



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105054104 A

(43) 申请公布日 2015. 11. 18

(21) 申请号 201510491734. 9

(22) 申请日 2015. 08. 12

(71) 申请人 陕西广远食品有限责任公司

地址 726400 陕西省商洛市山阳县县域工业
集中区

(72) 发明人 张广 武谱

(74) 专利代理机构 西安亿诺专利代理有限公司
61220

代理人 刘斌

(51) Int. Cl.

A23L 1/315(2006. 01)

A23L 1/314(2006. 01)

A23L 1/29(2006. 01)

A61K 36/00(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种酱卤鸡肉的加工方法

(57) 摘要

一种酱卤鸡肉的加工方法, 涉及食品加工领域, 尤其涉及一种鸡肉加工方法。提供一种改善油腻感, 风味独特的酱卤鸡肉加工方法。该方法包括: (1) 将生态鸡加工成生态白条鸡; (2) 将生态白条鸡进行干腌, 干腌温度为 5℃ 以下, 腌制 3 ~ 5h; (3) 干腌后进行湿腌, 湿腌时将湿腌配料熬制成汤料, 熬制 1. 5 ~ 2. 5h, 湿腌温度为 8℃ 以下, 腌制 5 ~ 7h; (4) 湿腌后白条鸡整形、上糖、油炸后烧卤, 冷却沥干, 真空包装。采用该方法制备得到的酱卤鸡肉, 其风味独特, 避免了油腻感; 同时方法中采用的香辛料配方, 均为即是食品又是药品的药材, 不仅可以起到调味、开胃作用, 而且还具有药用价值, 同时各种药材相互配合, 对人体具有滋补、调理作用。

1. 一种酱卤鸡肉的加工方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 将生态鸡加工成生态白条鸡;

(2) 将生态白条鸡进行干腌,干腌温度为 5℃ 以下,腌制 3 ~ 5h;

(3) 干腌后进行湿腌,湿腌时将湿腌配料熬制成汤料,熬制 1.5 ~ 2.5h,湿腌温度为 8℃ 以下,腌制 5 ~ 7h;

(4) 湿腌后白条鸡整形、上糖、油炸后烧卤,冷却沥干,真空包装,杀菌后进行外包装;

所述步骤(2)中干腌配料为食盐、大葱、洋葱、鲜生姜;

所述步骤(3)中湿腌配料为水、食盐、鲜生姜、良姜、八角、桂皮、花椒、干辣椒;

所述步骤(4)烧卤过程中卤汤配料为水、食盐、大葱、洋葱、鲜生姜、良姜、八角、桂皮、花椒、干辣椒、丁香、香叶、肉蔻、砂仁、小茴香、陈皮、白芷、草果。

2. 如权利要求 1 所述的酱卤鸡肉的加工方法,其特征在于:所述步骤(2)中干腌配料占步骤(1)中生态白条鸡含量为:食盐 2.5 ~ 3.5%、大葱 1 ~ 2%、洋葱 0.8 ~ 1.2%、鲜生姜 0.3 ~ 0.7%,所述干腌过程为对白条鸡体表、内腔用食盐涂抹均匀,放置在腌制池内,加入洋葱丝、大葱段、生姜,在 5℃ 下腌制 4h。

3. 如权利要求 2 所述的酱卤鸡肉的加工方法,其特征在于:所述步骤(2)中干腌配料占步骤(1)中生态白条鸡含量为:食盐 3%、大葱 1.5%、洋葱 1%、鲜生姜 0.5%。

4. 如权利要求 1 所述的酱卤鸡肉的加工方法,其特征在于:所述步骤(3)中湿腌配料为:食盐 18 ~ 20%,鲜生姜 0.7 ~ 0.9%,良姜 0.07 ~ 0.09%,八角 0.07 ~ 0.09%,桂皮 0.22 ~ 0.26%,花椒 0.08 ~ 0.12%,干辣椒 0.06 ~ 0.1%,余量为水。

