



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102266072 B

(45) 授权公告日 2012. 11. 21

(21) 申请号 201110171257. X

(22) 申请日 2011. 06. 23

(73) 专利权人 河南省淇县永达食业有限公司

地址 456750 河南省鹤壁市淇县城西环路西
侧南段

(72) 发明人 曹书峰

(74) 专利代理机构 郑州中原专利事务所有限公
司 41109

代理人 霍彦伟

(51) Int. Cl.

A23L 1/315(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

A23L 1/314(2006. 01)

审查员 姚松

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

一种十香鸡块的制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种十香鸡块的制作方法,它的步骤如下:(1)在十香菜中加入水,十香菜与水的比例为 1 : 4-5,经过榨汁、压榨、过滤,制出十香菜浸出液;(2)配制十香菜鸡块的滚肉料和浆液;(3)将滚肉料置于滚揉机中滚揉,然后油炸,冷却后速冻包装。本发明在现代速冻调理食品加工及速冻技术的基础上,通过添加十香菜的浸出液,提取其特殊的风味,丰富产品的风味,满足人们对产品口味的猎奇,产品经过油炸或微波后,产品散发出一种奇香,口感酥嫩,鲜嫩多汁,清香可口,清爽开胃,而且香气清爽适口,产品色泽金黄,适合家庭和快餐行业需求。

1. 一种十香鸡块的制作方法,其特征在于,它的步骤如下:

(1) 在十香菜中加入水,十香菜与水的比例为 1:4-5,经过榨汁、压榨、过滤,制出十香菜浸出液;

(2) 按以下重量份数配制十香鸡块的滚肉料:鸡块 80-120、十香菜浸出液 1-3、淡口酱油 0.2-0.4、食盐 1.3-1.8、味精 0.2-0.3、白胡椒粉 0.1-0.2、白砂糖 1-1.2、葱油 0.2-0.3、姜泥 0.2-0.4、蒜泥 0.1-0.2、大豆蛋白粉 1-1.2、复合磷酸盐 0.2-0.3、水 10-15;按以下重量份数配制十香鸡块的浆液:小麦粉 12-18、玉米淀粉 6-10、大豆蛋白粉 1-2、玉米粉 4-6、食盐 0.6-0.8、白砂糖 1-1.3、味精 0.2-0.3、苏打粉 0.2-0.3、十香菜浸出液 5-8、水 25-30;

(3) 将滚肉料置于滚揉机中,滚揉 20-30 分钟,然后加入浆液,继续滚揉 5-10 分钟,将裹浆的鸡块逐块放入 165-175℃的油中,炸 25-30 秒,冷却后置于 -35℃的速冻隧道中速冻至中心温度达到 -18℃以下后包装。

2. 根据权利要求 1 所述的十香鸡块的制作方法,其特征在于:所述步骤(2)中按以下重量份数配制十香鸡块的滚肉料:鸡块 100、十香菜浸出液 2、淡口酱油 0.3、食盐 1.6、味精 0.25、白胡椒粉 0.15、白砂糖 1.2、葱油 0.25、姜泥 0.3、蒜泥 0.1、大豆蛋白粉 1.2、复合磷酸盐 0.3、水 15;按以下重量份数配制十香鸡块的浆液:小麦粉 15、玉米淀粉 8、大豆蛋白粉 1、玉米粉 5、食盐 0.8、白砂糖 1.3、味精 0.3、苏打粉 0.25、十香菜浸出液 5、水 30。

一种十香鸡块的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种十香鸡块的制作方法。

背景技术

[0002] 目前速冻调理食品是我国快速成长的行业,特别是鸡肉调理食品随着肉鸡养殖和屠宰的迅猛发展,该行业深加工也得到相应的快速发展,其中产品的在风味上、外在形式上得到表现更为突出。但是,人们对其口味的需求在健康保证的情况下,口味猎奇心理越来越强,尝出鲜味、品出特色、吃出健康是人们对食品的普遍要求。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种速冻调理食品,一种十香鸡块的制作方法,该方法制作的产品经过简单的油炸、或微波、或蒸制即可食用的营养美味食品。

[0004] 本发明的技术方案是:一种十香鸡块的制作方法,它的步骤如下:

[0005] (1) 在十香菜中加入水,十香菜与水的比例为 1:4-5,经过榨汁、压榨、过滤,制出十香菜浸出液;

[0006] (2) 按以下重量份数配制十香鸡块的滚肉料:鸡块 80-120、十香菜浸出液 1-3、淡口酱油 0.2-0.4、食盐 1.3-1.8、味精 0.2-0.3、白胡椒粉 0.1-0.2、白砂糖 1-1.2、葱油 0.2-0.3、姜泥 0.2-0.4、蒜泥 0.1-0.2、大豆蛋白粉 1-1.2、复合磷酸盐 0.2-0.3、水 10-15;按以下重量份数配制十香菜块的浆液:小麦粉 12-18、玉米淀粉 6-10、大豆蛋白粉 1-2、玉米粉 4-6、食盐 0.6-0.8、白砂糖 1-1.3、味精 0.2-0.3、苏打粉 0.2-0.3、十香菜浸出液 5-8、水 25-30;

[0007] (3) 将滚肉料置于滚揉机中,滚揉 20-30 分钟,然后加入浆液,继续滚揉 5-10 分钟,将裹浆的鸡块逐块放入 165-175℃的油中,炸 25-30 秒,冷却后置于 -35℃的速冻隧道中速冻至中心温度达到 -18℃以下后包装。

