



〔12〕发明专利申请公开说明书

〔21〕 申请号 89101717.8

〔51〕 Int.Cl⁵

A23L 1/315

〔43〕 公开日 1990年10月10日

〔22〕申请日 89.4.1
 〔71〕申请人 徐俊扬
 地址 北京市朝阳区团结湖水碓子东里
 29-1-201 室
 〔72〕发明人 徐俊扬

〔74〕专利代理机构 农牧渔业部专利事务所
 代理人 李光松

说明书页数: 2 附图页数:

〔54〕发明名称 家禽制品的加工方法

〔57〕摘要

一种家禽制品的加工方法,配方合理,工艺精巧,将传统的安徽卤鸭的配方和工艺完善并提供给社会。用本方法制作的卤鸭大部分脂肪已被提取,肥瘦适宜。佐料中含有多种名贵中药材,经卤制后,味及全身,色香味独特,并具有清火作用。本发明的卤鸭,食用、携带极为方便,提供了一种良好的旅游食品。

22

权 利 要 求 书

1、一种家禽制品的加工方法，包括宰杀、腌制、快速煮烫、辅料配制、老汤的形成和保持、卤制、成品包装七个过程，其特征在于快速煮烫、辅料的配制和老汤的形成的过程。

2、根据权利要求1所述的家禽制品的加工方法，其特征在于辅料配制和老汤的形成过程，辅料配方为：丁香7.5% 三萆3.0% 花椒12.0% 草果2.5% 肉果7.0% 沙仁1.0% 白叩1.0% 桂皮16% 八角25.0% 肉桂14.0% 小茴香11.0%，配成之后用细纱布包扎；老汤的形成和保持过程中，采用新旧辅料包分批更换法。

3、根据权利要求1所述的家禽制品的加工方法，其特征在于快速煮烫的时间为3—5分钟。

4、根据权利要求1、2、3所述的家禽制品的加工方法，其特征在于该方法应用于生产卤鸭。

家禽制品的加工方法

本发明是一种家禽制品的制作方法，属畜产品加工领域，特别属于家禽卤制品领域。

千百年来，勤劳的中国人民创造出丰富多彩的家禽制品。鸡制品主要有：苏州的酱鸡、黄冈鸡，德州的脱骨扒鸡，道口“义兴张”烧鸡，扬州油鸡，湖南油淋鸡等等；鸭制品主要有：南安板鸭，北京烤鸭，苏州秘制酱鸭，南京盐水鸭，陈皮大鸭等等；鹅制品主要有苏州糟鹅。

这些鸡鸭鹅制品，原料和辅料不同，风味各异，地方性和传统性强，适合不同消费者的口味，满足人们的不同需要。

本发明的目的，提供一种卤禽的制作方法和配方，丰富人民生活，满足人们需要。

本发明的内容：本发明是在总结只被少数人掌握的传统安徽卤鸭的基础上完善其配方和工艺，形成稳定的风味和型状，自成一体，其制作全过程包括：宰杀、腌制、快速煮烫、辅料配制、老汤的形成和保持、卤制、成品包装。本发明的辅料配方为：（重量百分比）：丁香7.5% 三萆3.0% 花椒12.0% 草果2.5% 肉果7.0% 沙仁1.0% 白叩1.0% 桂皮16% 八角25.0% 肉桂14.0% 小茴香11.0%。

实施例：卤鸭的制作。

（一）、宰杀：

1、取鸭：取无病的活鸭，四市斤以上，断气管，血放净。然后烫鸭脱毛，水温保持62—65℃，时间一分钟，一次脱毛率90%以上。

2、洗鸭：将白条鸭绒毛摘净，腿、嘴、爪老皮除净。

3、开膛：从翅膀开剪，口长2—3寸，五脏掏净，血水沥清。

（二）、腌制：用细盐在鸭子表面和鸭膛内均匀涂抹，腌制3—4小时。

（三）、快速煮烫：将腌好的鸭进行煮烫，时间为3—5分钟。此时能除腥味，并能除去部分脂肪。

（四）、辅料配制：

1、辅料配比（重量百分比）：丁香7.5% 三萆3.0% 花椒12.0% 草果2.5% 肉果7.0% 沙仁1.0% 白叩1.0% 桂皮16% 八角25.0% 肉桂14.0% 小茴香11.0%。

2、辅料包扎：将配比好的辅料，用渗透性良好的细纱布包扎，每包100克。

(五)、老汤的形成和保持：采用新旧辅料包更换法。在卤制液中，始终保持三包辅料（共300克），其中一包已使用两次，一包使用一次，另一包为新添加的。一批鸭子卤制后，取出已使用三次的一包辅料，换添一包新的辅料，将锅中飘浮在面上的大部分鸭油去掉，留下即为老汤。如此老汤中不仅清洁，没有残渣而且成份稳定。

(六)、卤制：在老汤中放20只鸭子，增加水至使20只鸭子正好淹没，加大火将水烧开，然后小火闷煮1小时。

(七)、成品包装：将卤制好的鸭捞出冷却、包装即成成品。

本发明的优点和效果：

1、本发明的卤禽，味美、食用方便、便于携带、凉热均可食用，本身不需任何佐料。而涂料烤制而成的烤鸭，食用时必须带用其它佐料。

2、本发明的卤禽，工艺精巧，使鸭中大部分的脂肪被滤除出来，肥瘦适宜。味美而不腻，配料中含有有多种名贵药材（张赞臣编著由科技卫生出版社发行的《科学注解本草概要》中说明丁香、肉桂、肉果、草果、沙仁等对人体分别有活血通脉、补肝益肾、健脾开胃、消食解酒、强筋骨的作用），实行卤制，从而使佐料气味透遍全身，表里如一。

3、本发明的卤鸭原料为水禽，本身为凉性具有清凉的作用，用合理的佐料和配比，将它加工成方便的旅游食品，是热性的旱禽食品不可代替的一个方面。