5. 如权利要求 4 所述的酱卤鸡肉的加工方法,其特征在于:所述步骤(3)中湿腌配料为:水 79.54%,食盐 19.08%,鲜生姜 0.8%,良姜 0.08%,八角 0.08%,桂皮 0.24%,花椒 0.1%,干辣椒 0.08%。

6. 如权利要求 1 所述的酱卤鸡肉的加工方法,其特征在于:所述步骤(4)烧卤过程中卤汤配料为:食盐 3.5 ~ 3.9%,大葱 0.5 ~ 0.7%,洋葱 0.2 ~ 0.3%,鲜生姜 0.5 ~ 0.7%,良姜 0.17 ~ 0.19%,八角 0.16 ~ 0.2%,桂皮 0.17 ~ 0.19%,花椒 0.3 ~ 0.32%,干辣椒 0.6 ~ 0.64%,丁香 0.27 ~ 0.35%,香叶 0.04 ~ 0.08%,肉蔻 0.1 ~ 0.14%,砂仁 0.1 ~ 0.14%,小茴香 0.01 ~ 0.03%,陈皮 0.11 ~ 0.13%,白芷 0.05 ~ 0.07%,草果 0.05 ~ 0.07%,余量为水。

7. 如权利要求 6 所述的酱卤鸡肉的加工方法,其特征在于:所述步骤(4)烧卤过程中卤汤配料为:水 92.47%,食盐 3.7%,大葱 0.62%,洋葱 0.25%,鲜生姜 0.62%,良姜 0.18%,八角 0.18%,桂皮 0.18%,花椒 0.31%,干辣椒 0.62%,丁香 0.31%,香叶 0.06%,肉蔻 0.12%,砂仁 0.12%,小茴香 0.02%,陈皮 0.12%,白芷 0.06%,草果 0.06%。

8. 如权利要求 1 所述的酱卤鸡肉的加工方法,其特征在于:所述步骤(4)中,所述上糖步骤为将蜂蜜与水按 3:1 的质量比充分混合后均匀涂抹在鸡体表面。

9. 如权利要求 8 所述的酱卤鸡肉的加工方法,其特征在于:所述步骤(4)中,所述油炸时采用菜籽油,油温控制在 160℃,油炸 1 分钟,至鸡皮面呈乳黄色或浅棕色。

10. 如权利要求 9 所述的酱卤鸡肉的加工方法,其特征在于:所述步骤(4)中,卤制时将卤汤配料中的香辛料成分熬制 40 分钟,再加入其它配料,至卤汤烧开为止,得到卤汤;

所述烧卤过程为将得到的卤汤烧开,放入卤制时的香辛料料包,小火熬煮 10 分钟,沸水下入油炸的鸡,撇净浮沫,水开后关闭火源,焖煮 2h,完成烧卤过程。

一种酱卤鸡肉的加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域,尤其涉及一种鸡肉加工方法。

背景技术

[0002] 林下散养鸡土鸡(五福鸡)养生理念:鸡甘平偏温,营养丰富,鸡肉的蛋白质含量高达 24.4%,比猪、牛、鹅肉的高 1/3 或 1 倍以上,而脂肪含量只有 1.2%,所以吃鸡肉的增强体质,又不会使人过度肥胖。鸡肉益五脏,补虚损,强筋骨,活血脉,调月经,是妇科药膳中的主要配料。鸡肝、鸡心、鸡肠、鸡血、鸡脑都可入药,能调部人体相应的脏器。特别是鸡肫含有大量的消化物质,有很好的消食化积作用。公鸡属阳,补性不如母鸡;母鸡属阴,益与老人,老母鸡多用与产妇。公鸡肉偏于温补阳气,青壮年食之较为适宜。公鸡肉适于炒鸡丁,鸡丝,拌食。

[0003] 真空包装酱卤鸡肉制品时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肉制品制作方法是生鲜全净膛鸡为原料,经过清洗、卤煮、预冷、真空包装、杀菌、入库、销售。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,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。而目前大部分肉制品的风味一般不够圆滑,大量食用会觉得腻味。

