



## (12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107616434 A

(43)申请公布日 2018.01.23

(21)申请号 201711010459.X

(22)申请日 2017.10.23

(71)申请人 谭晓文

地址 650000 云南省昆明市晋宁县晋城镇  
晋东路25号

(72)发明人 谭晓文 张水仙 谭兴明

(74)专利代理机构 北京市金栋律师事务所  
11425

代理人 李萍

(51) Int. Cl.

A23L 13/50(2016.01)

A23L 13/40(2016.01)

A23L 13/70(2016.01)

权利要求书2页 说明书3页

(54)发明名称

一种卤鸭制品及其制备方法

(57)摘要

本发明提供了一种卤鸭制品及其制备方法，以质量百分比计，上述卤鸭制品的卤汁由以下成分组成：丁香5-8%，草果2-4%，砂仁3-7%，八角5-10%，香叶6-8%，桂皮5-6%，花椒4-7%，干辣椒5-10%。本发明的卤料选用的纯中药香料成分，最大程度上保留了鸭肉本身的营养物质与肉鲜味，避免了种类繁杂的卤料成分以及繁琐的制备工艺对鸭肉本身营养物质的破坏，以及对鸭肉本身口感与香味的遮盖，使人们能够健康饮食，并且具有一定的养生保健功效。

1. 一种卤鸭制品,其特征在于:以质量百分比计,所述卤鸭制品的卤汁由以下成分组成:

丁香	5-8%
草果	2-4%
砂仁	3-7%
八角	5-10%
香叶	6-8%
桂皮	5-6%
花椒	4-7%
干辣椒	5-10%。

2. 根据权利要求1所述的一种卤鸭制品,其特征在于:以质量百分比计,所述卤鸭制品的卤汁由以下成分组成:

丁香	6%
草果	3%
砂仁	5%
八角	8%
香叶	8%
桂皮	5%
花椒	5%
干辣椒	8%。

3. 一种如权利要求1所述的卤鸭制品的制备方法,其特征在于,所述制备方法包括以下步骤:

(1) 生鸭腌制:选优质土鸭,去毛和内脏后洗净,用食用盐均匀涂抹生鸭全身,腌制30-40分钟;

(2) 卤汁熬制:冷锅中放入食用油烧热,放入丁香、草果、砂仁、八角、香叶、桂皮、花椒和干辣椒爆香,制成混合香料后备用;锅中放入清水烧至沸腾,放入上述混合香料,大火沸腾熬制1-2小时,再转小火慢炖3-4小时;

(3) 卤制:将腌制好的生鸭放入熬制好的卤汁中,小火慢炖2-3小时。

4. 根据权利要求3所述的一种卤鸭制品的制备方法,其特征在于,所述步骤(2)中还包  
括,在大火沸腾熬制1-2小时的过程中,每间隔30分钟,添加100-150ml清水。

5. 根据权利要求3所述的一种卤鸭制品的制备方法,其特征在于,所述步骤(3)中还包  
括,在小火慢炖2-3小时的过程中,每间隔30分钟,搅拌翻转鸭肉一次。

## 一种卤鸭制品及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域,尤其涉及一种卤鸭制品及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 鸭肉因高蛋白、低脂肪且肉质细嫩鲜美而成为餐桌上的上乘佳肴。鸭肉不仅富含营养、易于消化,而且还具有滋补、养胃、补肾、除痲热、消水肿、止热痢、止咳化痰的作用。鸭肉一般的食用方式为烧、炖、卤、烤等。卤制鸭制品是人们经常食用的一种肉制品,但是目前市场上出售的卤制鸭制品多数为熟食作坊所制备的,熟食作坊所制备的卤鸭制品一般仅具有卤制味道,其所使用的卤料种类和成分较多,使鸭肉仅具有卤制的香味,往往很大程度上破坏了鸭肉本身的营养成分,从其营养结构来看不太合理,而现今人们对于食品的健康、营养要求较高,因此,使卤制鸭肉具有独特的口味,并且能够最大程度保证鸭肉本身的营养不被破坏,使人们能够健康饮食,并且起到养生保健的作用至关重要。

### 发明内容

[0003] 针对现有技术的上述缺陷和问题,本发明实施例的目的是提供一种卤鸭制品及其制备方法,其卤料配方简单,不仅使鸭肉具有独特口感,而且最大程度上保留了鸭肉本身的营养物质。

[0004] 为了达到上述目的,本发明提供如下技术方案:

[0005] 本发明的卤鸭制品,以质量百分比计,所述卤鸭制品的卤汁由以下成分组成:

丁香	5-8%
草果	2-4%
砂仁	3-7%
八角	5-10%
[0006] 香叶	6-8%
桂皮	5-6%
花椒	4-7%
干辣椒	5-10%。

[0007] 作为优选,以质量百分比计,所述卤鸭制品的卤汁由以下成分组成:

	丁香	6%
	草果	3%
	砂仁	5%
	八角	8%
[0008]	香叶	8%
	桂皮	5%
	花椒	5%
	干辣椒	8%。

[0009] 上述卤汁的成分简单,采用纯天然优质原料,无任何添加剂以及化学香料等,避免了繁杂的卤汁成分对鸭肉本身口感与香味的遮盖,以及对鸭肉本身营养物质的破坏。

[0010] 本发明还提供一种卤鸭制品的制备方法,所述制备方法包括以下步骤:

[0011] (1) 生鸭腌制:选优质土鸭,去毛和内脏后洗净,用食用盐均匀涂抹生鸭全身,腌制30-40分钟;

[0012] (2) 卤汁熬制:冷锅中放入食用油烧热,放入丁香、草果、砂仁、八角、香叶、桂皮、花椒和干辣椒爆香,制成混合香料后备用;锅中放入清水烧至沸腾,放入上述混合香料,大火沸腾熬制1-2小时,再转小火慢炖3-4小时;

[0013] (3) 卤制:将腌制好的生鸭放入熬制好的卤汁中,小火慢炖2-3小时。

[0014] 进一步地,所述步骤(2)中还包括,在大火沸腾熬制1-2小时的过程中,每间隔30分钟,添加100-150ml清水。

[0015] 进一步地,所述步骤(3)中还包括,在小火慢炖2-3小时的过程中,每间隔30分钟,搅拌翻转鸭肉一次。

[0016] 本发明提供的一种卤鸭制品及其制备方法,选择纯中药香料卤制,卤汁中卤料配方简单,制备方法也摒弃了常规熟食作坊的繁琐工艺。制备的鸭肉色泽红润光亮,卤汁稠浓醇口,肉质鲜嫩口感佳,无腥味,口味独特。卤料选用的纯中药香料成分,无任何添加剂及化学香料等,最大程度上保留了鸭肉本身的营养物质与肉鲜味,避免了种类繁杂的卤料成分以及繁琐的制备工艺对鸭肉本身营养物质的破坏,以及对鸭肉本身口感与香味的遮盖,使人们能够健康饮食,并且具有一定的养生保健功效。

### 具体实施方式

[0017] 下面将结合本发明的实施例,对本发明的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施例仅仅是本发明一部分实施例,而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例,本领域普通技术人员在没有作出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例,都属于本发明保护的范围。

[0018] 实施例1

[0019] 本实施例的卤鸭制品的卤汁,以质量百分比计,上述卤鸭制品的卤汁由以下成分组成:丁香5%,草果2%,砂仁6%,八角10%,香叶7%,桂皮5%,花椒6%,干辣椒10%。

[0020] 实施例2

[0021] 本实施例的卤鸭制品的卤汁,以质量百分比计,上述卤鸭制品的卤汁由以下成分组成:丁香6%,草果3%,砂仁5%,八角8%,香叶8%,桂皮5%,花椒5%,干辣椒8%。

[0022] 实施例3

[0023] 本实施例的卤鸭制品的卤汁,以质量百分比计,上述卤鸭制品的卤汁由以下成分组成:丁香8%,草果4%,砂仁4%,八角6%,香叶8%,桂皮6%,花椒5%,干辣椒6%。

[0024] 上述实施例1-3的卤鸭制品的制备方法,包括以下步骤:

[0025] (1) 生鸭腌制:选优质土鸭,去毛和内脏后洗净,用食用盐均匀涂抹生鸭全身,腌制30-40分钟;

[0026] (2) 卤汁熬制:冷锅中放入食用油烧热,放入丁香、草果、砂仁、八角、香叶、桂皮、花椒和干辣椒爆香,制成混合香料后备用;锅中放入清水烧至沸腾,放入上述混合香料,大火沸腾熬制1小时,其中,每间隔30分钟,添加100ml清水,再转小火慢炖3小时;

[0027] (3) 卤制:将腌制好的生鸭放入熬制好的卤汁中,小火慢炖2-3小时,其中,每间隔30分钟,搅拌翻转鸭肉一次。

[0028] 以上所述,仅为本发明的具体实施方式,但本发明的保护范围并不局限于此,任何熟悉本技术领域的技术人员在本发明揭露的技术范围内,可轻易想到变化或替换,都应涵盖在本发明的保护范围之内。因此,本发明的保护范围应所述以权利要求的保护范围为准。