 孙琦

(74) 专利代理机构 株洲市奇美专利商标事务所

43105

代理人 肖美哲

(51) Int. Cl.

A23L 1/315(2006. 01)

权利要求书 2 页 说明书 4 页

(54) 发明名称

一种酱卤鸭制品的色泽固化方法

(57) 摘要

本发明涉及一种酱卤鸭制品的色泽固化方法,属于熟肉制品的加工技术;它包括将冷冻白条鸭完全解冻后,再进行腌制 24 小时,然后将腌制好的白条鸭完全浸入沸水中 20 秒后捞出沥干,再进行卤制;卤制包括熬制卤水和煮制及卤水的重复使用方法;煮制后将白条鸭胚从卤水中转移到过滤筛上,在室温下自然冷却到 50℃后再转移到 0-4℃环境下冷却至室温,最后使用铝箔蒸煮袋真空包装,再将包装好的卤鸭整齐的摆放在水浴锅内,水的温度控制在 95℃左右,进行二次杀菌即成,得到酱卤鸭产品色泽均匀,各批次产品之间的色泽比较稳定,产品在售卖过程中色泽稳定,不易变色。

1. 一种酱卤鸭制品的色泽固化方法,它包括原料解冻、腌制、预煮、卤制、冷却和真空包装以及二次杀菌,其特征在于:

1) 所述的原料解冻:将冷冻白条鸭在温度为 25℃室内环境解冻 12-16 小时,要求解冻彻底,肌肉内没有冰渣;

2) 所述的腌制:对鸭腿和鸭腹部进行重点手工擦腌制料,擦完后将鸭爪塞入鸭腹内定型,然后入滚揉机慢速滚揉 4 分钟,滚揉后存放在温度 4℃以下环境下腌制 24 小时;

白条鸭与腌制料用量的重量配比为白条鸭 120 份、食盐 2.0 份、白糖 1.0 份、味精 0.2 份、白酒 1.2 份、异抗坏血酸钠 0.1 份、亚硝酸钠 0.007 份;

3) 所述的预煮:把水烧开,将腌制好的白条鸭完全浸入到水中 20 秒后捞出沥干备用;

4) 所述的卤制:卤制包括熬制卤水和煮制及卤水的重复使用方法;

①所述的熬制卤水:是在夹层锅内注入水 150 重量份,蒸汽加热至 100℃,加入清洗过的香辛料,要求香辛料装入纱布袋内,扎好封口小火熬制 30 分钟,再加入辅料,温度保持 90℃,时间 8 分钟;

香辛料用量的重量配比为八角 0.2 份、桂皮 0.2 份、花椒 0.1 份、丁香 0.08 份、干姜 0.2 份、白蔻 0.05 份、小茴香 0.08 份、草果 0.08 份;

辅料用量的重量配比为食盐 2.0 份、白糖 1.5 份、味精 0.5 份、异抗坏血酸钠 0.07 份、酱油 0.2 份、白酒 1.2 份、红曲红 0.018 份、海藻酸钠 0.12 份、柠檬酸 0.08 份;

②所述的煮制:是将熬制好的卤水 150 重量份煮沸,将待卤制的 120 重量份白条鸭胚放入锅中,要求卤水淹没鸭胚,煮制时间约 25 分钟,温度控制在 85℃左右,煮制结束后将白条鸭胚浸泡在卤水中,时间维持在 20-30 分钟;

③卤水的重复使用方法:

第一次使用:按照配方称取所有的卤水配料;

第二次及以后使用:按照配方补足水的重量,香辛料包每包可以卤制使用三次,用完三次后换新的香辛料包;

辅料根据上一次投料白条鸭的重量来计算下一次的辅料补充添

加量,卤水辅料的补充添加量具体见下表:

卤水各辅料的补充添加量

辅料名称	补充添加量 (质量百分比)
食盐	0.55%
白糖	0.4%
味精	0.13%
酱油	0.08%
白酒	0.2%
红曲红	0.0075%
异抗坏血酸钠	0.03%
海藻酸钠	0.05%
柠檬酸	0.01%

5) 所述的冷却:将白条鸭胚从卤水中转移到过滤筛上,室温环境下自然冷却到 50℃后再转移到 0-4℃环境下冷却至室温,待包装;

6) 所述的真空包装:使用铝箔蒸煮袋真空包装,真空度 0.12MPa;

将包装好的卤鸭整齐的摆放在水浴锅内,水的温度控制在 95℃,杀菌时间为 30 分钟即可;得到酱卤鸭产品色泽均匀,各批次产品之间的色泽比较稳定,不易变色。

一种酱卤鸭制品的色泽固化方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种酱卤鸭制品的色泽固化方法,属于熟肉制品的加工技术。

背景技术

[0002] 酱卤鸭制品是我国一大类传统肉制品,其特点是原料肉与配料入锅一同煮制成熟,产品具有酥润、风味独特、色泽鲜艳、加工简单、食用方便等特点。传统酱卤肉制品是我国千百年来民间肉制品加工经验和智慧的结晶,颇受消费者的喜欢,具有巨大的市场竞争潜力和发展空间。但是目前我国大多数的酱卤鸭制品的加工存在产品质量不稳定、货架期短以及产品销售过程中容易变色等问题。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于克服上述缺陷,提供一种酱卤鸭制品的色泽固化方法,它是一种稳定酱卤鸭色泽的生产工艺和配方。

