



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103584144 A

(43) 申请公布日 2014. 02. 19

(21) 申请号 201310490769. 1

(22) 申请日 2013. 10. 20

(71) 申请人 安徽先知缘食品有限公司

地址 246000 安徽省安庆市桐城市大关镇黄荆街

(72) 发明人 叶键

(51) Int. Cl.

A23L 1/315(2006. 01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种红豆鸡爪及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种红豆鸡爪及其制备方法,属于食品技术领域,以鸡爪为原料,以五香调料、红豆、植物油、食盐为辅料制成,按重量份计,鸡爪 95-100 份、五香调料 0.5-1.5 份、红豆 30-100 份、植物油 10-20 份、食盐 1-2 份。本发明将鸡爪与红豆相结合,风味独特、生产周期短、效率高、产品口感好、不油腻。本发明生产的红豆鸡爪,经真空包装,即制成不同风味携带和食用方便的方便食品。

1. 一种红豆鸡爪,其特征在于,以鸡爪为原料,以五香调料、红豆、植物油、食盐为辅料制成,按重量份计,鸡爪 95-100 份、五香调料 0.5-2.5 份、红豆 30-60 份、植物油 10-20 份、食盐 1-2 份。

2. 根据权利要求 1 所述的红豆鸡爪,其特征在于,以鸡爪为原料,以五香调料、红豆、植物油、食盐为辅料制成,按重量份计,鸡爪 100 份、五香调料 1 份、红豆 30-50 份、植物油 10-15 份、食盐 1.5-2 份。

3. 根据权利要求 1 所述的红豆鸡爪,其特征在于,以鸡爪为原料,以五香调料、红豆、植物油、食盐为辅料制成,按重量份计,鸡爪 100 份、五香调料 1 份、红豆 50 份、植物油 10 份、食盐 1.5 份。

4. 根据权利要求 1 或 2 所述的红豆鸡爪,其特征在于,所述五香调料配方是按照重量比为 1-2:1-2:2-3:1-2:2-3:2-3 的八角、桂皮、生姜、小茴香、花椒、辣椒组成。

5. 根据权利要求 4 所述的红豆鸡爪,其特征在于,所述五香调料配方是按照重量比为 2:2:3:2:3:3 的八角、桂皮、生姜、小茴香、花椒、辣椒组成。

6. 根据权利要求 1-3 任意一项所述的红豆鸡爪的制备方法,其特征在于,该方法具体包括以下步骤:

a、清洗、腌制:生鲜净膛鸡为原料,清洗干净,将清洗干净的鸡爪与食盐拌匀,放置 0-5℃的低温库中腌制 3-5h;

b、卤煮:以腌制后的鸡爪为原料,按照重量份加入五香调料和水,在 100℃条件下蒸煮,卤煮时原料与水重量比为 2:1,卤煮至水分收干;

c、脱骨、切粒:将卤煮好的鸡爪进行脱骨,去除骨头;将脱骨后的鸡爪切成粒状或片状;

d、烩制:将粒状或片状鸡爪与预煮红豆、植物油烧热至 145-155℃,搅拌均匀;

e、冷却、包装:将 d 步骤所得产品通过真空预冷机预冷或在 0℃ -5℃冷风中冷至 15℃以下,真空包装;

f、杀菌:将包装好的产品采用微波低温加热或高温杀菌,杀菌后及时用冷水冷却后,制成方便食品。

7. 根据权利要求 6 所述的方法,其特征在于,所述步骤“a”中加入 0.15g/kg 亚硝酸钠,鸡爪与食盐、亚硝酸钠拌均。

8. 根据权利要求 6 所述的方法,其特征在于,所述步骤“d”中还加入 1 重量份的风味调味料,所述风味调味料按照重量比是 0.5-2:0.5-1:0.5-1:0.5-1 的辣椒、花椒、味精和鸡精制成。

9. 根据权利要求 6 所述的方法,其特征在于,所述步骤“f”中微波杀菌温度为 80-90℃,高温杀菌温度为 115-125℃。

10. 根据权利要求 6 所述的方法,其特征在于,所述预煮红豆的制作方法为:先将干红豆洗净,用清水浸泡 4-6h,再用清水冲洗后放入蒸煮锅蒸气蒸煮 30min 至熟透,熟透的红豆含水量为 40% -50%。

