



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 108433089 A

(43)申请公布日 2018.08.24

(21)申请号 201810263650.3

A23L 25/00(2016.01)

(22)申请日 2018.03.28

A23L 23/00(2016.01)

(71)申请人 河南永达美基食品股份有限公司

地址 458030 河南省鹤壁市淇滨区延河路
753号

(72)发明人 王利萍 曹书峰 张天鹏 李东奇
王俊青 高云燕

(74)专利代理机构 郑州优盾知识产权代理有限
公司 41125

代理人 张绍琳 张志军

(51)Int.Cl.

A23L 27/60(2016.01)

A23L 13/20(2016.01)

A23L 13/50(2016.01)

A23L 19/00(2016.01)

权利要求书1页 说明书6页

(54)发明名称

高汤鸡肝酱及其制作方法

(57)摘要

本发明公开了一种高汤鸡肝酱及其制作方法,由以下重量份的原料制成:鸡肝50-70、腌制料75-115、高汤20-3、胡萝卜12-15、番茄12-15、板栗10-15、植物油30-40、香辛料8-12、调味料3-5。方法如下:将鸡肝加入腌制料搅拌均匀腌制30-60分钟,煮沸1-5分钟至鸡肝稍变色捞出,冷却至室温,斩成小颗粒状;将植物油加热至150-170℃,加入香辛料炸至香味浓郁时加入鸡肝粒,搅拌5-10分钟后加入胡萝卜丁、板栗丁搅拌均匀,加入高汤,95-110℃小火熬煮10-30分钟,加入调味料搅拌均匀,煮沸关火。本发明以鸡肝作为主要原料,粒粒可见,入口可化,老少皆宜,是一款很好的营养佐餐食品。

1. 一种高汤鸡肝酱,其特征在於它是由以下重量份的原料制成的:鸡肝50-70份、腌制料75-115份、高汤20-30份、胡萝卜12-15份、番茄12-15份、板栗10-15份、植物油30-40份、香辛料8-12份、调味料3-5份。

2. 根据权利要求1所述的高汤鸡肝酱,其特征在於:所述腌制料由以下重量配比的原料制成:大葱2-3份、生姜1-3份、料酒2-3份、食用盐0.8-1.2份、变性淀粉0-1.0份、饮用水10-20份,将上述原料混合均匀即得腌制料。

3. 根据权利要求1所述的高汤鸡肝酱,其特征在於:所述高汤为纯鸡骨高汤。

4. 根据权利要求1所述的高汤鸡肝酱,其特征在於:所述植物油是由菜籽油和辣椒油组成的,其中菜籽油和辣椒油占植物油总重量的百分比是:菜籽油50-70%,辣椒油30-50%。

5. 根据权利要求1所述的高汤鸡肝酱,其特征在於:所述香辛料是由下述重量配比的原料组成的:大葱40-50%,生姜10-15%,大蒜10-15%,大茴8-12%,小茴8-12%,花椒10-15%。

6. 根据权利要求1所述的高汤鸡肝酱,其特征在於:所述调味料是由下述重量配比的原料组成的:葡萄糖20-45%,鸡粉30-35%,酿造酱油20-50%。

7. 根据权利要求1-6任一所述的高汤鸡肝酱的制作方法,其特征在於步骤如下:

(1) 预处理:取冰鲜或解冻的鸡肝,除杂,清洗干净,投入腌制锅,加入腌制料搅拌均匀腌制30-60分钟,腌制料无需倒掉,直接加热煮至微沸,微沸1-5分钟至鸡肝稍变色捞出,迅速浸泡于流动的冷水中,冷却至室温,投入斩拌机中斩成小颗粒状;新鲜的番茄洗净,切丁或打浆备用;新鲜的胡萝卜洗净,煮熟,过切丁机切成小丁备用;新鲜的板栗洗净,煮熟,剥掉外壳,过切丁机切成小丁备用;

