



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 109123450 A

(43)申请公布日 2019.01.04

(21)申请号 201810917481.0

A23L 5/20(2016.01)

(22)申请日 2018.08.13

A23L 33/10(2016.01)

(71)申请人 南宁利腾农业科技有限公司

地址 530105 广西壮族自治区南宁市东盟  
经济技术开发区华侨新区47号三楼

(72)发明人 葛洪伟 刘大利 王洪振 候喜梅  
刘成海 谭本杰 杨素芳

(74)专利代理机构 北京远大卓悦知识产权代理  
事务所(普通合伙) 11369

代理人 靳浩

(51)Int.Cl.

A23L 13/50(2016.01)

A23L 13/10(2016.01)

A23L 13/70(2016.01)

A23L 13/40(2016.01)

权利要求书2页 说明书8页

(54)发明名称

五香乳鸽肉干的制作方法

(57)摘要

本发明公开了五香乳鸽肉干的制作方法,其特征在于,乳鸽肉用腌制辅料腌制后,预煮,再用烤制香料烤制,炒制调味,烘干得到;其中,腌制辅料的原料:包括石岩茶、陈皮、牛至、蜂蜜、百里香、黑胡椒、藤椒、桃胶、干枸杞、大葱段、良姜、耗油、食盐和白醋;烤制香料的原料包括:茴香、桂皮、八角、花椒、干姜、朝天椒、干枸杞,肉桂、大香、砂仁、青梅干、辛夷、枳实、黄精、制首乌、番石榴干、孜然、鸡精、白砂糖、芝麻油、亚麻籽油。本发明制得的鸽子肉干咸香味美,色泽诱人,肉质软硬适宜,通过石岩茶为腌制辅料的主要原料,降低肉质脂肪含量,使得有益微量元素和维生素更容易被人体吸收,并且不会造成脂肪堆积,还具有保健功效。

1. 五香乳鸽肉干的制作方法,其特征在于,乳鸽肉用腌制辅料腌制后,预煮,再用烤制香料烤制,炒制调味,烘干得到;

其中,腌制辅料的原料包括:石岩茶、陈皮、牛至、蜂蜜、百里香、黑胡椒、藤椒、桃胶、干枸杞、大葱段、良姜、耗油、食盐和白醋;

烤制香料的原料包括:茴香、桂皮、八角、花椒、干姜、朝天椒、干枸杞,肉桂、大香、砂仁、青梅干、辛夷、枳实、黄精、制首乌、番石榴干、孜然、鸡精、白砂糖、芝麻油、亚麻籽油。

2. 根据权利要求1所述的五香乳鸽肉干的制作方法,其特征在于,腌制辅料具体包含以下重量份原料:石岩茶25-50份、陈皮5-6份、牛至5-6份、蜂蜜1-3份、百里香2-3份、黑胡椒1-2份、藤椒4-5份、桃胶2-3份、干枸杞2-3份、大葱6-8份、良姜4-6份、耗油1-2份、食盐5-6份、白醋5-6份。

3. 根据权利要求2所述的五香乳鸽肉干的制作方法,其特征在于,腌制辅料的具体制作方法为:取上述重量份石岩茶、干枸杞、大葱、良姜混合,放入其5-10倍重量份的水中,加热至60-80℃,煮20-30分钟,然后在40℃环境下,超声60min,超声波功率为70W,重复超声步骤2次,过滤,取滤液;将上述重量份陈皮、牛至、百里香、藤椒、桃胶分别切碎后混合,搅拌均匀,得辅料I号,将滤液、辅料I号以及上述重量份蜂蜜、耗油、食盐和白醋混合搅拌均匀得到腌制辅料。

4. 根据权利要求1所述的五香乳鸽肉干的制作方法,其特征在于,烤制香料具体包含以下重量份原料:茴香5-8份、桂皮5-8份、八角5-8份、花椒5-8份、辛夷5-8份、干姜5-8份、干枸杞5-8份、肉桂3-5份、大香3-5份、砂仁3-5份、青梅干3-5份、枳实3-5份、黄精2-3份、制首乌2-3份、番石榴干2-3份、孜然1-2份、鸡精1-2份、白砂糖1-2份、芝麻油1-2份、亚麻籽油10-18份。

