

[19]中华人民共和国专利局

[51]Int.Cl⁶

A23L 1/315

A23L 1/312



[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 98102104.2

[43]公开日 1998年10月21日

[11] 公开号 CN 1196200A

[22]申请日 98.5.7

[71]申请人 董以泉

地址 102200北京市昌平区沙河镇西二村前街43号

[72]发明人 董以泉

权利要求书 2 页 说明书 4 页 附图页数 0 页

[54]发明名称 一种糖熏鸡爪及其制备方法

[57]摘要

本发明涉及一种糖熏鸡爪及其制备方法，它以鸡爪为主料，辅以味精、食盐、胡椒粉、亚硝酸钠、白糖等为副料，加以甘草、花椒、大料、山奈、白芷、豆蔻、紫扣、荜拔、良姜、佛手、丁香、鲜姜等调料，经浸泡、腌制、煮、熏、包装等加工而成，它色泽光亮，皮美肉香，品尝时浓香满口，品尝后回味无穷，极具中国美食色、香、味之一绝。

(BJ)第 1456 号

权 利 要 求 书

1、一种糖熏鸡爪，它以鸡爪为主料，辅以味精、食盐、胡椒粉、亚硝酸钠、白糖等为副料，加以甘草、花椒、大料、山奈、白芷、豆扣、紫扣、毕薄、良姜、佛手、丁香、鲜姜等调料，经浸泡、腌制、煮、熏、包装等加工而成，其特征在于：它是由下述重量配比的原料制成

①主料

鸡爪 100公斤

②副料

味 精	0.75-2公斤	食 盐	6-7公斤
胡椒粉	0.2-0.4公斤	亚硝酸钠	15-25ppm
白 糖	0.8-1.2公斤	香 油	400-500克

③调料

甘 草	45-55克		
花 椒	45-55克	大 料	45-55克
山 奈	45-55克	白 芷	45-55克
豆 扣	45-55克	砂 仁	45-55克
桂 皮	45-55克	桂 子	45-55克
红 扣	45-55克	白 扣	45-55克
紫 扣	45-55克	毕 薄	45-55克
良 姜	45-55克	佛 手	45-55克
丁 香	30-40克	鲜 姜	100-200克。

2、一种糖熏鸡爪的制备方法，其特征在于：根据上述原料的重量配比制备，制备方法如下：

一、主料的制备

将上述主料用饮用水在常温下浸泡4-12小时，解冻去血，

二、调料的制备

称重上述各调料，装入纱布袋中，

三、腌制

- ①将90-100公斤的饮用水烧开，
- ②将上述纱布袋投入开水中，
- ③继续用旺火烧5分钟后，取出料袋，
- ④投入味精、食盐、胡椒粉、亚硝酸钠、白糖等副料，并搅拌，
- ⑤放凉至25℃以下，得腌制液，备用，
- ⑥将主料鸡爪放入上述备用的腌制液中，腌制12-48小时，
- ⑦捞出，沥尽调料水，

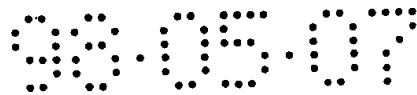
四、煮

将捞出的鸡爪分批放入上述调料水中烧煮5-7分钟，烧煮时其温度为85-95℃，捞出，备用

五、熏制

- ①将糖放入烧红的钢锅内，产生糖烟
- ②将煮熟的鸡爪用糖烟熏3-5分钟，
- ③放凉至室温，
- ④将香油浇洒在熏过的鸡爪上，拌匀
- ⑤将上述鸡爪称重后，用透明蒸煮袋包装，
- ⑥将透明蒸煮袋抽真空，
- ⑦用70-85℃食用水浸没，蒸煮2小时，消毒，
- ⑧出锅放凉，贴商标，即得本发明金黄色或黄褐色的一种糖熏鸡爪。

3、根照权利要求1和2的方法制备的鸡爪，其特征还在于：腌制鸡爪的腌制液的温度优选2-8℃。



说 明 书

一种糖熏鸡爪及其制备方法

本发明涉及一种糖熏鸡爪及其制备方法，具体的说是涉及一种采用多种调料制成的调料液腌、煮入味后，再经糖熏等加工而成的一种熟食鸡爪。

目前，人们的生活水平在日益提高，膳食消费的标准也随之而发生着改变，大鱼、大肉、整鸡、整鸭已被人们所厌倦，所谓的鸡头、凤尾、筋、鳞、边、角逐渐的被人们所接受，并陆续的登上了宴席酒桌的大雅之堂，尤其是鸡爪、鸡爪深受人们的宠爱，被称之为凤爪、凤翅。然而，市场上销售的鸡爪、鸡爪多为咸味，欠鲜味，其原因是：制作者忽略了市场需求的变化，忽略了餐饮业中的鸡爪、鸡爪正在从单纯的膳食供应，逐渐的朝着美食文化发展，所以制作较为简单，调料少，功夫也不到家，故调料的穿透性较差，食欲也不香。

本发明人经营了多年的餐饮事业，摸透了餐饮市场的脉搏，深知自己制备的鸡爪、鸡爪要想立足于餐饮界，顺应美食文化的发展，就必须对现时鸡爪、鸡爪那种大众式的制备方法加以改变。