一种红豆鸡爪及其制备方法

[0001]

技术领域

[0002] 本发明属于食品技术领域,涉及一种酱卤肉制品,具体是一种红豆鸡爪及其制备方法。

背景技术

[0003] 真空包装酱卤鸡爪制品是现实生活中人们经常食用的一种方便食品。目前,常见的真空包装酱卤鸡爪制品制作方法是生以鲜全净膛鸡为原料,经过清洗、腌制、卤煮、预冷、真空包装、杀菌、入库、销售。其缺点是口感油腻、营养不均衡。此外,肉制品的风味是影响消费者购买的一个重要因素,随着人们生活水平的提高,在强调肉制品的营养性、功能性、健康安全性的同时,人们日益关注独特风味的肉制品,因为丰满怡人的肉类风味,能够给人感官上的满足和愉悦,从而影响人体对营养成分的吸收。而目前大部分西式肉制品的风味一般通过单纯的添加香精香料得到,香味较直接不够圆润,往往头香较冲而底香不足,大量食用会觉得腻味。

[0004] 红豆又名红小豆、饭豆、米豆、赤小豆。红豆富含淀粉,因此又被人们称为“饭豆”,它具有“津津液、利小便、消胀、除肿、止吐”的功能,被李时珍称为“心之谷”。赤小豆是人们生活中不可缺少的高营养、多功能的杂粮。为豆科植物赤小豆或赤豆干燥成熟的种子,秋季果实成熟而未开裂时收获。主产于广东、广西、江西等地。红豆煮熟后会变得非常柔软,而且有着不同寻常的甜味,风味相当强。红豆原产于中国,是一种一年生灌木的种子,由于具有医疗效用,所以在远东一带颇受重视,数千年来一直将它加入米饭及汤里食用。也由于它们的甜度,所以红豆在东方甜食里是一种常见的材料。

[0005] 红豆蛋白质中赖氨酸含量较高,宜与谷类食品混合成豆饭或豆粥食用,一般做成豆沙或作糕点原料。红豆不仅是美味可口的食品,而且是医家治病的妙药。中医学认为,红豆气味甘、酸、平、无毒,有化湿补脾之功效,对脾胃虚弱的人比较适合,在食疗中常被用于高血压、动脉粥样硬化、各种原因引起的水肿及消暑、解热毒、健胃等多种用途。

发明内容

[0006] 本发明的目的在于提供红豆口味的鸡爪制品,鸡爪和红豆同时食用,其中的动物性蛋白质和植物性蛋白质搭配,可提高蛋白质的利用率。

[0007] 本发明的目的可以通过以下技术方案实现:

一种红豆鸡爪,以鸡爪为原料,以五香调料、红豆、植物油、食盐为辅料制成,按重量份计,鸡爪 95-100 份、五香调料 0.5-2.5 份、红豆 30-60 份、植物油 10-20 份、食盐 1-2 份。

[0008] 优先地,按重量份计,鸡爪 100 份、五香调料 1 份、红豆 30-50 份、植物油 10-15 份、食盐 1.5-2 份。

[0009] 优先地,按重量份计,鸡爪 100 份、五香调料 1 份、红豆 50 份、植物油 10 份、食盐

1.5 份。

[0010] 所述五香调料配方是按照重量比为 1-2:1-2:2-3:1-2:2-3:2-3 的八角、桂皮、生姜、小茴香、花椒、辣椒组成。

[0011] 优先地,所述五香调料配方是按照重量比为 2:2:3:2:3:3 的八角、桂皮、生姜、小茴香、花椒、辣椒组成。

[0012] 所述的红豆鸡爪的制备方法,包括以下步骤:

a、清洗、腌制:生鲜净膛鸡为原料,清洗干净,将清洗干净的鸡爪与食盐拌匀,放置 0-5℃ 的低温库中腌制 3-5h;

b、卤煮:以腌制后的鸡爪为原料,按照重量份加入五香调料和水,在 100℃ 条件下蒸煮,卤煮时原料与水重量比为 2:1,卤煮至水分收干;

