



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103960685 A

(43) 申请公布日 2014. 08. 06

(21) 申请号 201410205109. 9

(22) 申请日 2014. 05. 15

(71) 申请人 洽洽食品股份有限公司

地址 230601 安徽省合肥市经开区莲花路
1599 号

(72) 发明人 陈先保

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理
有限公司 34112

代理人 余成俊

(51) Int. Cl.

A23L 1/315(2006. 01)

A23L 1/36(2006. 01)

A23L 1/314(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种卤汁花生鸡丁及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种卤汁花生鸡丁及其制备方法,其由以下重量份的原料制成:花生米 40-50、鸡脯肉 12-15、腌料 0.5-1.2、中草药香辛料 14-16、白砂糖 3-5、食盐 8-10、鸡精 1.4-1.6、味精 3.4-3.6、薏仁油 0.4-0.6、料酒 0.4-0.6、辣椒 0.2-0.4、花椒 0.1-0.2、生姜 0.05-0.15;本发明不仅可制作出花生产品口感绵软,口味醇香,鸡丁香辣可口、富有嚼劲,久吃不腻,有益健康的产品,而且生产设备成熟,能够实现规模化生产,满足社会发展的需要。

1. 一种卤汁花生鸡丁,其特征在于,由以下重量份的原料制成:花生米 40-50、鸡脯肉 12-15、腌料 0.5-1.2、中草药香辛料 14-16、白砂糖 3-5、食盐 8-10、鸡精 1.4-1.6、味精 3.4-3.6、薏仁油 0.4-0.6、料酒 0.4-0.6、辣椒 0.2-0.4、花椒 0.1-0.2、生姜 0.05-0.15;

所述的腌料由下述重量份的原料制得:食盐 10-20、孜然粉 1-2、小茴香 2-3、绿茶粉 1-2、蜂皇浆冻干粉 0.1-0.2、五香粉 1-2、蒜粉 0.1-0.2、柚子冻干粉 0.1-0.2;

所述的中草药香辛料由下述重量份的原料制得:红菊苣 3-5、生姜 2-4、荷叶 2-3、山楂 3-5、龙爪菜 2-4、海蓬子 2-4、扫帚菜 1-2、灰灰菜 3-5、槐花 1-2、人参花 0.4-0.8、花椒 1-2、陈皮 2-4、大蒜 1-2、小葱 1-2、丁香 2-4、桂皮 1-2、瓜蒌叶 0.1-0.2;

所述的中草药香辛料的制备方法为:

(1) 将红菊苣、生姜、荷叶、山楂、龙爪菜、海蓬子、扫帚菜分别清洗干净后,绞碎,过滤,得混合蔬菜汁备用;

(2) 灰灰菜、槐花、人参花混匀后,晒干,磨粉,得复配粉备用;

(3) 将其余原料混匀,烤干,所得物料与混合蔬菜汁、复配粉混匀,真空包装,即得。

2. 一种如权利要求 1 所述的卤汁花生鸡丁的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 将配制好的中草药香辛料放入夹层锅中,再加入适量水,80-120℃,熬制时间 1-2 小时;

(2) 花生米经去石、风选后,在冷水中浸泡半小时左右,浸泡好的花生米清洗后放入熬制好的汤料锅中并加入配料食盐、白砂糖、鸡精、味精煮制 20-30min, 然后焖制 1-2 小时;

(3) 将焖制好的花生米捞出放入网盘中,放入烤箱烘烤,温度设定为 80℃ ±5℃;时间 18-22min,然后放入冷却间自然冷却至室温备用;

(4) 鸡脯肉切丁,按量腌料在室温下进行腌制,腌制时间 15-20h,把腌制好的鸡丁在 245-255℃ 条件下进行油炸,油炸时间至肉丁呈现金黄色,油炸后放在烘箱中烘制,烘制时间 1.5-2.5h,烘制后备用;

(5) 将薏仁油加热至 280℃,将加热后的薏仁油均匀的洒向辣椒、花椒里并搅拌均匀,冷却后得麻辣油备用;

(6) 将以上准备好的花生和鸡丁混合并拌匀,然后进行冷却;

(7) 冷却后的花生鸡丁用抽真空包装机进行包装;

(8) 包装好的半成品放入灭菌罐中进行杀菌,温度:121℃左右,时间:15min 左右;

(9) 将杀菌好的产品进行外包装即成品。

一种卤汁花生鸡丁及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明主要涉及中草药在食品加工制造技术领域,尤其涉及卤汁花生鸡丁及其制备方法。

背景技术

[0002] 配方中含有十多种中草药以及香辛料,将中草药中的有益成分精心熬煮然后与花生中的各种营养成分以及鸡肉中的营养成分复合达到一种复合增效的效果,使营养搭配更合理。

