



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105360981 A

(43) 申请公布日 2016.03.02

(21) 申请号 201510818196.X

(22) 申请日 2015.11.24

(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安徽先知缘食品有限公司

(72) 发明人 叶键

(51) Int. Cl.

A23L 13/50(2016.01)

A23L 13/20(2016.01)

A23L 13/40(2016.01)

A23L 13/70(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种麻辣风干鸭掌的制作方法

(57) 摘要

本发明提供一种麻辣风干鸭掌的制作方法，其主要步骤包括鸭掌初加工-制辣味卤汁-腌制-冷冻-风干，本制作方法简单易操作，生产出的麻辣风干鸭掌，味道好，香气足，储存时间长，具有四川麻辣风格，香味扑鼻，口感刺激，鲜美无比，深受消费者的喜爱。

1. 一种麻辣风干鸭掌的制作方法,其特征在于,其具体步骤为:

(1) 鸭掌初加工

20kg 鸭掌解冻,冲洗干净后,加入姜块 50 克、葱节 50 克、精盐 100 克及料酒、硝盐拌和均匀,腌渍码味 10-12 小时取出,用清水洗净,捞出备用;

(2) 制辣味卤汁

干辣椒 400 克、姜块 100 克、葱节 120 克、八角 20 克、三奈 10 克、桂皮 8 克、小茴香 10 克、草果 10 克、花椒 10 克、丁香 5 克、砂仁 8 克、豆蔻 12 克、排草 5 克、香叶 3 克用清水清洗 15-20min,然后沥水,45g 红曲米入锅,加入清水 1200 克熬 60-90min,然后去渣,在汤汁中加入洗净的材料、料酒 100g 和精炼油 2000g 熬煮 2 小时,再加入精盐 200g、味精 15g、硝盐 1g 熬煮 20-30min 即成辣味卤汁;

(3) 腌制

将鸭掌放入卤汁中进行腌制,腌制时长为 24-28h;

(4) 冷冻

将腌制好的鸭子放入冷箱中冷藏,冷藏时长为 5-8h;

(5) 风干

将腌制好的鸭子放在风干室中风干,风干环境温度为 35-40℃,湿度为 10-15%,风干 20-30 天,即为成品。

2. 根据权利要求 1 所述的一种麻辣风干鸭掌的制作方法,其特征在于,步骤(1)鸭掌码味清洗后放入沸水锅里 2min。

3. 根据权利要求 1 所述的一种麻辣风干鸭掌的制作方法,其特征在于,步骤(5)中先将冷藏的鸭子室温解冻 8h,再进行风干。

一种麻辣风干鸭掌的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工,特别是涉及一种麻辣风干鸭掌的制作方法。

背景技术

[0002] 鸭掌含有丰富的胶原蛋白,和同等质量的熊掌的营养相当。掌为运动之基础器官,筋多,皮厚,无肉。筋多则有嚼劲,皮厚则含汤汁,肉少则易入味。从营养学角度讲,鸭掌多含蛋白质,低糖,少有脂肪,所以可以称鸭掌为绝佳减肥食品。每 100 克鸭掌中含有碳水化合物 6.20 克,蛋白质 26.90 克,维生素 A 11.00 微克,钾 28.00 毫克,钠 61.10 毫克,可谓营养丰富,能提供身体所需的各种营养。在我们享受美味的同时,补充更多的能量。鸭掌具有温中益气、填精补髓、活血调经。质量好的鸭掌肉皮色泽白亮并且富有光泽,无残留黄色硬皮;质地紧密,表面微干或略显湿润且不黏手。如果鸭掌发暗没有光泽,表面发黏,则表明鸭掌存放时间过久,不宜选购。鸭掌具有丰富营养价值,一般人群均可食用,尤其适合骨营养不良者。均衡营养,有平衡膳食的作用。鸭掌可辅助治疗内分泌系统疾病,健康体质平和质,气虚体质,湿热体质,痰湿体质,阳虚体质,阴虚体质也同样可食用。气郁体质,特禀体质,瘀血体质不宜食用,脾胃虚寒者少食。

发明内容

[0003] 本发明提供一种麻辣风干鸭掌的制作方法。为实现本发明的目的,本发明的技术方案如下:

一种麻辣风干鸭掌的制作方法,其特征在于,其具体步骤为:

(1) 鸭掌初加工

20kg 鸭掌解冻,冲洗干净后,加入姜块 50 克、葱节 50 克、精盐 100 克及料酒、硝盐拌和均匀,腌渍码味 10-12 小时取出,用清水洗净,捞出备用;

(2) 制辣味卤汁

干辣椒 400 克、姜块 100 克、葱节 120 克、八角 20 克、三奈 10 克、桂皮 8 克、小茴香 10 克、草果 10 克、花椒 10 克、丁香 5 克、砂仁 8 克、豆蔻 12 克、排草 5 克、香叶 3 克用清水清洗 15-20min,然后沥水,45g 红曲米入锅,加入清水 1200 克熬 60-90min,然后去渣,在汤汁中加入洗净的材料、料酒 100g 和精炼油 2000g 熬煮 2 小时,再加入精盐 200g、味精 15g、硝盐 1g 熬煮 20-30min 即成辣味卤汁;

(3) 腌制

将鸭掌放入卤汁中进行腌制,腌制时长为 24-28h;

(4) 冷冻

将腌制好的鸭子放入冷箱中冷藏,冷藏时长为 5-8h;

(5) 风干

将腌制好的鸭子放在风干室中风干,风干环境温度为 35-40℃,湿度为 10-15%,风干 20-30 天,即为成品;

优选的,步骤(1)鸭掌码味清洗后放入沸水锅里 2min。

[0004] 优选的,步骤(5)中先将冷藏的鸭子室温解冻 8h,再进行风干。

[0005] 有益效果:本发明提供一种麻辣风干鸭掌的制作方法,其主要步骤包括鸭掌初加工-制辣味卤汁-腌制-冷冻-风干,本制作方法简单易操作,生产出的麻辣风干鸭掌,味道好,香气足,储存时间长,具有四川麻辣风格,香味扑鼻,口感刺激,鲜美无比,深受消费者的喜爱。

具体实施方式

[0006] 为使本发明实现的技术手段、创作特征、达成目的与功效易于明白了解,下面结合具体实施方式,进一步阐述本发明。

[0007] 一种麻辣风干鸭掌的制作方法,其特征在于,其具体步骤为:

(1) 鸭掌初加工

20kg 鸭掌解冻,冲洗干净后,加入姜块 50 克、葱节 50 克、精盐 100 克及料酒、硝盐拌和均匀,腌渍码味 10 小时取出,用清水洗净,捞出备用;

(2) 制辣味卤汁

干辣椒 400 克、姜块 100 克、葱节 120 克、八角 20 克、三奈 10 克、桂皮 8 克、小茴香 10 克、草果 10 克、花椒 10 克、丁香 5 克、砂仁 8 克、豆蔻 12 克、排草 5 克、香叶 3 克用清水清洗 15min,然后沥水,45g 红曲米入锅,加入清水 1200 克熬 60min,然后去渣,在汤汁中加入洗净的材料、料酒 100g 和精炼油 2000g 熬煮 2 小时,再加入精盐 200g、味精 15g、硝盐 1g 熬煮 30min 即成辣味卤汁;

(3) 腌制

将鸭掌放入卤汁中进行腌制,腌制时长为 28h;

(4) 冷冻

将腌制好的鸭子放入冷箱中冷藏,冷藏时长为 7h;

(5) 风干

将腌制好的鸭子放在风干室中风干,风干环境温度为 38℃,湿度为 10%,风干 25 天,即为成品;

其中,步骤(1)鸭掌码味清洗后放入沸水锅里 2min,步骤(5)中先将冷藏的鸭子室温解冻 8h,再进行风干。

[0008] 本发明提供一种麻辣风干鸭掌的制作方法,其主要步骤包括鸭掌初加工-制辣味卤汁-腌制-冷冻-风干,本制作方法简单易操作,生产出的麻辣风干鸭掌,味道好,香气足,储存时间长,具有四川麻辣风格,香味扑鼻,口感刺激,鲜美无比,深受消费者的喜爱。

[0009] 以上所述仅为本发明的实施例,并非因此限制本发明的专利范围,凡是利用本发明说明书的等效结构或等效流程变换,或直接或间接运用在其他相关的技术领域,均同理包括在本发明的专利保护范围内。