(2) 熬制:将植物油加入全自动炒锅中,加热至150-170℃,加入香辛料,4-10分钟香辛料炸黄,香味浓郁时加入鸡肝粒,拌匀,搅拌5-10分钟后加入切好的胡萝卜丁、板栗丁,搅拌均匀,加入高汤,小火熬煮,保持95-110℃,熬煮10-30分钟,加入调味料,搅拌均匀,煮沸,关火;

(3) 通过先进的全自动生产线进行灌装、杀菌。

高汤鸡肝酱及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品、调味品领域,特别是涉及一种含有鸡肝和高汤的高汤鸡肝酱及其制作方法。

背景技术

[0002] 民以食为天,随着现代社会的不断进步,人们对物质要求越来越高,特别是饮食,除了美味,健康、诱人的色泽搭配让人耳目一新,更能勾起食欲,丰富的营养让人吃的舒心,流连忘返。鸡肝营养丰富,每100克含蛋白质18.2克,钙21毫克,磷260毫克,铁8.2毫克;维生素A50900国际单位,硫胺素0.38毫克,核黄素1.63毫克,尼克酸10.4毫克,维生素C7毫克。鸡肝中铁质丰富,是补血食品中最常用的食物;维生素A的含量远远超过奶、蛋、肉、鱼等食品,具有维持正常生长和生殖机能的作用,能保护眼睛,维持正常视力,防止眼睛干涩、疲劳;经常食用动物肝还能补充维生素B2,维生素B2是人体生化代谢中许多酶和辅酶的组成部分,在细胞增殖及皮肤生长中发挥着间接作用,能完成机体对一些有毒成分的去除的重要作用;肝中还具有一般肉类食品不含的维生素C和微量元素硒,能增强人体的免疫反应,抗氧化,防衰老,并能抑制肿瘤细胞的产生,也可治急性传染性肝炎;动物肝脏含铁丰富,铁质是产生红血球必需的元素,一旦缺乏便会感觉疲倦,面色青白,适量进食动物肝脏可使皮肤红润,所以常食动物肝脏还有益于皮肤健康生长。

[0003] 我国几乎每年的鸡肝产量均大于销量,同时基于其丰富的营养价值,虽然很多人对鸡肝进行了市场调查和产品开发,目前对鸡肝的处理加工仍然比较少而且大多停留在初级加工阶段,大家熟知的除了熟食店单一的卤制鸡肝,就是作为宝宝辅食,家庭自制的鸡肝泥,鸡肝粉虽然也有开发,用量及市场推广也比较少。

发明内容

[0004] 针对现有技术中存在的问题,本发明提供一种高汤鸡肝酱及其制作方法,以鸡肝作为主要原料,提高了鸡肝的利用率。

[0005] 为解决上述技术问题,本发明采用以下技术方案:

一种高汤鸡肝酱,它是由以下重量份的原料制成的:鸡肝50-70份、腌制料75-115份、高汤20-30份、胡萝卜12-15份、番茄12-15份、板栗10-15份、植物油30-40份、香辛料8-12份、调味料3-5份。

[0006] 所述腌制料由以下重量配比的原料制成:大葱2-3份、生姜1-3份、料酒2-3份、食用盐0.8-1.2份、变性淀粉0-1.0份、饮用水10-20份,将上述原料混合均匀即得腌制料。

[0007] 所述高汤为纯鸡骨高汤。

[0008] 所述植物油是由菜籽油和辣椒油组成的,其中菜籽油和辣椒油占植物油总重量的百分比是:菜籽油50-70%,辣椒油30-50%。

[0009] 所述香辛料是由下述重量配比的原料组成的:大葱40-50%,生姜10-15%,大蒜10-15%,大茴8-12%,小茴8-12%,花椒10-15%。

[0010] 所述调味料是由下述重量配比的原料组成的：葡萄糖20-45%，鸡粉30-35%，酿造酱油20-50%。

[0011] 所述的高汤鸡肝酱的制作方法，步骤如下：

(1) 预处理：取冰鲜或解冻的鸡肝，除杂，清洗干净，投入腌制锅，加入腌制料搅拌均匀腌制30-60分钟，腌制料无需倒掉，直接加热煮至微沸，微沸1-5分钟至鸡肝稍变色捞出，迅速浸泡于流动的冷水中，冷却至室温，投入斩拌机中斩成小颗粒状；新鲜的番茄洗净，切丁或打浆备用；新鲜的胡萝卜洗净，煮熟，过切丁机切成小丁备用；新鲜的板栗洗净，煮熟，剥掉外壳，过切丁机切成小丁备用；