[0003] 花生中含有 A、B、E、K 等各种维生素,以及卵磷脂、蛋白氨基酸、胆碱和油酸、落花生酸、脂肪酸、棕榈酸等。花生中的维生素 K 有止血作用,花生中含有维生素 E 和一定量的锌,能增强记忆,抗老化,延缓脑功能衰退,滋润皮肤。花生含有的维生素 C 有降低胆固醇的作用,有助于防治动脉硬化、高血压和冠心病。花生的营养价值之高,就连被称为高级营养品的一些动物性食品,如鸡蛋、牛奶、肉类等,在花生面前也甘拜下风。花生是中国三大油料作物之一,种植区域十分广阔,全国除西藏、青海、宁夏三省外都有种植。

[0004] 花生有很多吃法,从营养方面考虑,油炸不可取;生食也不可取,因为在花生生长过程中会感染黄曲霉毒素,黄曲霉毒素是公认的最强的致癌物,会沉积在肝脏中,诱发肝癌。因为黄曲霉菌毒素有水溶性,如果煮着吃,基本能把黄曲霉菌毒素滤掉,这样吃煮熟的花生较为安全,也易于消化,营养素的损失最小,采用炒制的方法无法破坏黄曲霉菌毒素,煮的效果较好。

[0005] 鸡肉含蛋白质、脂肪、钙、磷、铁、镁、钾、钠、维生素 A、B1、B2、C、E 和烟酸等成分。脂肪含量较少,其中含有高度不饱和脂肪酸。另含胆固醇,组氨酸。鸡肉中蛋白质的含量比例较高,种类多,而且消化率高,很容易被人体吸收利用。

[0006] 鸡肉有增强体力、强壮身体的作用,另外含有对人体生发育有重要作用的磷脂类,是中国人膳食结构中脂肪和磷脂的重要来源之一。鸡肉对营养不良、畏寒怕冷、乏力疲劳、月经不调、贫血、虚弱等有很好的食疗作用。祖国医学认为,鸡肉有温中益气、补虚填精、健脾胃、活血脉、强筋骨的功效。

[0007] 花生制品在国内外市场均占有较大的市场,但都基本上采用油炸和烘制的工艺制作,用中草药一起煮制的花生不仅营养素损失极小,而且中草药中所含有的有益成分对身体也是有益的,开发出一种用中草药精心煮制的花生类产品必将成为迎合将来消费者需求的一支健康的休闲食品。

发明内容

[0008] 本发明目的就是为了让消费者在享受美味的同时吃出健康,此项卤汁花生鸡丁中花生口感绵软,口味醇香,鸡丁香辣可口、富有嚼劲。中草药与花生中的有益成分完美融合,鸡丁与花生相互搭配,营养成分搭配更合理,能够符合人们对花生类产品吃出健康的需求。

[0009] 本发明采用的技术方案如下:

一种卤汁花生鸡丁,其特征在于,由以下重量份的原料制成:花生米 40-50、鸡脯肉 12-15、腌料 0.5-1.2、中草药香辛料 14-16、白砂糖 3-5、食盐 8-10、鸡精 1.4-1.6、味精 3.4-3.6、薏仁油 0.4-0.6、料酒 0.4-0.6、辣椒 0.2-0.4、花椒 0.1-0.2、生姜 0.05-0.15;

所述的腌料由下述重量份的原料制得:食盐 10-20、孜然粉 1-2、小茴香 2-3、绿茶粉 1-2、蜂皇浆冻干粉 0.1-0.2、五香粉 1-2、蒜粉 0.1-0.2、柚子冻干粉 0.1-0.2;

所述的中草药香辛料由下述重量份的原料制得:红菊苣 3-5、生姜 2-4、荷叶 2-3、山楂 3-5、龙爪菜 2-4、海蓬子 2-4、扫帚菜 1-2、灰灰菜 3-5、槐花 1-2、人参花 0.4-0.8、花椒 1-2、陈皮 2-4、大蒜 1-2、小葱 1-2、丁香 2-4、桂皮 1-2、瓜蒌叶 0.1-0.2;

所述的中草药香辛料的制备方法为:

(1) 将红菊苣、生姜、荷叶、山楂、龙爪菜、海蓬子、扫帚菜分别清洗干净后,绞碎,过滤,得混合蔬菜汁备用;

(2) 灰灰菜、槐花、人参花混匀后,晒干,磨粉,得复配粉备用;

(3) 将其余原料混匀,烤干,所得物料与混合蔬菜汁、复配粉混匀,真空包装,即得。

[0010] 所述的卤汁花生鸡丁的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 将配制好的中草药香辛料放入夹层锅中,再加入适量水,80-120℃,熬制时间 1-2 小时;