5. 根据权利要求4所述的五香乳鸽肉干的制作方法,其特征在于,烤制香料的具体制作方法为:取上述重量份茴香、桂皮、八角、花椒、辛夷、干姜、干枸杞、肉桂、大香、砂仁、青梅干、枳实、黄精、制首乌、番石榴干放入粉碎机进行粉碎,将得到的粉末与上述重量份孜然、鸡精、白砂糖、芝麻油、亚麻籽油混合放入120-180℃预热好的锅中进行快速翻炒3-5min,取出晾凉得到烤制香料。

6. 根据权利要求1所述的五香乳鸽肉干的制作方法,其特征在于,具体操作步骤如下:

S1、取21-28天的乳鸽,宰杀处理后,去毛、去内脏,整只进行腌制;

S2、取乳鸽和腌制辅料按重量份比为1:3-5进行腌制,腌制的温度为0-5℃,时间为36-48小时;

S3、将腌制后的乳鸽取出,进行预煮操作,将乳鸽放入沸水中煮20-30分钟,捞出,再换新的沸水煮5-10分钟,取出晾凉;

S4、将晾凉的乳鸽切成小块,得乳鸽肉,将乳鸽肉铺在烤盘上,将烤制香料盖在乳鸽肉上进行烤制,烤制温度为170-175℃,烤制90分钟;

S5、烤制好的乳鸽肉与红糖、水、烤制香料按照重量份比为5:1:3:3的比例进行炒制,炒制温度为100-150℃,炒制2-3小时;

S6、将炒制好的乳鸽肉放置于温度为50-90℃的烘干机中烘干,烘至乳鸽肉中水分含量为15%-30%;

S7、将烘干的乳鸽肉真空装袋,灭菌处理。

7. 根据权利要求6所述的五香乳鸽肉干的制作方法,其特征在于,S2中进行腌制时,每隔8-12小时需要将乳鸽肉取出进行滚揉操作,每次滚揉10-15分钟。

8. 根据权利要求6所述的五香乳鸽肉干的制作方法,其特征在于,S2前乳鸽肉需要在波长为254nm,光强为3500mw/cm<sup>2</sup>的紫外线下照射1.5h,进行消毒杀菌处理。

## 五香乳鸽肉干的制作方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食品领域。更具体地说,本发明涉及一种五香鸽子肉干的制作方法。

### 背景技术

[0002] 鸽肉不仅营养丰富,还有一定的保健功效,能防治多种疾病,《本草纲目》中记载“鸽羽色众多,唯白色入药”,从古至今中医学认为鸽肉有补肝壮肾、益气补血、清热解毒、生津止渴等功效。它所含的钙、铁、铜等矿物质及维生素A、维生素B、维生素E等,都比鸡、鱼、牛、羊肉的含量高。鸽肉里含有丰富的泛酸,防止脱发、白发和未老先衰等都有很好疗效。现代医学认为:鸽肉壮体补肾、生机活力、健脑补神,提高记忆力,降低血压,调整人体血糖,养颜美容,皮肤洁白细嫩,延年益寿。但是乳鸽肉的利用形式主要是餐馆烹调为主,目前有关乳鸽肉的深加工产品还很少,另一方面乳鸽肉虽然含有较多的微量元素及维生素但是其脂肪含量也不低,容易造成食用者脂肪堆积的问题。

[0003] 石岩茶主要成分为黄酮类20%,茶多酚23.4%,氨基酸9.73%以及野生物碱等人体有益的多种元素,是目前发现在自然植物中黄酮类含量最高的植物,属于国内珍稀的原生态纯天然绿色植物的茶中珍品,但是采用石岩茶为腌制料进行肉类深加工的处理工艺基本没有。

### 发明内容

[0004] 本发明的一个目的是克服现有技术的缺陷,提供一种五香乳鸽肉干的制作方法,相较传统的五香口味的产品,本发明通过采用独特配方的腌制辅料和烤制香料处理乳鸽肉,制得的鸽子肉干咸香味美,色泽诱人,肉质软硬适宜,并且利用先腌制再烤制的方法进行处理,还大大保存了乳鸽肉的营养,延长了产品的保质期,使得产品具有控制血压,互肾降血糖的作用,通过乳鸽肉深加工工艺,拓展了乳鸽肉的用途,衍伸了乳鸽养殖的产业链,增加了乳鸽养殖的经济收益。

[0005] 为了实现根据本发明的这些目的和其它优点,提供了一种五香乳鸽肉干的制作方法,其特征在于,乳鸽肉用腌制辅料腌制后,预煮,再用烤制香料烤制,炒制调味,烘干得到;