[0004] 本发明的技术方案来:一种酱卤鸭制品的色泽固化方法,它包括原料解冻、腌制、预煮、卤制、冷却和真空包装以及二次杀菌,其特征在于:

[0005] 1)所述的原料解冻:将冷冻白条鸭在温度为 25℃室内环境解冻 12-16 小时,要求解冻彻底,肌肉内没有冰渣;

[0006] 2)所述的腌制:对鸭腿和鸭腹部进行重点手工擦腌制料,擦完后将鸭爪塞入鸭腹内定型,然后入滚揉机慢速滚揉 4 分钟,滚揉后存放在温度 4℃以下环境下腌制 24 小时;

[0007] 白条鸭与腌制料用量的重量配比为白条鸭 120 份,食盐 2.0 份、白糖 1.0 份、味精 0.2 份、白酒 1.2 份、异抗坏血酸钠 0.1 份、亚硝酸钠 0.007 份;

[0008] 3)所述的预煮:把水烧开,将腌制好的白条鸭完全浸入到水中 20 秒后捞出沥干备用;

[0009] 4)所述的卤制:卤制包括熬制卤水和煮制及卤水的重复使用方法;

[0010] ①所述的熬制卤水:是在夹层锅内注入水 150 重量份,蒸汽加热至 100℃,加入清洗过的香辛料,要求香辛料装入纱布袋内,扎好封口小火熬制 30 分钟,再加入辅料,温度保持 90℃,时间 8 分钟;

[0011] 香辛料用量的重量配比为八角 0.2 份、桂皮 0.2 份、花椒 0.1 份、丁香 0.08 份、干姜 0.2 份、白蔻 0.05 份、小茴香 0.08 份、草果 0.08 份;

[0012] 辅料用量的重量配比为食盐 2.0 份、白糖 1.5 份、味精 0.5 份、异抗坏血酸钠 0.07 份、酱油 0.2 份、白酒 1.2 份、红曲红 0.018 份、海藻酸钠 0.12 份、柠檬酸 0.08 份;

[0013] ②所述的煮制:是将熬制好的卤水 150 重量份煮沸,将待卤制的 120 重量份白条鸭胚放入锅中,要求卤水淹没鸭胚,煮制时间约 25 分钟,温度控制在 85℃左右,煮制结束后将白条鸭胚浸泡在卤水中,时间维持在 20-30 分钟;

[0014] ③卤水的重复使用方法:

[0015] 第一次使用:按照配方称取所有的卤水配料;

[0016] 第二次及以后使用:按照配方补足水的重量,香辛料包每包可以卤制使用三次,用完三次后换新的香辛料包;

[0017] 辅料根据上一次投料白条鸭的重量来计算下一次的辅料补充添加量,

[0018] 加量,卤水辅料的补充添加量具体见下表:

[0019] 卤水各辅料的补充添加量

[0020]

辅料名称	补充添加量 (质量百分比)
食盐	0.55%
白糖	0.4%
味精	0.13%
酱油	0.08%
白酒	0.2%
红曲红	0.0075%
异抗坏血酸钠	0.03%
海藻酸钠	0.05%
柠檬酸	0.01%

[0021] 5)所述的冷却:将白条鸭胚从卤水中转移到过滤筛上,室温环境下自然冷却到50℃后再转移到0-4℃环境下冷却至室温,待包装;

[0022] 6)所述的真空包装:使用铝箔蒸煮袋真空包装,真空度0.12MPa;

[0023] 将包装好的卤鸭整齐的摆放在水浴锅内,水的温度控制在95℃左右,杀菌时间为30分钟即可。

[0024] 本色泽固化方法得到酱卤鸭产品色泽均匀,各批次产品之间的色泽比较稳定,产品在售卖过程中色泽稳定,不易变色。

[0025] 本色泽固化方法中所使用的辅料红曲红对蛋白质具有良好的着色性能,并且具有一定的耐高温、耐酸碱性,因此在酱卤肉制品中得到广泛应用。但是其也存在产品储存和销售过程中因光照和氧化褪色的现象。因此,添加了辅料海藻酸钠,使其酱卤肉制品保持产品的色泽持久稳定,确保了所添加的红曲红不易被氧化、被光照而褪色。因为海藻酸钠在水溶液中容易形成具有包埋作用的大分子物质,当红曲红色素添加到其中时,色素分子就会被

大分子的海藻酸钠包裹在其中,从而达到延缓红曲红见光褪色的作用。异抗坏血酸钠是一种抗氧化剂,能有效的抑制 2 价的氧合肌红蛋白氧化为 3 价的氧化型肌红蛋白,能有效的增强酱卤肉制品的肉色产生能力并且能够减缓红曲红被氧化的速度。 Fe^{3+} 、 Cu^{2+} 等金属离子会加快红曲红色素的光褪色,而柠檬酸具有螯合金属离子的作用,能够延缓红曲红的光褪色,是抗氧化剂的增强剂。