c、脱骨、切粒:将卤煮好的鸡爪进行脱骨,去除骨头;将脱骨后的鸡爪切成粒状或片状;

d、烩制:将粒状或片状鸡爪与预煮红豆、植物油烧热至 145-155℃,搅拌均匀;

e、冷却、包装:将 d 步骤所得产品通过真空预冷机预冷或在 0℃ -5℃ 冷风中冷至 15℃ 以下,真空包装;

f、杀菌:将包装好的产品采用微波低温加热或高温杀菌,杀菌后及时用冷水冷却后,制成方便食品。

[0013] 所述步骤“a”中加入 0.15g/kg 亚硝酸钠,鸡爪与食盐、亚硝酸钠拌均。

[0014] 所述步骤“d”中还加入 1 重量份的风味调味料,所述风味调味料按照重量比是 0.5-2:0.5-1:0.5-1:0.5-1 的辣椒、花椒、味精和鸡精制成。

[0015] 所述步骤“f”中微波杀菌温度为 80-90℃,高温杀菌温度为 115-125℃。

[0016] 所述预煮红豆的制作方法为:先将干红豆洗净,用清水浸泡 4-6h,再用清水冲洗后放入蒸煮锅蒸气蒸煮 30min 至熟透,熟透的红豆含水量为 40% -50%。

[0017] 本发明的有益效果:本发明将鸡爪与红豆相结合,风味独特、生产周期短、效率高、产品口感好、不油腻。本发明生产的红豆鸡爪,经真空包装,即制成不同风味携带和食用方便的方便食品。

具体实施方式

[0018] 下面结合具体实施例对本发明作进一步详细描述。

[0019] 一种红豆鸡爪,以鸡爪为原料,以五香调料、红豆、植物油、食盐为辅料制成。首先,清洗、腌制:生鲜净膛鸡为原料,清洗干净,将清洗干净的鸡爪与食盐、0.15g/kg 亚硝酸钠拌匀,放置 0-5℃ 的低温库中腌制 3-5h。其次,卤煮:以腌制后的鸡爪为原料,按照重量份加入五香调料和水,在 100℃ 条件下蒸煮,卤煮时原料与水重量比为 2:1,卤煮至水分收干。再次,脱骨、切粒:将卤煮好的鸡爪进行脱骨,去除骨头;将脱骨后的鸡爪切成粒状或片状,粒状粒径大小为 3-6mm,片状厚度大小为 2-3mm。第四步,烩制:将粒状或片状鸡爪与预煮红豆、植物油烧热至 145-155℃,还加入 1 重量份的风味调味料,搅拌均匀。第五步,冷却、包装:所得产品通过真空预冷机预冷或在 0℃ -5℃ 冷风中冷至 15℃ 以下,真空包装。最后,杀菌:将包装好的产品采用微波低温加热或高温杀菌,杀菌后及时用冷水冷却后,制成方便食品,微波杀菌温度为 80-90℃,高温杀菌温度为 115-125℃。所述预煮红豆的制作方法为:先