[0006] 其中,腌制辅料的原料包括:石岩茶、陈皮、牛至、蜂蜜、百里香、黑胡椒、藤椒、桃胶、干枸杞、大葱段、良姜、耗油、食盐和白醋;

[0007] 烤制香料的原料包括:茴香、桂皮、八角、花椒、干姜、朝天椒、干枸杞,肉桂、大香、砂仁、青梅干、辛夷、枳实、黄精、制首乌、番石榴干、孜然、鸡精、白砂糖、芝麻油、亚麻籽油。

[0008] 优选的是,腌制辅料具体包含以下重量份原料:石岩茶25-50份、陈皮5-6份、牛至5-6份、蜂蜜1-3份、百里香2-3份、黑胡椒1-2份、藤椒4-5份、桃胶2-3份、干枸杞2-3份、大葱6-8份、良姜4-6份、耗油1-2份、食盐5-6份、白醋5-6份。

[0009] 优选的是,腌制辅料的具体制作方法为:取上述重量份石岩茶、干枸杞、大葱、良姜混合,放入其5-10倍重量份的水中,加热至60-80℃,煮20-30分钟,然后在40℃环境下,超声60min,超声波功率为70W,重复超声步骤2次,过滤,取滤液;将上述重量份陈皮、牛至、百里

香、藤椒、桃胶分别切碎后混合,搅拌均匀,得辅料I号,将滤液、辅料I号以及上述重量份蜂蜜、耗油、食盐和白醋混合搅拌均匀得到腌制辅料。

[0010] 优选的是,烤制香料具体包含以下重量份原料:茴香5-8份、桂皮5-8份、八角5-8份、花椒5-8份、辛夷5-8份、干姜5-8份、干枸杞5-8份、肉桂3-5份、大香3-5份、砂仁3-5份、青梅干3-5份、枳实3-5份、黄精2-3份、制首乌2-3份、番石榴干2-3份、孜然1-2份、鸡精1-2份、白砂糖1-2份、芝麻油1-2份、亚麻籽油10-18份。

[0011] 优选的是,烤制香料的具体制作方法为:取上述重量份茴香、桂皮、八角、花椒、辛夷、干姜、干枸杞、肉桂、大香、砂仁、青梅干、枳实、黄精、制首乌、番石榴干放入粉碎机进行粉碎,将得到的粉末与上述重量份孜然、鸡精、白砂糖、芝麻油、亚麻籽油混合放入120-180℃预热好的锅中进行快速翻炒3-5min,取出晾凉得到烤制香料。

[0012] 五香乳鸽肉干的制作方法具体操作步骤如下:

[0013] S1、取21-28天的乳鸽,宰杀处理后,去毛、去内脏,整只进行腌制;

[0014] S2、取乳鸽和腌制辅料按重量份比为1:3-5进行腌制,腌制的温度为0-5℃,时间为36-48小时;

[0015] S3、将腌制后的乳鸽取出,进行预煮操作,将乳鸽放入沸水中煮20-30分钟,捞出,再换新的沸水煮5-10分钟,取出晾凉;

[0016] S4、将晾凉的乳鸽切成小块,得乳鸽肉,将乳鸽肉铺在烤盘上,将烤制香料盖在乳鸽肉上进行烤制,烤制温度为170-175℃,烤制90分钟;

[0017] S5、烤制好的乳鸽肉与红糖、水、烤制香料按照重量份比为5:1:3:3的比例进行炒制,炒制温度为100-150℃,炒制2-3小时;

[0018] S6、将炒制好的乳鸽肉放置于温度为50-90℃的烘干机中烘干,烘至乳鸽肉中水分含量为15%-30%;

[0019] S7、将烘干的乳鸽肉真空装袋,灭菌处理。

[0020] 优选的是,S2中进行腌制时,每隔8-12小时需要将乳鸽肉取出进行滚揉操作,每次滚揉10-15分钟。

[0021] 优选的是,S2前乳鸽肉需要在波长为254nm,光强为3500mw/cm<sup>2</sup>的紫外线下照射1.5h,进行消毒杀菌处理。

[0022] 本发明至少包括以下有益效果:

[0023] 1、通过制作方法与腌制辅料、烤制香料的配合,制得的鸽子肉干咸香味美,色泽诱人,肉质软硬适宜,并且该工艺步骤少,操作方便,所需设备要求低,能够大规模生产,通过乳鸽肉深加工,拓展了乳鸽肉的用途,衍伸了乳鸽养殖的产业链,增加了乳鸽养殖的经济收益;

