



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107981237 A

(43)申请公布日 2018.05.04

(21)申请号 201610969999.X

(22)申请日 2016.10.26

(71)申请人 陈秀兰

地址 122627 辽宁省朝阳县台子乡六家子
村一组0303号

(72)发明人 陈秀兰

(51)Int.Cl.

A23L 13/50(2016.01)

A23L 13/40(2016.01)

A23L 13/70(2016.01)

权利要求书1页 说明书1页

(54)发明名称

一种香辣辣子鸡丁的制作方法

(57)摘要

本发明公开一种香辣辣子鸡丁的制作方法，主要步骤包括：(1)鸡肉切块(2)腌制(3)炒制(4)杀菌包装。其主要特征在于选用鲜嫩鸡肉，用多种调味品组合腌制，并且杀菌真空包装。本发明工艺制作出的辣子鸡丁色泽棕红油亮，质地酥软，外酥里嫩，并且做法简单，不费油，吃起来干松香辣，特别下饭，并且利于长期保存。

1. 一种香辣辣子鸡丁的制作方法,其特征在于包括有以下步骤:(1) 鸡肉切块 (2) 腌制 (3) 炒制 (4) 杀菌包装。

2. 根据权利要求1中所述(1) 鸡肉切块,其特征在于:选用刚会打鸣的公鸡,现杀,取用优质的鸡腿肉,剔除骨头,切成2-3厘米的小块。

3. 根据权利要求书1中所述(2) 腌制,其特征在于:取用下列原料组合作为调味品:干红辣椒20-50克,食用盐5-10克,酱油5-10克,料酒3-8克,味精2-5克,鸡精3-8克,葱花10-20克,姜末10-20克,蒜末10-20克,胡椒粉3-8克,八角10-20克,花椒10-15克,肉桂8-15克,草果5-10克,山楂5-10克,香叶1-3克,陈皮1-3克煮成备用的料液,腌制2小时,要充分拌匀,让肉吸收,这样做出来的鸡肉会滑嫩如豆腐。

4. 根据权利要求书1中所述(3) 炒制,其特征在于:将备用的原材料加调味品进行炒制,炒制时间20-35分钟,然后将其产品,在无菌晾凉。

5. 根据权利要求书1中所述(4) 杀菌包装,其特征在于:进行高温杀菌接着将其保持80~100℃装瓶或装袋。

一种香辣辣子鸡丁的制作方法

技术领域

[0001] 本发明公开一种鸡肉食品的制作方法,具体说是香辣辣子鸡丁的制作方法。

背景技术

[0002] 辣子鸡是川东一道著名的江湖风味菜,因缘于歌乐山而故名,菜品味甘,性微温,有温中补脾,益气养血,补肾益精的功效,深受人们喜爱。传统工艺制作出来的辣子鸡,费油,肉还很硬,炸得干巴巴的骨头,影响口感,并且保存时间短。用本发明公开的方法制作的辣子鸡重在选鸡、腌制和保存。做出来的辣子鸡可保持味道的鲜香和丰富的营养,并且保存时间长。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种香辣辣子鸡丁的制作方法。利用本方法制作的香辣辣子鸡丁,色泽棕红油亮,质地酥软,外酥里嫩,并且做法简单,不费油,吃起来干松香辣。

[0004] 本发明通过下述技术方法予以实现。

[0005] (1) 鸡肉切块:选用刚会打鸣的公鸡,现杀,取用优质的鸡腿肉,剔除骨头,切成2-3厘米的小块。

[0006] (2) 腌制:取用下列原料组合作为调味品:干红辣椒20-50克,食用盐5-10克,酱油5-10克,料酒3-8克,味精2-5克,鸡精3-8克,葱花10-20克,姜末10-20克,蒜末10-20克,胡椒粉3-8克,八角10-20克,花椒10-15克,肉桂8-15克,草果5-10克,山楂5-10克,香叶1-3克,陈皮1-3克煮成备用的料液,腌制2小时,要充分拌匀,让肉吸收,这样做出来的鸡肉会滑嫩如豆腐。

[0007] (3) 炒制:将备用的原材料加调味品进行炒制,炒制时间20-35分钟,然后将其产品,在无菌晾凉。

[0008] (4) 杀菌包装:进行高温杀菌接着将其保持80~100℃装瓶或装袋。

具体实施方式

[0009] 选用1千克左右新鲜优质的鸡腿肉,切成小块,用干红辣椒20-50克,食用盐5-10克,酱油5-10克,料酒3-8克,味精2-5克,鸡精3-8克,葱花10-20克,姜末10-20克,蒜末10-20克,胡椒粉3-8克,八角10-20克,花椒10-15克,肉桂8-15克,草果5-10克,山楂5-10克,香叶1-3克,陈皮1-3克煮成备用的料液,腌制2小时,要充分拌匀,让肉吸收。接下来炒制20-35分钟,即可食用。如果有需要,可以冷却后杀菌包装。