

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl.  
A23L 1/315 (2006.01)



## [12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200910064585.2

[43] 公开日 2010年3月10日

[11] 公开号 CN 101664200A

[22] 申请日 2009.4.1

[21] 申请号 200910064585.2

[71] 申请人 河南大用实业有限公司

地址 456761 河南省鹤壁市淇县高村镇思德  
桥北1公里107国道东

[72] 发明人 罗荣茂 石亮 赵春龙 张朝华  
杨强

权利要求书1页 说明书2页 附图1页

### [54] 发明名称

一种微波烧烤炸鸡

### [57] 摘要

本发明公开了一种油炸型鸡肉深加工的食品，具体是热食用时可采用微波方式，既方便快捷，又有油炸食品酥脆的特殊外壳的一种微波烧烤炸鸡。其由比例为6:3:1的鸡肉丁、耐微波的外裹粉浆料和腌制料制成；外裹粉浆材料成分为面粉 $\geq 55\%$ 、玉米粉25-35%、改性淀粉 $\leq 10\%$ ；腌制料由食盐0.8-1.5%、砂糖0.4-1%、味精0.4-0.8%以及食用香料0.5-2%复配而成，香辣风味另外添加香辣粉5%；其制备制备方法为：原料鸡肉切丁—腌制—裹浆粉—油炸—冷冻、包装。本发明采用先进的科学制作工艺，经油炸后调整了外壳的结构，速冻处理保存实现了耐微波的目的，产品酥脆可口，不油炸也有油炸食品的诱人风味；肉块被裹浆粉形成的外壳严密包裹，微波加热时汁水不会流失，肉块鲜嫩、汁水足；调味使微波加热时增加肉质感和酥脆口感。



1、一种微波烧烤炸鸡，其特征在于由比例为 6: 3: 1 的鸡肉丁、耐微波的外裹粉浆料和腌制料制成；外裹粉浆材料组分为：面粉 $\geq$ 55%、玉米粉 25-35%、改性淀粉 $\leq$ 10%；腌制料由食盐 0.8-1.5%、砂糖 0.4-1%、味精 0.4-0.8%以及食用香料 0.5-2%复配而成，香辣风味另外添加香辣粉 5%；其制备方法为：原料鸡肉切丁--腌制--裹浆粉--油炸--冷冻、包装。

2、根据权利要求 1 所述的一种微波烧烤炸鸡，其特征是原料鸡肉切丁工艺为：先把新鲜的鸡腿肉或胸肉原料肉切成重 5-6g，15mm\*15mm\*15mm 的肉丁。

3、根据权利要求 1 所述的一种微波烧烤炸鸡，其特征是腌制工艺为：按照鸡肉丁：水：腌料=20：4：3 的比例混合后，使用真空滚揉机滚揉 30 分钟，在低温环境中腌制 4-6 小时。

4、根据权利要求 1 所述的一种微波烧烤炸鸡，其特征是外裹浆粉工艺为：采用打底粉→裹浆→裹粉工艺：打底粉采用拌粉，拌粉量为素材的 5-10%；裹浆采用拌浆，拌浆量为素材的 30-50%；裹粉采用上粉机或人工上粉，通过翻覆和轻柔，使肉块均匀裹上粉。

5、根据权利要求 1 所述的一种微波烧烤炸鸡，其特征是油炸工艺为：使用植物油脂，温度控制在 170-190℃，油炸时间 2 分钟；油炸后成品中心温度 $\geq$ 65℃。

6、根据权利要求 1 所述的一种微波烧烤炸鸡，其特征是冷冻、包装工艺为：将油炸后的产品直接进入速冻机，在低于零下 28℃环境中速冻 30-40 分钟，速冻结束产品中心温度低于零下 18℃；速冻好的产品 15℃以下环境中装袋、装箱，整个包装过程时间不超过 30 分钟。

## 一种微波烧烤炸鸡

技术领域：本发明涉及一种油炸型鸡肉深加工的食品，具体是热食用时可采用微波方式，即方便快捷，又有油炸食品酥脆的特殊外壳的一种微波烧烤炸鸡。

背景技术：油炸食品以其特有的酥脆口感，和诱人的纯正香味，深受广大消费者的喜爱。但是，油炸制作过程繁琐复杂，耗时耗力，油烟污染大，极不方便。随着生活水平的提高，家用微波炉的普及，人们希望只经过微波即可食用的油炸食品出现。由于微波本身所固有的特点，油炸食品在冷冻后微波时，内部水分的外迁和对环境水分的吸收使产品表皮水分含量增加，出现‘浸湿’现象，从而失去良好的酥脆口感。

发明内容：本发明申请克服了现有微波食品加热时表皮‘浸湿’的弊端，提供了一种经过特殊处理的裹粉材料，热食用时可采用微波方式，即方便快捷，又有油炸食品酥脆的特殊外壳的一种微波烧烤炸鸡。其由比例为 6: 3: 1 的鸡肉丁、耐微波的外裹粉浆料和腌制料制成；外裹粉浆材料成分为面粉 $\geq$ 55%、玉米粉 25-35%、改性淀粉 $\leq$ 10%；腌制料由食盐 0.8-1.5%、砂糖 0.4-1%、味精 0.4-0.8%以及食用香料 0.5-2%复配而成，香辣风味另外添加香辣粉 5%；其制备制备方法为：原料鸡肉切丁--腌制--裹浆粉--油炸--冷冻、包装。本发明采用先进的科学制作工艺，裹浆粉经过特殊处理，按酥脆口感调整了油炸后外壳的结构，经过油炸和速冻处理保存，实现了耐微波的目的；采用微波方式食用时，产品酥脆可口，不油炸也有油炸食品的诱人风味；肉块被裹浆粉形成的外壳严密包

裹，微波加热时汁水不会流失，肉块鲜嫩、汁水足；调味使微波加热时增加肉质感和酥脆口感。

附图说明：图1是本发明的的工艺流程图

具体实施方式：如图1所示，由比例为6:3:1的鸡肉丁、耐微波的外裹粉浆料和腌制料制成；外裹粉浆材料成分为面粉 $\geq 55\%$ 、玉米粉25-35%、改性淀粉 $\leq 10\%$ ；腌制料由食盐0.8-1.5%、砂糖0.4-1%、味精0.4-0.8%以及食用香料0.5-2%复配而成，香辣风味另外添加香辣粉5%；其制备制备方法为：原料鸡肉切丁--腌制--裹浆粉--油炸--冷冻、包装。

如图1所示，原料鸡肉切丁工艺为：先把新鲜的鸡腿肉或胸肉原料肉切成重5-6g，15mm\*15mm\*15mm的肉丁。

如图1所示，腌制工艺为：按照鸡肉丁：水：腌料=20：4：3的比例混合后，使用真空滚揉机滚揉30分钟，在低温环境中腌制4-6小时。

如图1所示，外裹浆粉工艺为：采用打底粉→裹浆→裹粉工艺：打底粉采用拌粉，拌粉量为素材的5-10%；裹浆采用拌浆，拌浆量为素材的30-50%；裹粉采用上粉机或人工上粉，通过翻覆和轻柔，使肉块均匀裹上粉。

如图1所示，油炸工艺为使用植物油脂，温度控制在170-190℃，油炸时间2分钟；油炸后成品中心温度 $\geq 65^\circ\text{C}$ 。

如图1所示，冷冻、包装工艺为将油炸后的产品直接进入速冻机，在低于零下28℃环境中速冻30-40分钟，速冻结束产品中心温度低于零下18℃；速冻好的产品15℃以下环境中装袋、装箱，整个包装过程时间不超过30分钟。



图 1