[0024] 2、通过采用石岩茶为主要腌制辅料,搭配乳鸽肉,使得乳鸽肉中的多余脂肪得以分解,使得乳鸽肉中的有益微量元素和维生素更容易被人体吸收,并且不会造成脂肪堆积,此外,乳鸽肉和石岩茶相互作用使得的产品还具有了控制血压,降血脂,益肝明目的功效;

[0025] 3、本产品不采用其它工业添加剂,健康环保。

[0026] 本发明的其它优点、目标和特征将部分通过下面的说明体现,部分还将通过对本发明的研究和实践而为本领域的技术人员所理解。

## 具体实施方式

[0027] 下面结合实施例对本发明做进一步的详细说明,以令本领域技术人员参照说明书文字能够据以实施。

[0028] 需要说明的是,下述实施方案中所述实验方法,如无特殊说明,均为常规方法,所述试剂和材料,如无特殊说明,均可从商业途径获得。

[0029] <实施例1>:

[0030] 首先制作腌制辅料,具体操作如下:

[0031] 取石岩茶25份、干枸杞2份、大葱6份、良姜4份混合,放入其5倍重量份的水中,加热至60℃,煮20分钟,然后在40℃环境下,超声60min,超声波功率为70W,重复超声步骤2次,过滤,取滤液;将上述重量份陈皮5份、牛至5份、百里香2份、藤椒4份、桃胶2份分别切碎后混合,搅拌均匀,得辅料I号,将滤液、辅料I号、蜂蜜1-3份、耗油1份、食盐5份和白醋5份混合搅拌均匀得到腌制辅料。

[0032] 烤制香料的具体制作方法为:

[0033] 取茴香5份、桂皮5份、八角5份、花椒5份、辛夷5份、干姜5份、干枸杞5份、肉桂3份、大香3份、砂仁3份、青梅干3份、枳实3份、黄精2份、制首乌2份、番石榴干2份放入粉碎机进行粉碎,将得到的粉末与上述重量份孜然1份、鸡精1份、白砂糖1份、芝麻油1份、亚麻籽油10份混合放入120℃预热好的锅中进行快速翻炒3min,取出晾凉得到烤制香料。

[0034] 五香乳鸽肉干的具体制作操作如下:

[0035] S1、取21-28天的乳鸽,宰杀处理后,去毛、去内脏,整只进行腌制;

[0036] S2、取乳鸽和腌制辅料按重量份比为1:3进行腌制,腌制的温度为0-5℃,时间为36小时;

[0037] S3、将腌制后的乳鸽取出,进行预煮操作,将乳鸽放入沸水中煮20分钟,捞出,再换新的沸水煮5分钟,取出晾凉;

[0038] S4、将晾凉的乳鸽切成小块,得乳鸽肉,将乳鸽肉铺在烤盘上,将烤制香料盖在乳鸽肉上进行烤制,烤制温度为170℃,烤制90分钟;

[0039] S5、烤制好的乳鸽肉与红糖、水、烤制香料按照重量份比为5:1:3:3的比例进行炒制,炒制温度为100℃,炒制2小时;

[0040] S6、将炒制好的乳鸽肉放置于温度为50℃的烘干机中烘干,烘至乳鸽肉中水分含量为15%-30%;

[0041] S7、将烘干的乳鸽肉真空装袋,灭菌处理。

[0042] <实施例2>:

[0043] 首先制作腌制辅料,具体操作如下:

[0044] 取石岩茶50份、干枸杞3份、大葱8份、良姜6份混合,放入其10倍重量份的水中,加热至80℃,煮30分钟,然后在40℃环境下,超声60min,超声波功率为70W,重复超声步骤2次,过滤,取滤液;将上述重量份陈皮6份、牛至6份、百里香3份、藤椒5份、桃胶3份分别切碎后混合,搅拌均匀,得辅料I号,将滤液、辅料I号、蜂蜜3份、耗油2份、食盐6份和白醋6份混合搅拌均匀得到腌制辅料。

[0045] 烤制香料的具体制作方法为:

