



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104336646 A

(43) 申请公布日 2015.02.11

(21) 申请号 201410533288.9

(22) 申请日 2014.10.11

(71) 申请人 五河县鑫旺清真食品有限公司

地址 233300 安徽省蚌埠市五河县小溪镇上
营村

(72) 发明人 沙亮亮

(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 方琦

(51) Int. Cl.

A23L 1/315(2006.01)

A23L 1/318(2006.01)

A23L 1/314(2006.01)

A23L 1/29(2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种冬枣甜辣营养烤鸭及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种冬枣甜辣营养烤鸭及其制备方法,是由下述重量份的原料制成:整鸭200-210、盐7-9、胡椒粉2-3、辣椒油4-5、陈皮粉1-2、冬枣6-8、苹果6-7、葡萄汁8-9、豆奶粉3-4、烟熏肉10-12、玉米油7-8、核桃仁3-5、鲍鱼果4-5、面包屑4-6、米粉8-9、灵芝1-2、莲子1-2、龙眼壳1-2、枸杞叶0.5-1、玉竹0.5-1、水适量、营养助剂100-110;本发明使用了冬枣作为配料,冬枣细嫩多汁,浓甜微酸,品味极佳,具有解毒保肝、解酒、调节免疫力的作用,加入的中药具有防癌抗癌、降血压、强心安神、滋养补虚的功效。

1. 一种冬枣甜辣营养烤鸭,其特征在于是由下述重量份的原料制成:整鸭 200-210、盐 7-9、胡椒粉 2-3、辣椒油 4-5、陈皮粉 1-2、冬枣 6-8、苹果 6-7、葡萄汁 8-9、豆奶粉 3-4、烟熏肉 10-12、玉米油 7-8、核桃仁 3-5、鲍鱼果 4-5、面包屑 4-6、米粉 8-9、灵芝 1-2、莲子 1-2、龙眼壳 1-2、枸杞叶 0.5-1、玉竹 0.5-1、水适量、营养助剂 100-110;

所述的营养助剂由下列重量份原料制成:白扁豆 4-5、柑橘 2-3、木瓜 2-3、巧克力饼干 3-4、芝麻油 2-3、醋泡姜 2-3、粉皮 3-4、猪皮 5-6、花生壳 1-2、姜叶 1-2、煨牡蛎 1-2、苹果花 0.5-1、鸡内金 0.5-1、水适量;

所述的营养助剂的制备方法为:(1)将猪皮、花生壳、姜叶、煨牡蛎、苹果花、鸡内金混合加入 5-6 倍的水熬煮 20-30 分钟,过滤得药液,将猪皮捞出;

(2)将白扁豆、柑橘、木瓜混合加入 2-3 倍的水打成浆,过滤得甜豆浆,将巧克力饼干揉碎并洒到甜豆浆内均匀搅拌;

(3)将(1)中猪皮和醋泡姜、粉皮混合切碎,并放入烧热的芝麻油内翻炒 4-6 分钟,再送入烘箱烘干后磨成混合粉,将混合粉与(1)中药液和(2)中甜豆浆均匀混合,即得。

2. 根据权利要求 1 所述的一种冬枣甜辣营养烤鸭的制备方法,其特征在于包括以下步骤:(1)将整鸭、灵芝、莲子、龙眼壳、枸杞叶、玉竹混合加入 7-8 倍的水煮 30-40 分钟,再闷 20-30 分钟,将整鸭捞出;

(2)将冬枣、苹果和葡萄汁混合加入 3-4 倍的水打成浆,过滤得果汁;

(3)将核桃仁和鲍鱼果捣碎,并豆奶粉、面包屑和米粉混合得混合粉,将烟熏肉切成块,并浇上玉米油拌匀,再将混合粉倒在烟熏肉上拌匀,将烟熏肉放在蒸笼内蒸 30-40 分钟,拿出烘干磨成粉;

(4)将其它剩余原料与果汁混合得调味汁,将整鸭放在调味汁内浸泡 1-2 小时,捞出后将(3)中所得物均匀喷洒在整鸭的鸭膛内,将整鸭放在烤箱内烘烤 30-50 分钟,制得烤鸭。

一种冬枣甜辣营养烤鸭及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域,尤其涉及一种冬枣甜辣营养烤鸭及其制备方法。

背景技术

[0002] 烤鸭用料为优质肉食鸭,果木炭火烤制,色泽红润,肉质肥而不腻。它以色泽红艳,肉质细嫩,味道醇厚,肥而不腻的特色,被誉为“天下美味”而驰名中外。现有的烤鸭不具有保健效果,越来越不满足人们的食用要求。

发明内容

[0003] 本发明目的就是为了弥补已有技术的缺陷,提供一种冬枣甜辣营养烤鸭及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种冬枣甜辣营养烤鸭,是由下述重量份的原料制成:整鸭 200-210、盐 7-9、胡椒粉 2-3、辣椒油 4-5、陈皮粉 1-2、冬枣 6-8、苹果 6-7、葡萄汁 8-9、豆奶粉 3-4、烟熏肉 10-12、玉米油 7-8、核桃仁 3-5、鲍鱼果 4-5、面包屑 4-6、米粉 8-9、灵芝 1-2、莲子 1-2、龙眼壳 1-2、枸杞叶 0.5-1、玉竹 0.5-1、水适量、营养助剂 100-110;

