

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl.
A23L 1/315 (2006.01)



[12] 发明专利说明书

专利号 ZL 03117724.7

[45] 授权公告日 2007 年 10 月 31 日

[11] 授权公告号 CN 100345503C

[22] 申请日 2003.4.18 [21] 申请号 03117724.7

[73] 专利权人 贵阳南明百事吉饭庄

地址 550002 贵州省贵阳市兴关路 10 号

[72] 发明人 王俊业

[56] 参考文献

CN1227730A 1999.9.8

海马童子鸡 陈学锋, 中国渔业经济, 第 1994 卷第 3 期 1994

温州童子鸡软罐头的制作 姜小秋, 食品工业科技, 第 1998 卷第 3 期 1998

审查员 汪建斌

[74] 专利代理机构 贵阳中新专利商标事务所

代理人 郭 防

权利要求书 1 页 说明书 3 页

[54] 发明名称

青椒童子鸡及其制作工艺

[57] 摘要

本发明是一种青椒童子鸡及其制作工艺, 它由植物油、花生、鸡块、生姜、蒜、西红柿, 青辣椒、红辣椒、红油、豆瓣酱以及适量的料酒制作而成, 本发明提供的制作方法简单易行、科学合理, 得到的青椒童子鸡色泽鲜艳、肉质嫩脆、香辣醇和、汁浓味美, 食品一方面利用青、红辣椒清香、爽口的特点, 使食品纯厚不辛辣、另一方面利用干辣椒得到的红油或者是干辣椒爆辣、辛香的特点, 使食品具有强烈的辣香味, 使得到的食品辣而不辛、清香而具有辣味, 食品食用之后没有烧心、口干等不良的感觉。

1、一种青椒童子鸡，其特征在于：它由植物油、花生、鸡块、生姜、蒜、西红柿，青辣椒、红辣椒、红油、豆瓣酱以及适量的料酒按照下述比例制作而成：植物油 150-250 克、花生 30-60 克、生姜 5-15 克、蒜 2-15 克、西红柿 30-60 克、鸡 750-1 000 克、青辣椒 150-250 克、红辣椒 150-250 克、红油 15-25 克、豆瓣酱 10-20 克以及适量的料酒，得到的产品主要由 1-4 厘米的金黄色鸡块、成条或块状的绿色、红色相间的辣椒构成。

2、一种青椒童子鸡的制作工艺，其特征在于：将植物油 150-250 克置于锅内旺火上，加入花生 30-60 克、切好的生姜 5-15 克、蒜 2-15 克、西红柿 30-60 克，然后放入剁成块的鸡 750-1 000 克以及适量的料酒，爆炒鸡块 3-5 分钟后再加入切好的青辣椒 150-250 克、红辣椒 150-250 克、红油 15-25 克、豆瓣酱 10-20 克，在旺火上翻炒 1-2 遍，时间为 2-3 分钟，最后加入 75-150 克的老汤。

3、按照权利要求 2 所述的青椒童子鸡的制作工艺，其特征在于：选用的鸡为自然放养的未开情公鸡，植物油可以用食用植物油，也可以用食用植物油与食用动物油的混合油，使用的红油可以用干辣椒经过水浸泡后捣碎成的糍粑辣椒 50-150 克代替。

4、按照权利要求 2 或 3 所述的青椒童子鸡的制作工艺，其特征在于：红油这样制作：将干辣椒用水浸泡 24 小时，取出后捣碎，加入植物油、姜、蒜、花椒，高温烧制后经过滤而得到。

青椒童子鸡及其制作工艺

技术领域：本发明是一种青椒童子鸡及其制作工艺，属于食品的技术领域，特别是用鸡制作的一种食品及其它的制作方法。

技术背景：人们用辣椒与鸡混合制作辣子鸡，一般地说是将鸡块用食用油炒过后再用干辣椒混合炒制；这样得到的辣子鸡味道辛辣、火爆，食用之后有烧心、口干的感觉；除去少数地区，比如：我国西南地区等外，大多数地区的人们不能够接受这种食品的口味；中国专利公报公开的981218962“一种辣子鸡的生产方法”及981048811“大盘鸡及其方便食品制作工艺”提供的就类似这样的食品；前者应该只有辛辣的味道、强烈的刺激人体的味蕾，食用过程中没有新鲜辣椒清香的感觉、食用之后具有比较强烈的烧心感觉，不适合于广大消费者的需求；而后者除了具有前者的问题之外、在制作过程中加入水将鸡焖熟、同时还加入了“八角”，这样得到的食品口感不理想，鸡肉容易在水的参与下产生嚼不动的感觉、犹如嚼蜡的口味，另外由于八角是一种强烈的辛、香原料、所以加入八角会产生抢味现象、破坏整个鸡的味道；如果在制作的辣子鸡中仅仅只使用青辣椒而不使用干辣椒，这样食品中具有一定的清香，但是其辣味比较微弱，口味极不理想，就不是辣子鸡的口味了。