[0046] 取茴香8份、桂皮8份、八角8份、花椒8份、辛夷8份、干姜8份、干枸杞8份、肉桂5份、

大香5份、砂仁5份、青梅干5份、枳实5份、黄精3份、制首乌3份、番石榴干3份放入粉碎机进行粉碎,将得到的粉末与上述重量份孜然2份、鸡精2份、白砂糖2份、芝麻油2份、亚麻籽油18份混合放入180℃预热好的锅中进行快速翻炒5min,取出晾凉得到烤制香料。

[0047] 五香乳鸽肉干的具体制作操作如下:

[0048] S1、取21-28天的乳鸽,宰杀处理后,去毛、去内脏,整只进行腌制;

[0049] S2、取乳鸽和腌制辅料按重量份比为1:5进行腌制,腌制的温度为0-5℃,时间为48小时;

[0050] S3、将腌制后的乳鸽取出,进行预煮操作,将乳鸽放入沸水中煮30分钟,捞出,再换新的沸水煮10分钟,取出晾凉;

[0051] S4、将晾凉的乳鸽切成小块,得乳鸽肉,将乳鸽肉铺在烤盘上,将烤制香料盖在乳鸽肉上进行烤制,烤制温度为175℃,烤制90分钟;

[0052] S5、烤制好的乳鸽肉与红糖、水、烤制香料按照重量份比为5:1:3:3的比例进行炒制,炒制温度为150℃,炒制3小时;

[0053] S6、将炒制好的乳鸽肉放置于温度为90℃的烘干机中烘干,烘至乳鸽肉中水分含量为15%-30%;

[0054] S7、将烘干的乳鸽肉真空装袋,灭菌处理。

[0055] <实施例3>:

[0056] 首先制作腌制辅料,具体操作如下:

[0057] 取石岩茶27份、干枸杞2.5份、大葱7份、良姜5份混合,放入其8倍重量份的水中,加热至75℃,煮25分钟,然后在40℃环境下,超声60min,超声波功率为70W,重复超声步骤2次,过滤,取滤液;将上述重量份陈皮5.5份、牛至5.5份、百里香2.5份、藤椒4.6份、桃胶2.4份分别切碎后混合,搅拌均匀,得辅料I号,将滤液、辅料I号、蜂蜜1.8份、耗油1.8份、食盐5.4份和白醋5.8份混合搅拌均匀得到腌制辅料。

[0058] 烤制香料的具体制作方法为:

[0059] 取茴香7份、桂皮6份、八角6份、花椒7份、辛夷7.5份、干姜7.5份、干枸杞6.8份、肉桂4份、大香4份、砂仁4份、青梅干4份、枳实4份、黄精2.5份、制首乌2.6份、番石榴干2.6份放入粉碎机进行粉碎,将得到的粉末与上述重量份孜然1.6份、鸡精1.2份、白砂糖1.8份、芝麻油1.8份、亚麻籽油16份混合放入160℃预热好的锅中进行快速翻炒4min,取出晾凉得到烤制香料。

[0060] 五香乳鸽肉干的具体制作操作如下:

[0061] S1、取21-28天的乳鸽,宰杀处理后,去毛、去内脏,整只进行腌制;

[0062] S2、取乳鸽和腌制辅料按重量份比为1:4进行腌制,腌制的温度为0-5℃,时间为36-48小时;

[0063] S3、将腌制后的乳鸽取出,进行预煮操作,将乳鸽放入沸水中煮25分钟,捞出,再换新的沸水煮8分钟,取出晾凉;

[0064] S4、将晾凉的乳鸽切成小块,得乳鸽肉,将乳鸽肉铺在烤盘上,将烤制香料盖在乳鸽肉上进行烤制,烤制温度为172℃,烤制90分钟;

[0065] S5、烤制好的乳鸽肉与红糖、水、烤制香料按照重量份比为5:1:3:3的比例进行炒制,炒制温度为130℃,炒制2.5小时;

[0066] S6、将炒制好的乳鸽肉放置于温度为70℃的烘干机中烘干,烘至乳鸽肉中水分含量为15%-30%;

[0067] S7、将烘干的乳鸽肉真空装袋,灭菌处理。

[0068] <实施例4>:

[0069] 首先制作腌制辅料,具体操作如下:

[0070] 取石岩茶28份、干枸杞2.5份、大葱7份、良姜5份混合,放入其8倍重量份的水中,加热至75℃,煮25分钟,然后在40℃环境下,超声60min,超声波功率为70W,重复超声步骤2次,过滤,取滤液;将上述重量份陈皮5.5份、牛至5.5份、百里香2.5份、藤椒4.6份、桃胶2.4份分别切碎后混合,搅拌均匀,得辅料I号,将滤液、辅料I号、蜂蜜1.8份、耗油1.8份、食盐5.4份和白醋5.8份混合搅拌均匀得到腌制辅料。