将干红豆洗净,用清水浸泡 4-6h,再用清水冲洗后放入蒸煮锅蒸气蒸煮 30min 至熟透,熟透的红豆含水量为 40% -50%。

[0020] 实施例 1

原料:鸡爪 100kg、红豆 50 kg、植物油 10 kg、食盐 1.5 kg、0.15g 亚硝酸钠,水。

[0021] 五香调料由八角 200g、桂皮 200g、生姜 300g、小茴香 200g、花椒 300g、辣椒 300g 配制而成。

[0022] 风味调味料由辣椒 1kg、花椒 1kg、味精 1kg、鸡精为 1kg 配制而成。

[0023] 预煮红豆的制作方法为:先将干红豆洗净,用清水浸泡 6h,再用清水冲洗后放入蒸煮锅蒸气蒸煮 30min 至熟透,熟透的红豆含水量为 50%。

[0024] 制作方法,首先,将清洗干净的鸡爪与 1.5 kg 食盐、0.15g 亚硝酸钠拌匀,放置 3℃ 的低温库中腌制 3h。腌制后加入五香调料和水,在 100℃ 条件下蒸煮,卤煮时原料水比为 2:1,卤煮至水分收干。将卤煮好的鸡爪进行脱骨,去除骨头;将脱骨后的鸡爪切成粒状或片状,粒状粒径大小为 3-6mm,片状厚度大小为 2-3mm。将粒状或片状鸡爪与预煮红豆、植物油烧热至 145℃,加入风味调味料,搅拌均匀。所得产品通过真空预冷机预冷或在 0℃ -5℃ 冷风中冷至 15℃ 以下,真空包装;将包装好的产品采用微波低温加热或高温杀菌,杀菌后及时用冷水冷却后,制成方便食品。微波杀菌温度为 90℃,高温杀菌温度为 125℃。

[0025] 实施例 2

原料:鸡爪 95kg、红豆 30 kg、植物油 10 kg、食盐 1 kg、0.1425g 亚硝酸钠,水。

[0026] 五香调料由八角 100g、桂皮 100g、生姜 200g、小茴香 100g、花椒 200g、辣椒 200g 配制而成。

[0027] 风味调味料由辣椒 0.5kg、花椒 0.5kg、味精 0.5kg、鸡精为 0.5kg 配制而成。

[0028] 预煮红豆的制作方法为:先将干红豆洗净,用清水浸泡 4h,再用清水冲洗后放入蒸煮锅蒸气蒸煮 30min 至熟透,熟透的红豆含水量为 45%。

[0029] 制作方法与实施例 1 相同。

[0030] 实施例 3

原料:鸡爪 100kg、红豆 60 kg、植物油 20 kg、食盐 2 kg、0.15g 亚硝酸钠,水。

[0031] 五香调料由八角 100g、桂皮 100g、生姜 200g、小茴香 100g、花椒 200g、辣椒 200g 配制而成。

[0032] 风味调味料由辣椒 2kg、花椒 1kg、味精 1kg、鸡精为 1kg 配制而成。

[0033] 预煮红豆的制作方法为:先将干红豆洗净,用清水浸泡 5h,再用清水冲洗后放入蒸煮锅蒸气蒸煮 30min 至熟透,熟透的红豆含水量为 40%。

[0034] 制作方法与实施例 1 相同。

[0035] 上述红豆鸡爪的制作方法也可同样来制作红豆鹅爪和红豆鸭爪。

[0036] 最佳配方的选择:风味、组织结构、口感是影响食品品质的重要因素,本发明通过实验选择最佳的配方和工艺,红豆鸡爪的红豆风味浓郁,香甜可口、组织紧密,口感不油腻。本发明以新鲜全净膛鸡爪为原料,按照实施例步骤研究产品配方和工艺对最终产品感官指标的影响。

[0037] 表 1 是红豆鸡爪感官指标评定标准

我们将颜色、形态、食品甜度、咸味、食品气味、食品口感各方面整合为下列表格,遵循

从淡到浓,从无到有的原则对产品进行客观评价:

项目	评分标准 (-2, -1, 0, 1, 2)			实施例1	实施例2	实施例3
	不均匀: -2, -1	一般: 0	均匀: 1, 2			
色泽	不均匀: -2, -1	一般: 0	均匀: 1, 2	2	2	2
组织形态	变形, 破损多: -2, -1	一般: 0	组织形态完整: 1, 2	2	1	1
杂质	有可见的杂质: -2, -1	一般: 0	无可见杂质: 1, 2	2	0	1
不良气味	有不良气味: -2, -1	一般: 0	无不良气味: 1, 2	2	1	2
香味	无香味: -2, -1	一般: 0	较香: 1, 2	2	1	1
酸味	偏酸: -2, -1	一般: 0	偏酸: 1, 2	0	1	0
甜味	无甜味: -2, -1	一般: 0	偏甜: 1, 2	0	0	0
涩味	无涩味/金属味: -2, -1	一般: 0	有涩味/金属味: 1, 2	-2	-2	-2
苦味	无苦味: -2, -1	一般: 0	有苦味: 1, 2	0	1	0
整体口感	不好: -2, -1	一般: 0	好: 1, 2	2	2	1