本发明的目的在于提供一种色香味美的糖熏鸡爪及其制备方法，以克服现有技术香料穿透性差，食欲不香的不足。

本发明的目的是这样实现的，它以鸡爪为主料，辅以味精、食盐、胡椒粉、亚硝酸钠、白糖等为副料，加以甘草、花椒、大料、山奈、白芷、豆扣、紫扣、毕薄、良姜、佛手、丁香、鲜姜等调料，经浸泡、腌制、煮、熏、包装等加工而成，其特征在于：它是由下述重量配比的原料制成

①主料

鸡爪 100公斤

②副料

味 精 0.75-2公斤 食 盐 6-7公斤

胡椒粉	0.2-0.4公斤	亚硝酸钠	15-25ppm
白糖	0.8-1.2公斤	香油	400-500克

③调料

甘草	45-55克		
花椒	45-55克	大料	45-55克
山奈	45-55克	白芷	45-55克
豆扣	45-55克	砂仁	45-55克
桂皮	45-55克	桂子	45-55克
红扣	45-55克	白扣	45-55克
紫扣	45-55克	毕薄	45-55克
良姜	45-55克	佛手	45-55克
丁香	30-40克	鲜姜	100-200克。

本发明一种糖熏鸡爪的制备方法，其特征在于：根据上述原料的重量配比制备，制备方法如下：

一、主料的制备

将上述主料用饮用水在常温下浸泡4-12小时，解冻去血，

二、调料的制备

称重上述各调料，装入纱布袋中，

三、腌制

- ①将90-100公斤的饮用水烧开，
- ②将上述纱布袋投入开水中，
- ③继续用旺火烧5分钟后，取出料袋，
- ④投入味精、食盐、胡椒粉、亚硝酸钠、白糖等副料，并搅拌，
- ⑤放凉至25℃以下，得腌制液，备用，
- ⑥将主料鸡爪放入上述备用的腌制液中，腌制12-48小时，
- ⑦捞出，沥尽调料水，

四、煮

将捞出的鸡爪分批放入上述调料水中烧煮5-7分钟，烧煮时其温度为85-95℃，捞出，备用

五、熏制

- ①将糖放入烧红的钢锅内，产生糖烟
- ②将煮熟的鸡爪用糖烟熏3-5分钟，
- ③放凉至室温，
- ④将香油浇洒在熏过的鸡爪上，拌匀
- ⑤将上述鸡爪称重后，用透明蒸煮袋包装，
- ⑥将透明蒸煮袋抽真空，
- ⑦用70-85℃食用水浸没，蒸煮2小时，消毒，

⑧出锅放凉，贴商标，即得本发明产品金黄色或黄褐色的一种糖熏鸡爪。又称为特唯斯凤爪。

其特征还在于：腌制鸡爪的腌制液的温度优选2-8℃。

本发明制备的一种糖熏鸡爪，它色泽光亮，皮美肉香，品尝时浓香满口，品尝后回味无穷，极具中国美食色、香、味之一绝。

实施例：

一、商购下述食用原料并称重

①主料

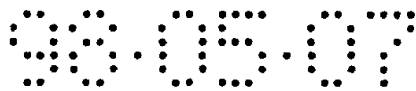
鸡爪 100公斤

②副料

味 精	1公斤	食 盐	7公斤
胡椒粉	0.3公斤	亚硝酸钠	20ppm
白 糖	1公斤	香 油	500克

③调料

甘 草	50克		
花 椒	50克	大 料	50克
山 奈	50克	白 芷	50克
豆 扣	50克	砂 仁	50克
桂 皮	50克	桂 子	50克
红 扣	50克	白 扣	50克
紫 扣	50克	毕 薄	50克



良姜	50克	佛手	50克
丁香	35克	鲜姜	100-200克。

二、主料的制备

将上述主料用饮用水在常温下浸泡10小时，解冻去血，

二、调料的制备

称重上述各调料，装入纱布袋中，

三、腌制

- ①将100公斤的饮用水烧开，
- ②将上述纱布袋投入开水中，
- ③继续用旺火烧5分钟后，取出料袋，
- ④投入味精、食盐、胡椒粉、亚硝酸钠、白糖等副料，并搅拌，
- ⑤放凉至5℃，得腌制液，备用，
- ⑥将主料鸡爪放入上述备用的腌制液中，腌制40小时，
- ⑦捞出，沥尽调料水，

四、煮

将捞出的鸡爪分批放入上述调料水中烧煮6分钟，烧煮时其温度为90℃，捞出，备用

五、熏制

- ①将糖放入烧红的钢锅内，产生糖烟
- ②将煮熟的鸡爪用糖烟熏5分钟，
- ③放凉至室温，
- ④将香油浇洒在熏过的鸡爪上，拌匀
- ⑤将上述鸡爪用16x24cm的透明蒸煮袋袋装，每袋袋装重量为200克。
- ⑥将透明蒸煮袋抽真空，
- ⑦用85℃食用水浸没，蒸煮2小时，消毒，
- ⑧出锅放凉，贴商标，即得本发明产品金黄色的一种糖熏鸡爪。又名特唯斯凤爪。