发明内容

[0004] 本发明的目的是提供一种改善油腻感,风味独特同时兼具药用价值的酱卤鸡肉加工方法。

[0005] 本发明提供一种酱卤鸡肉的加工方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 将生态鸡加工成生态白条鸡;

(2) 将生态白条鸡进行干腌,干腌温度为 5℃ 以下,腌制 3 ~ 5h;

(3) 干腌后进行湿腌,湿腌时将湿腌配料熬制成汤料,熬制 1.5 ~ 2.5h,湿腌温度为 8℃ 以下,腌制 5 ~ 7h;

(4) 湿腌后白条鸡整形、上糖、油炸后烧卤,冷却沥干,真空包装,杀菌后进行外包装;

所述步骤(2)中干腌配料为食盐、大葱、洋葱、鲜生姜;

所述步骤(3)中湿腌配料为水、食盐、鲜生姜、良姜、八角、桂皮、花椒、干辣椒;

所述步骤(4)烧卤过程中卤汤配料为水、食盐、大葱、洋葱、鲜生姜、良姜、八角、桂皮、花椒、干辣椒、丁香、香叶、肉蔻、砂仁、小茴香、陈皮、白芷、草果。

[0006] 所述步骤(2)中干腌配料占步骤(1)中生态白条鸡含量为:食盐 2.5 ~ 3.5%、大葱 1 ~ 2%、洋葱 0.8 ~ 1.2%、鲜生姜 0.3 ~ 0.7%,所述干腌过程为对白条鸡体表、内腔用食盐涂抹均匀,放置在腌制池内,加入洋葱丝、大葱段、生姜,在 5℃ 下腌制 4h。

[0007] 优选地,所述步骤(2)中干腌配料占步骤(1)中生态白条鸡含量为:食盐 3%、大葱 1.5%、洋葱 1%、鲜生姜 0.5%。

[0008] 所述步骤(3)中湿腌配料为:食盐 18~20%,鲜生姜 0.7~0.9%,良姜 0.07~0.09%,八角 0.07~0.09%,桂皮 0.22~0.26%,花椒 0.08~0.12%,干辣椒 0.06~0.1%,余量为水。

[0009] 优选地,所述步骤(3)中湿腌配料为:水 79.54%,食盐 19.08%,鲜生姜 0.8%,良姜 0.08%,八角 0.08%,桂皮 0.24%,花椒 0.1%,干辣椒 0.08%。

[0010] 所述步骤(4)烧卤过程中卤汤配料为:食盐 3.5~3.9%,大葱 0.5~0.7%,洋葱 0.2~0.3%,鲜生姜 0.5~0.7%,良姜 0.17~0.19%,八角 0.16~0.2%,桂皮 0.17~0.19%,花椒 0.3~0.32%,干辣椒 0.6~0.64%,丁香 0.27~0.35%,香叶 0.04~0.08%,肉蔻 0.1~0.14%,砂仁 0.1~0.14%,小茴香 0.01~0.03%,陈皮 0.11~0.13%,白芷 0.05~0.07%,草果 0.05~0.07%,余量为水。

[0011] 优选地,所述步骤(4)烧卤过程中卤汤配料为:水 92.47%,食盐 3.7%,大葱 0.62%,洋葱 0.25%,鲜生姜 0.62%,良姜 0.18%,八角 0.18%,桂皮 0.18%,花椒 0.31%,干辣椒 0.62%,丁香 0.31%,香叶 0.06%,肉蔻 0.12%,砂仁 0.12%,小茴香 0.02%,陈皮 0.12%,白芷 0.06%,草果 0.06%。

[0012] 所述步骤(4)中,所述上糖步骤为将蜂蜜与水按 3:1 的质量比充分混合后均匀涂抹在鸡体表面。

[0013] 所述步骤(4)中,所述油炸时采用菜籽油,油温控制在 160℃,油炸 1 分钟,至鸡皮面呈乳黄色或浅棕色。

[0014] 所述步骤(4)中,卤制时将卤汤配料中的香辛料成分熬制 40 分钟,再加入其它配料,至卤汤烧开为止,得到卤汤;