发明内容：本发明的目的在于：根据青椒童子鸡的特点，将青辣椒、红辣椒和干辣椒比较恰当的配料，以尚未发情的自然环境下养育的土公鸡为主要原料，提供一种青椒童子鸡及其制作工艺，保证得到的食品色泽鲜艳、肉质嫩脆、香辣醇和、汁浓味美；本发明是这样构成的：青椒童子鸡由植物油、花生、鸡块、生姜、蒜、西红柿，青辣椒、红辣椒、红油、豆瓣酱以及适量的料酒按照下述比例制作而成：植物油150-250克、花生30-60克、生姜5-15克、蒜2-15克、西红柿30-60克，鸡750-1000克、青辣椒150-250克、红辣椒150-250克、红油15-25克、豆瓣酱10-20克以及适量的料酒，得到的产品主要由1-4厘米的金黄色鸡块、成条或块状的绿色、红色相间的辣椒构成。

这种青椒童子鸡的制作工艺是将植物油150-250克置于锅内旺火上，加入花生30-60克、切好的生姜5-15克、蒜2-15克、西红柿30-60克，然后放入剁成块的鸡750-1000克以及适量的料酒，爆炒鸡块3-5分钟后再加入切好的青辣椒150-250克、红辣椒150-250克、红油15-25克、豆瓣酱10-20克，在旺火上翻炒1-2遍，时间为2-3分钟，最后加入75-150克的老汤；本发明中选用的鸡为自然放养的未开情公鸡，植物油可以用食用植物油，也可以用食用植物油与食用动物油的混合油，使用的青辣椒为自然生长尚未变红的辣椒、使用的红辣椒为自然生长已经变红的辣椒，加入的主要目的是增添辣椒的清香味，同时还兼有使食品色泽鲜艳的作用；本发明使用的红油这样制作：将干辣椒用水浸泡24小时，取出后捣碎，加入植物油、姜、蒜、花椒，高温烧制后经过滤而得到；使用的红油可以用干辣椒经过水浸泡后捣碎成的糍粑辣椒50-150克代替；与现有技术相比：本发明提供的制作方法简单易行、科学合理，得到的青椒童子鸡色泽鲜艳、肉质嫩脆、香辣醇和、汁浓味美；食品一方面利用青、红辣椒清香、爽口的特点，使食品纯厚不辛辣、另一方面利用干辣椒得到的红油或者直接是干辣椒爆辣、辛香的特点，使食品具有强烈的辣香味，在产品中用未发情的土公鸡作为主要原料，配以青辣椒、红辣椒不同的组合，在食用油的炒制下制作出鸡肉的固有香味、同时将青、红辣椒的清香味、干辣椒的辛辣味制作出来，配以姜、蒜、豆瓣酱、料酒等其它原料的香味，使得到的食品辣而不辛、清香而具有辣味，食品食用之后没有烧心、口干等不良的感觉。

本发明的实施例1：将菜油250克置于砂锅内旺火上，加入半碎状的花生颗粒60克、切好的生姜丝15克、蒜片15克、西红柿块60克，然后放入剁成1-4厘米大小的鸡块1000克以及适量的料酒，爆炒鸡块3-5分钟后再加入切成条状的青辣椒250克、红辣椒250克，并加入红油25克、豆瓣酱20克，在旺火上翻炒1-2遍，时间为2-3分钟，最后加入150克用鸡炖出的老汤；本实施例中选用的鸡为自然放养的未开情公鸡，使用的青辣椒为自然生长尚未变红的辣椒、使用的红辣椒为自然生长已经变红的辣椒，本实施使用的红油这样制作：将干辣椒用水浸泡24小时，取出后用容器将其捣碎，加入植物油、姜、蒜、花椒，高温烧制后经过滤而得到。

本发明的实施例2：将豆油150克置于金属锅内旺火上，加入花生颗粒30克、切好的生姜片5克、蒜片2克、西红柿丁30克，然后放入剁成2厘米左右的鸡块750克以及适量的料酒，爆炒鸡块3-5分钟后再加入切好的青辣椒150克、红辣椒150克、用干辣椒经过水浸泡后捣碎成的糍粑辣椒50克、豆瓣酱10克，在旺火上翻炒1-2遍，时间为2-3分钟，最后加入75克的骨头炖制的老汤；用干辣椒经过水浸泡后捣碎成的糍粑辣椒50-150克代替。

本发明的实施例3：将菜油150克、食用动物油，如：猪油50克置于锅内旺火上，加入半颗粒状的花生50克、切好的生姜丝10克、蒜茸8克、西红柿丁40克，然后放入剁成块的鸡900克以及适量的料酒，爆炒鸡块3-5分钟后再加入切成块状的青辣椒200克、红辣椒200克、红油20克、豆瓣酱15克，在旺火上翻炒1-2遍，时间为2-3分钟，最后加入100克的鸡汤。

本发明中可以用适量的动物食用油代替植物油，口味也不错。用饲养场饲养的鸡或者发了情的鸡作为制作原料口味不如本发明要求的原料鸡。