[0008] 所述步骤(2)中优选按以下重量份数配制十香鸡块的滚肉料:鸡块 100、十香菜浸出液 2、淡口酱油 0.3、食盐 1.6、味精 0.25、白胡椒粉 0.15、白砂糖 1.2、葱油 0.25、姜泥 0.3、蒜泥 0.1、大豆蛋白粉 1.2、复合磷酸盐 0.3、水 15;优选按以下重量份数配制十香鸡块的浆液:小麦粉 15、玉米淀粉 8、大豆蛋白粉 1、玉米粉 5、食盐 0.8、白砂糖 1.3、味精 0.3、苏打粉 0.25、十香菜浸出液 5、水 30。

[0009] 本发明的有益效果是:本发明在现代速冻调理食品加工及速冻技术的基础上,通过添加十香菜的浸出液,提取其特殊的风味,丰富产品的风味,满足人们对产品口味的猎奇,产品经过油炸或微波后,产品散发出一种奇香,口感酥嫩,鲜嫩多汁,清香可口,清爽开胃,而且香气清爽适口,产品色泽金黄,适合家庭和快餐行业需求。

具体实施方式

[0010] 实施例 1

[0011] 一种十香鸡块的制作方法,它的步骤如下:

[0012] (1) 在十香菜中加入水,十香菜与水的比例为 1:4,经过榨汁、压榨、过滤,制出十香菜浸出液;

[0013] (2) 按以下重量份数配制十香鸡块的滚肉料:鸡块(将鸡腿肉分切成 25-35g 的肉块)120 kg、十香菜浸出液 3 kg、淡口酱油 0.4 kg、食盐 1.8 kg、味精 0.3 kg、白胡椒粉 0.2 kg、白砂糖 1.2 kg、葱油 0.3 kg、姜泥 0.4 kg、蒜泥 0.2 kg、大豆蛋白粉 1.2 kg、复合磷酸盐 0.3 kg、水 15 kg;按以下重量份数配制十香鸡块的浆液:小麦粉 18 kg、玉米淀粉 10 kg、大豆蛋白粉 2 kg、玉米粉 6 kg、食盐 0.8 kg、白砂糖 1.3 kg、味精 0.3 kg、苏打粉 0.3 kg、十香菜浸出液 8 kg、水 30 kg;

[0014] (3) 将滚肉料置于滚揉机中,滚揉 30 分钟,然后加入浆液,继续滚揉 10 分钟,将裹浆的鸡块逐块放入 175℃的油中,炸 30 秒,冷却后置于 -35℃的速冻隧道中速冻至中心温度达到 -18℃以下后包装。

[0015] 实施例 2

[0016] 一种十香鸡块的制作方法,它的步骤如下:

[0017] (1) 在十香菜中加入水,十香菜与水的比例为 1:5,经过榨汁、压榨、过滤,制出十香菜浸出液;

[0018] (2) 按以下重量份数配制十香鸡块的滚肉料:鸡块(将鸡腿肉分切成 25-35g 的肉块)80 kg、十香菜浸出液 1 kg、淡口酱油 0.2 kg、食盐 1.3 kg、味精 0.2 kg、白胡椒粉 0.1 kg、白砂糖 1 kg、葱油 0.2 kg、姜泥 0.2 kg、蒜泥 0.1 kg、大豆蛋白粉 1 kg、复合磷酸盐 0.2 kg、水 10 kg;按以下重量份数配制十香鸡块的浆液:小麦粉 12 kg、玉米淀粉 6 kg、大豆蛋白粉 1 kg、玉米粉 4 kg、食盐 0.6 kg、白砂糖 1 kg、味精 0.2 kg、苏打粉 0.2 kg、十香菜浸出液 5 kg、水 25 kg;

[0019] (3) 将滚肉料置于滚揉机中,滚揉 20 分钟,然后加入浆液,继续滚揉 5 分钟,将裹浆的鸡块逐块放入 165℃的油中,炸 25 秒,冷却后置于 -35℃的速冻隧道中速冻至中心温度达到 -18℃以下后包装。

[0020] 实施例 3

[0021] 一种十香鸡块的制作方法,它的步骤如下:

[0022] (1) 在十香菜中加入水,十香菜与水的比例为 1:4,经过榨汁、压榨、过滤,制出十香菜浸出液;

[0023] (2) 按以下重量份数配制十香鸡块的滚肉料:鸡块 100 kg、十香菜浸出液 2 kg、淡口酱油 0.3 kg、食盐 1.6 kg、味精 0.25 kg、白胡椒粉 0.15 kg、白砂糖 1.2 kg、葱油 0.25 kg、姜泥 0.3 kg、蒜泥 0.1 kg、大豆蛋白粉 1.2 kg、复合磷酸盐 0.3 kg、水 15 kg;按以下重量份数配制十香鸡块的浆液:小麦粉 15 kg、玉米淀粉 8 kg、大豆蛋白粉 1 kg、玉米粉 5 kg、食盐 0.8 kg、白砂糖 1.3 kg、味精 0.3 kg、苏打粉 0.25 kg、十香菜浸出液 5 kg、水 30 kg;

[0024] (3) 将滚肉料置于滚揉机中,滚揉 25 分钟,然后加入浆液,继续滚揉 8 分钟,将裹浆的鸡块逐块放入 170℃的油中,炸 30 秒,冷却后置于 -35℃的速冻隧道中速冻至中心温度达到 -18℃以下后包装。