[0071] 烤制香料的具体制作方法为:

[0072] 取茴香7份、桂皮6份、八角6份、花椒7份、辛夷7.5份、干姜7.5份、干枸杞6.8份、肉桂4份、大香4份、砂仁4份、青梅干4份、枳实4份、黄精2.5份、制首乌2.6份、番石榴干2.6份放入粉碎机进行粉碎,将得到的粉末与上述重量份孜然1.6份、鸡精1.2份、白砂糖1.8份、芝麻油1.8份、亚麻籽油16份混合放入160℃预热好的锅中进行快速翻炒4min,取出晾凉得到烤制香料。

[0073] 五香乳鸽肉干的具体制作操作如下:

[0074] S1、取21-28天的乳鸽,宰杀处理后,去毛、去内脏,整只进行腌制,腌制前乳鸽肉需要在波长为254nm,光强为3500mw/cm<sup>2</sup>的紫外线下照射1.5h,进行消毒杀菌处理;

[0075] S2、取乳鸽和腌制辅料按重量份比为1:4进行腌制,腌制的温度为0-5℃,时间为36-48小时,其中,每隔8-12小时需要将乳鸽肉取出进行滚揉操作,每次滚揉10-15分钟;

[0076] S3、将腌制后的乳鸽取出,进行预煮操作,将乳鸽放入沸水中煮25分钟,捞出,再换新的沸水煮8分钟,取出晾凉;

[0077] S4、将晾凉的乳鸽切成小块,得乳鸽肉,将乳鸽肉铺在烤盘上,将烤制香料盖在乳鸽肉上进行烤制,烤制温度为172℃,烤制90分钟;

[0078] S5、烤制好的乳鸽肉与红糖、水、烤制香料按照重量份比为5:1:3:3的比例进行炒制,炒制温度为130℃,炒制2-3小时;

[0079] S6、将炒制好的乳鸽肉放置于温度为70℃的烘干机中烘干,烘至乳鸽肉中水分含量为15%-30%;

[0080] S7、将烘干的乳鸽肉真空装袋,灭菌处理。

[0081] <实施例5>:

[0082] 首先制作腌制辅料,具体操作如下:

[0083] 取石岩茶28份、干枸杞2.5份、大葱7份、良姜5份混合,放入其8倍重量份的水中,加热至75℃,煮25分钟,然后在40℃环境下,超声60min,超声波功率为70W,重复超声步骤2次,过滤,取滤液;将上述重量份陈皮5.5份、牛至5.5份、百里香2.5份、藤椒4.6份、桃胶2.4份分别切碎后混合,搅拌均匀,得辅料I号,将滤液、辅料I号、蜂蜜1.8份、耗油1.8份、食盐5.4份和白醋5.8份混合搅拌均匀得到腌制辅料。

[0084] 烤制香料的具体制作方法为:

[0085] 取茴香7份、桂皮6份、八角6份、花椒7份、辛夷7.5份、干姜7.5份、干枸杞6.8份、肉

桂4份、大香4份、砂仁4份、青梅干4份、枳实4份、黄精2.5份、制首乌2.6份、番石榴干2.6份放入粉碎机进行粉碎,将得到的粉末与上述重量份孜然1.6份、鸡精1.2份、白砂糖1.8份、芝麻油1.8份、亚麻籽油16份混合放入160℃预热好的锅中进行快速翻炒4min,取出晾凉得到烤制香料。

[0086] 五香乳鸽肉干的具体制作操作如下:

[0087] S1、取21-28天的乳鸽,宰杀处理后,去毛、去内脏,整只进行腌制;

[0088] S2、取乳鸽和腌制辅料按重量份比为1:4进行腌制,腌制的温度为0-5℃,时间为36-48小时,其中,每隔8-12小时需要将乳鸽肉取出进行滚揉操作,每次滚揉10-15分钟;

[0089] S3、将腌制后的乳鸽取出,进行预煮操作,将乳鸽放入沸水中煮25分钟,捞出,再换新的沸水煮8分钟,取出晾凉;

[0090] S4、将晾凉的乳鸽切成小块,得乳鸽肉,将乳鸽肉铺在烤盘上,将烤制香料盖在乳鸽肉上进行烤制,烤制温度为172℃,烤制90分钟;