[0026] 传统酱卤肉制品的加工是一种技艺在民间通过师傅代代相传,其存在凭经验和感官控制的缺点,各批次之间存在较大的差异。而将生产工艺参数量化、统一化,对产品的稳定性具有重要的作用。这在老卤水的应用中尤为重要。通过计算投料原料在卤制过程带走卤水的辅料的比例,来计算老卤水的辅料添加量,从而达到卤水颜色和风味的稳定。这在很大程度上稳定了卤制过程对产品颜色和风味的影响,确保各批次产品之间的颜色和风味的稳定一致。

具体实施方式

[0027] 一种酱卤鸭制品的色泽固化方法,它包括原料解冻、腌制、预煮、卤制、冷却和真空包装以及二次杀菌,其特征在于:

[0028] 1)所述的原料解冻:将冷冻白条鸭在温度为 25℃室内环境解冻 14 小时,白条鸭解冻完全,肌肉内没有冰渣;

[0029] 2)所述的腌制:对鸭腿和鸭腹部进行重点手工擦腌制料,擦完后将鸭爪塞入鸭腹内定型,然后入滚揉机慢速滚揉 4 分钟,滚揉后存放在温度 4℃以下环境下腌制 24 小时;

[0030] 白条鸭与腌制料用量的重量配比为白条鸭 120 公斤,食盐 2.0 公斤、白糖 1.0 公斤、味精 0.2 公斤、白酒 1.2 公斤、异抗坏血酸钠 0.1 公斤、亚硝酸钠 0.007 公斤;

[0031] 3)所述的预煮:把水烧开,将腌制好的白条鸭完全浸入到水中 20 秒后捞出沥干备用;

[0032] 4)所述的卤制:卤制包括熬制卤水和煮制及卤水的重复使用方法;

[0033] ①所述的熬制卤水:第一次熬制卤水,是在夹层锅内注入水 150 公斤,蒸汽加热至 100℃,加入清洗过的香辛料,要求香辛料装入纱布袋内,扎好封口小火熬制 30 分钟,再加入辅料,温度保持 90℃,时间 8 分钟;即一锅新卤水就熬制好了;

[0034] 香辛料用量的重量配比为八角 0.2 公斤、桂皮 0.2 公斤、花椒 0.1 公斤、丁香 0.08 公斤、干姜 0.2 公斤、白蔻 0.05 公斤、小茴香 0.08 公斤、草果 0.08 公斤;

[0035] 辅料用量的重量配比为食盐 2.0 公斤、白糖 1.5 公斤、味精 0.5 公斤、异抗坏血酸钠 0.07 公斤、酱油 0.2 公斤、白酒 1.2 公斤、红曲红 0.018 公斤、海藻酸钠 0.12 公斤、柠檬酸 0.08 公斤;

[0036] ②所述的煮制:是将熬制好的卤水 150 公斤煮沸,将待卤制的 120 公斤白条鸭胚放入锅中,要求卤水淹没鸭胚,煮制时间 25 分钟,温度控制在 85℃,煮制结束后将白条鸭胚浸泡在卤水中,时间维持在 25 分钟;

[0037] ③卤水的重复使用方法:卤水第二次使用:香辛料包沿用第一次的,不需要更换;根据表一中各辅料的补充添加量计算出此次辅料的添加量。第一锅投料 120 公斤,按照下表辅料的添加比例来计算,需要补充食盐 0.66 公斤、白糖 0.48 公斤、味精 0.16 公斤、酱油 0.1 公斤,白酒 0.24 公斤、红曲红 0.009 公斤、异抗坏血酸钠 0.036 公斤、海藻酸钠 0.06 公

斤、柠檬酸 0.012 公斤。

[0038] 将老卤水补足到 150 公斤水,用蒸汽加热至 100℃,再加入盐糖等其余辅料,温度维持在 90℃,时间 8 分钟;即第二锅卤汤就熬制好了。

[0039] 第二次以后使用:香辛料包每包使用 3 次,用完三次后,需要更换香料包;辅料的添加量的计算同第二次。

[0040] 卤水辅料的补充添加量具体见下表:

[0041] 卤水各辅料的补充添加量

[0042]

辅料名称	补充添加量 (质量百分比)
食盐	0.55%
白糖	0.4%
味精	0.13%
酱油	0.08%
白酒	0.2%
红曲红	0.0075%
异抗坏血酸钠	0.03%
海藻酸钠	0.05%
柠檬酸	0.01%

[0043] 5) 所述的冷却:将白条鸭胚从卤水中转移到过滤筛上,室温环境下自然冷却到 50℃后再转移到 0-4℃环境下冷却至室温,待包装;

[0044] 6) 所述的真空包装:使用铝箔蒸煮袋真空包装,真空度 0.12MPa;

[0045] 将包装好的卤鸭整齐的摆放在水浴锅内,水的温度控制在 95℃左右,杀菌时间为 30 分钟即可。

[0046] 本色泽固化方法得到酱卤鸭产品色泽均匀,各批次产品之间的色泽比较稳定,产品在售卖过程中色泽稳定,不易变色。