所述烧卤过程为将得到的卤汤烧开,放入卤制时的香辛料料包,小火熬煮 10 分钟,沸水下入油炸的鸡,撇净浮沫,水开后关闭火源,焖煮 2h,完成烧卤过程。

[0015] 所述生态鸡为林下散养的土鸡。

[0016] 本发明具有如下有益效果:

采用该方法制备得到的酱卤鸡肉其风味独特,避免了油腻感;同时方法中采用的香辛料配方,均为即是食品又是药品的药材,不仅可以起到调味、开胃作用,而且还具有药用价值,同时各种药材相互配合,对人体具有滋补、调理作用。

具体实施方式

[0017] 下面通过给出的具体实施例对本发明做进一步说明,但不作为对本发明的限定。

[0018] 实施例 1:

选用产在非疫区,取得检疫合格证明的林下散养土鸡,以散养 10~15 个月的土鸡为宜,将土鸡加工成白条鸡,将白条鸡进行干腌,干腌配料占白条鸡质量比为:食盐 3%、大葱 1.5%、洋葱 1%、鲜生姜 0.5%,干腌过程具体为对白条鸡体表、内腔用食盐涂抹均匀,放置在腌制池内,加入洋葱丝、大葱段、生姜,在 5℃ 下腌制 4h;干腌后进行湿腌,湿腌配料为:水 79.54%,食盐 19.08%,鲜生姜 0.8%,良姜 0.08%,八角 0.08%,桂皮 0.24%,花椒 0.1%,干辣椒 0.08%;将上述湿腌配料熬制 2h,汤料晾凉,将干腌后白条鸡放入汤料,在温度 8℃ 以下,腌制 6h;湿腌后的汤料可以回用,但是每腌制 3 次要回锅重新熬制一次,防止微生物繁殖。

[0019] 湿腌后白条鸡进行整形,整形后进行上糖操作,上糖操作为将蜂蜜与水按 3:1 的

质量比充分混合后均匀涂抹在鸡体表面。上糖完成后进行油炸处理,油炸时采用菜籽油,油温控制在 160℃,油炸 1 分钟,至鸡皮面呈乳黄色或浅棕色。

[0020] 油炸后进行烧卤,卤汤配料为:水 92.47%,食盐 3.7%,大葱 0.62%,洋葱 0.25%,鲜生姜 0.62%,良姜 0.18%,八角 0.18%,桂皮 0.18%,花椒 0.31%,干辣椒 0.62%,丁香 0.31%,香叶 0.06%,肉蔻 0.12%,砂仁 0.12%,小茴香 0.02%,陈皮 0.12%,白芷 0.06%,草果 0.06%。

[0021] 卤制时先将卤汤配料中的香辛料成分熬制 40 分钟,再加入其它配料,至卤汤烧开为止,得到烧卤卤汤。

[0022] 烧卤过程为烧卤卤汤为烧开状态,打净浮沫,放入卤制时使用过的香辛料料包,小火熬煮 10 分钟,沸水下入油炸的鸡,撇净浮沫,水开后关闭火源,焖煮 2h,完成烧卤过程。

[0023] 烧卤完成后的鸡肉进行冷却处理,达到室温后密封包装,包装后进行真空热封,真空时间一般选择 20 秒,热封时间为 3 秒,使包装后的产品真空度良好,封口密封、牢固、平整,无皱折。烧卤后鸡只必须在 2.5 小时内包装热封完毕。

[0024] 热封后产品进行杀菌处理,杀菌温度 120℃,压力 0.15MPa,杀菌完成后进入冷水浴,使产品温度低于 38℃,进行质检,检验合格后进行外包装。

[0025] 以上内容是结合具体的实施方式对本发明所做的进一步详细说明,不能认定本发明的具体实施只局限于这些说明。对于本发明所属技术领域的普通技术人员来说,在不脱离本发明构思的前提下,还可以做出若干简单推演或替换,都应当视为属于本发明的保护范围。