[0091] S5、烤制好的乳鸽肉与红糖、水、烤制香料按照重量份比为5:1:3:3的比例进行炒制,炒制温度为130℃,炒制2-3小时;

[0092] S6、将炒制好的乳鸽肉放置于温度为70℃的烘干机中烘干,烘至乳鸽肉中水分含量为15%-30%;

[0093] S7、将烘干的乳鸽肉真空装袋,灭菌处理。

[0094] <对比例1>:

[0095] 一种五香乳鸽肉干的制作方法,取乳鸽肉,按照发明专利<五香腌料及其制作的五香腌制品和制作方法>中所述的五香腌料进行腌制后烤熟装袋。

[0096] <对比例2>:

[0097] 一种五香乳鸽肉干的制作方法,具体操作方法为:

[0098] 取香辛料、调味料、去离子水按重量份比为1:10:1000混合,制成香辛料液,备用;将香辛料、调味料和去离子水按重量份比1:20:1000混合,制得卤制液;

[0099] 将乳鸽消毒,采用注射的方式将香辛料液注射至乳鸽肉中,其中翅膀各注射一针,鸽腿各注射一针、胸上注射四针、背部注射四针;将乳鸽放置在4-8℃环境下腌制15小时;

[0100] 将乳鸽取出,在165-178℃温度下油炸70-90秒,取出,再放入煮锅内用卤制液在95℃条件下卤制70分钟,取出晾凉,真空封装,杀菌处理。

[0101] <五香乳鸽肉干评价实验>:

[0102] 对五香乳鸽干进行感官评价测试,选取100名18-60岁的人进行评价,并且以外貌、色泽、肉质、口味、香味5个指标进行评分,基本满意、满意、十分满意分别计1分、2分、3分、不满意计0分,结果如表1所示:

[0103] 表1

指标	实施	实施	实施	实施	实施	对比	对比
	例 1	例 2	例 3	例 4	例 5	例 1	例 2
外貌	2.90	2.94	2.92	2.98	2.96	2.90	2.76
色泽	2.86	2.87	2.87	2.96	2.94	2.43	2.21
肉质	2.92	2.90	2.91	2.94	2.94	2.10	1.88
口味	2.88	2.86	2.87	2.97	2.96	2.21	2.01
香味	2.96	2.91	2.92	2.94	2.98	2.52	1.98
备注：外貌：大小均匀、纹理清晰；色泽：金黄发亮、诱人；肉质：软硬适中；口味：咸甜适中；香味：鲜香适宜，口齿留香。							

[0105] <脂肪含量测试>:

[0106] 对本发明的乳鸽肉干及对比例1进行游离脂肪含量测定，测定方法根据GB/T9695.1—2008《肉与肉制品游离脂肪含量测定》，具体结果见表2；

[0107] 表2

[0108]

项目	实施	实施	实施	实施	实施	对比	对比
	例 1	例 2	例 3	例 4	例 5	例 1	例 2
脂肪含量 (g/50g)	3.3	3.4	3.4	3.5	3.4	14.3	14.2

[0109] 对比实施例1-5与对比例1-2,通过表1可以得出,采用本发明的通过制作方法与腌制辅料、烤制香料的配合,制得的鸽子肉干咸香味美,色泽诱人,肉质软硬适宜,本发明通过在腌制时反复滚揉的方法,相较于用针注射来,使乳鸽肉入味更均匀,不会造成最后的成品口味不一的问题,本发明相较于传统的卤制方法,通过高温长时间烤制,使得香料中的香辛素更容易进入到乳鸽肉中,使乳鸽肉更加香气扑鼻,与此同时还能降低乳鸽肉中的含水量,延长产品的保质期。

[0110] 对比实施例1-5与对比例1,通过表2可以得出,通过采用以石岩茶为主要腌制辅料进行操作后,肉质的脂肪含量明显下降,使得乳鸽肉中的有益微量元素和维生素更容易被人体吸收,并且不会造成脂肪堆积。

[0111] 尽管本发明的实施方案已公开如上,但其并不仅仅限于说明书和实施方式中所列运用,它完全可以被适用于各种适合本发明的领域,对于熟悉本领域的人员而言,可容易地

实现另外的修改,因此在不背离权利要求及等同范围所限定的一般概念下,本发明并不限于特定的细节和这里示出与描述的实施例。