(2) 花生米经去石、风选后,在冷水中浸泡半小时左右,浸泡好的花生米清洗后放入熬制好的汤料锅中并加入配料食盐、白砂糖、鸡精、味精煮制 20-30min,然后焖制 1-2 小时;

(3) 将焖制好的花生米捞出放入网盘中,放入烤箱烘烤,温度设定为 80℃ ±5℃;时间 18-22min,然后放入冷却间自然冷却至室温备用;

(4) 鸡脯肉切丁,按量腌料在室温下进行腌制,腌制时间 15-20h,把腌制好的鸡丁在 245-255℃ 条件下进行油炸,油炸时间至肉丁呈现金黄色,油炸后放在烘箱中烘制,烘制时间 1.5-2.5h,烘制后备用;

(5) 将薏仁油加热至 280℃,将加热后的薏仁油均匀的洒向辣椒、花椒里并搅拌均匀,冷却后得麻辣油备用;

(6) 将以上准备好的花生和鸡丁混合并拌匀,然后进行冷却;

(7) 冷却后的花生鸡丁用抽真空包装机进行包装;

(8) 包装好的半成品放入灭菌罐中进行杀菌,温度:121℃左右,时间:15min 左右;

(9) 将杀菌好的产品进行外包装即成品。

[0011] 本发明的有益效果:

本发明不仅可制作出口感绵软,口味醇香,香辣可口、富有嚼劲的花生鸡丁类产品,而且原料充足,生产设备成熟,能够实现规模化生产。

[0012] 本发明相比现有技术具有如下的优势:采用熬制、煮制、焖制的方式,使产品避免了有益的营养成分损失的弊端,将中草药与花生、花生与鸡丁完美的融合,做出健康的美味食品。

具体实施方式

[0013] 一种卤汁花生鸡丁,由以下重量 kg 的原料制成:花生米 50、鸡脯肉 15、腌料 1.2、中草药香辛料 16、白砂糖 5、食盐 10、鸡精 1.6、味精 3.6、薏仁油 0.6、料酒 0.6、辣椒 0.4、花

椒 0.2、生姜 0.15；

所述的腌料由下述重量 kg 的原料制得：食盐 20、孜然粉 2、小茴香 3、绿茶粉 2、蜂皇浆冻干粉 0.2、五香粉 2、蒜粉 0.2、柚子冻干粉 0.2；

所述的中草药香辛料由下述重量 kg 的原料制得：红菊苣 5、生姜 4、荷叶 3、山楂 5、龙爪菜 2、海蓬子 4、扫帚菜 2、灰灰菜 5、槐花 2、人参花 0.8、花椒 2、陈皮 4、大蒜 2、小葱 1、丁香 4、桂皮 2、瓜蒌叶 0.2；

所述的中草药香辛料的制备方法为：

(1) 将红菊苣、生姜、荷叶、山楂、龙爪菜、海蓬子、扫帚菜分别清洗干净后，绞碎，过滤，得混合蔬菜汁备用；

(2) 灰灰菜、槐花、人参花混匀后，晒干，磨粉，得复配粉备用；

(3) 将其余原料混匀，烤干，所得物料与混合蔬菜汁、复配粉混匀，真空包装，即得。

[0014] 所述的卤汁花生鸡丁的制备方法，其特征在于包括以下步骤：

(1) 将配制好的中草药香辛料放入夹层锅中，再加入适量水，90℃，熬制时间 2 小时；

(2) 花生米经去石、风选后，在冷水中浸泡半小时左右，浸泡好的花生米清洗后放入熬制好的汤料锅中并加入配料食盐、白砂糖、鸡精、味精煮制 30min，然后焖制 2 小时；

(3) 将焖制好的花生米捞出放入网盘中，放入烤箱烘烤，温度设定为 80℃，时间，20min，然后放入冷却间自然冷却至室温备用；

(4) 鸡脯肉切丁，按量腌料在室温下进行腌制，腌制时间 15h，把腌制好的鸡丁在 250℃条件下进行油炸，油炸时间至肉丁呈现金黄色，油炸后放在烘箱中烘制，烘制时间 2h，烘制后备用；

(5) 将薏仁油加热至 280℃，将加热后的薏仁油均匀的洒向辣椒、花椒里并搅拌均匀，冷却后得麻辣油备用；

(6) 将以上准备好的花生和鸡丁混合并拌匀，然后进行冷却；

(7) 冷却后的花生鸡丁用抽真空包装机进行包装；

(8) 包装好的半成品放入灭菌罐中进行杀菌，温度：121℃，时间：15min；

(9) 将杀菌好的产品进行外包装即成品。

[0015] 本实施例制得的花生产品口感绵软，口味醇香，鸡丁香辣可口、富有嚼劲，久吃不腻，有益健康。