所述的营养助剂由下列重量份原料制成:白扁豆 4-5、柑橘 2-3、木瓜 2-3、巧克力饼干 3-4、芝麻油 2-3、醋泡姜 2-3、粉皮 3-4、猪皮 5-6、花生壳 1-2、姜叶 1-2、煨牡蛎 1-2、苹果花 0.5-1、鸡内金 0.5-1、水适量;

所述的营养助剂的制备方法为:(1)将猪皮、花生壳、姜叶、煨牡蛎、苹果花、鸡内金混合加入 5-6 倍的水熬煮 20-30 分钟,过滤得药液,将猪皮捞出;

(2)将白扁豆、柑橘、木瓜混合加入 2-3 倍的水打成浆,过滤得甜豆浆,将巧克力饼干揉碎并洒到甜豆浆内均匀搅拌;

(3)将(1)中猪皮和醋泡姜、粉皮混合切碎,并放入烧热的芝麻油内翻炒 4-6 分钟,再送入烘箱烘干后磨成混合粉,将混合粉与(1)中药液和(2)中甜豆浆均匀混合,即得。

[0005] 一种冬枣甜辣营养烤鸭的制备方法,包括以下步骤:(1)将整鸭、灵芝、莲子、龙眼壳、枸杞叶、玉竹混合加入 7-8 倍的水煮 30-40 分钟,再闷 20-30 分钟,将整鸭捞出;

(2)将冬枣、苹果和葡萄汁混合加入 3-4 倍的水打成浆,过滤得果汁;

(3)将核桃仁和鲍鱼果捣碎,并豆奶粉、面包屑和米粉混合得混合粉,将烟熏肉切成块,并浇上玉米油拌匀,再将混合粉倒在烟熏肉上拌匀,将烟熏肉放在蒸笼内蒸 30-40 分钟,拿出烘干磨成粉;

(4)将其它剩余原料与果汁混合得调味汁,将整鸭放在调味汁内浸泡 1-2 小时,捞出后将(3)中所得物均匀喷洒在整鸭的鸭膛内,将整鸭放在烤箱内烘烤 30-50 分钟,制得烤鸭。

[0006] 本发明的优点是:本发明使用了冬枣作为配料,冬枣细嫩多汁,浓甜微酸,品味极佳,具有解毒保肝、解酒、调节免疫力的作用,加入的中药具有防癌抗癌、降血压、强心安神、滋养补虚的功效。

具体实施方式

[0007] 一种冬枣甜辣营养烤鸭,是由下述重量份的原料制成:整鸭 210、盐 9、胡椒粉 3、辣椒油 5、陈皮粉 1、冬枣 8、苹果 7、葡萄汁 9、豆奶粉 4、烟熏肉 12、玉米油 8、核桃仁 5、鲍鱼果 5、面包屑 6、米粉 9、灵芝 2、莲子 2、龙眼壳 2、枸杞叶 1、玉竹 1、水适量、营养助剂 110;

所述的营养助剂由下列重量份原料制成:白扁豆 4、柑橘 2、木瓜 2、巧克力饼干 3、芝麻油 2、醋泡姜 2、粉皮 3、猪皮 6、花生壳 2、姜叶 1、煨牡蛎 2、苹果花 1、鸡内金 0.5、水适量;

所述的营养助剂的制备方法为:(1)将猪皮、花生壳、姜叶、煨牡蛎、苹果花、鸡内金混合加入 5 倍的水熬煮 20 分钟,过滤得药液,将猪皮捞出;

(2)将白扁豆、柑橘、木瓜混合加入 3 倍的水打成浆,过滤得甜豆浆,将巧克力饼干揉碎并洒到甜豆浆内均匀搅拌;

(3)将(1)中猪皮和醋泡姜、粉皮混合切碎,并放入烧热的芝麻油内翻炒 6 分钟,再送入烘箱烘干后磨成混合粉,将混合粉与(1)中药液和(2)中甜豆浆均匀混合,即得。

[0008] 一种冬枣甜辣营养烤鸭的制备方法,包括以下步骤:(1)将整鸭、灵芝、莲子、龙眼壳、枸杞叶、玉竹混合加入 8 倍的水煮 40 分钟,再闷 30 分钟,将整鸭捞出;

(2)将冬枣、苹果和葡萄汁混合加入 4 倍的水打成浆,过滤得果汁;

(3)将核桃仁和鲍鱼果捣碎,并豆奶粉、面包屑和米粉混合得混合粉,将烟熏肉切成块,并浇上玉米油拌匀,再将混合粉倒在烟熏肉上拌匀,将烟熏肉放在蒸笼内蒸 40 分钟,拿出烘干磨成粉;

(4)将其它剩余原料与果汁混合得调味汁,将整鸭放在调味汁内浸泡 2 小时,捞出后将(3)中所得物均匀喷洒在整鸭的鸭膛内,将整鸭放在烤箱内烘烤 50 分钟,制得烤鸭。