(2) 熬制：将植物油加入全自动炒锅中，加热至150-170℃，加入香辛料，4-10分钟香辛料炸黄，香味浓郁时加入鸡肝粒，拌匀，搅拌5-10分钟后加入切好的胡萝卜丁、板栗丁，搅拌均匀，加入高汤，小火熬煮，保持95-110℃，熬煮10-30分钟，加入调味料，搅拌均匀，煮沸，关火；

(3) 通过先进的全自动生产线进行灌装、杀菌。

[0012] 本发明的有益效果：(1) 本发明以鸡肝作为主要原料，不仅极大地发挥了其营养价值，而且增加了鸡肝的应用范围，提高了鸡肝的利用率。

[0013] (2) 本发明中鸡肝先经过腌制，带着腌制液进行煮制，又与辣椒油、香辛料混合，很好的去除了鸡肝的腥味，又增加了香辛料特有的香气。

[0014] (3) 对鸡肝的处理，通过对制作过程中各个环节的监控，使其成粒状而非泥状，软弹而不干硬；通过加入鸡骨高汤，增加了鲜香润滑的口感，而且回味悠长，营养上更是大大提高了蛋白质含量；加入辣椒油，颜色红亮，香气诱人，味道可辣可不辣（可视辣椒种类制作），又可以很好的掩盖鸡肝的腥味；加入番茄、胡萝卜和板栗，色泽搭配上增加了红色和黄色，味道上又补充了天然的甜香，好吃不腻。粒粒可见，入口可化，老少皆宜，是一种很好的营养佐餐食品。

[0015] (4) 高汤含有丰富的蛋白质、钙质、矿物质等，其中的特殊养分以及胶原蛋白促进微循环，抗衰老。本发明选取的是纯鸡骨高汤，加入到鸡肝酱中，更是起到了相得益彰的效果，口味更易融合、更加协调，味道更加鲜香，口感润滑、绵长，后香味十足。

[0016] (5) 胡萝卜、板栗作为颜色鲜亮的植物性原料，富含花青素、维生素，本身就很受大家的欢迎，与动物性原料鸡肝搭配在一起，不仅丰富了营养种类，而且增加了香甜的口味（吃到嘴里是香甜的，心里也是甜甜蜜蜜的），同时缤纷靓丽的色泽也增加了食物的可观赏性，勾起了人们的食欲。

[0017] (6) 本发明采用国际先进的生产线，对原辅料的处理都有专门的设备，熬制采用的是全自动炒锅，准确记录时间、温度和搅拌速度，保证了产品的稳定性，引进了先进的全自动玻璃瓶装灌装机，灌装、杀菌、包装于一体，提高生产力的同时，也节省了很大的人力物力。

具体实施方式

[0018] 下面结合具体实施例，对本发明做进一步说明。应理解，以下实施例仅用于说明本发明而非用于限制本发明的范围，该领域的技术熟练人员可以根据上述发明的内容作出一些非本质的改进和调整。

[0019] 实施例1

本实施例按以下重量份配制高汤鸡肝酱的原料:鸡肝600g、腌制料1130g、高汤200g、胡萝卜140g、番茄150g、板栗100g、植物油360g、香辛料90g、调味料30g。

[0020] 本实施例的高汤鸡肝酱制作方法如下:

(1) 预处理:取冰鲜或解冻的鸡肝,除杂,清洗干净,加入腌制料搅拌均匀腌制30分钟,带腌制料煮沸,过滤得到鸡肝,鸡肝浸泡于流动的冷水中,冷却至室温,斩拌成颗粒状;新鲜的胡萝卜洗净,煮熟,用切丁机切成小丁备用;新鲜的板栗洗净,煮熟,剥掉外壳,用切丁机切成小丁备用,番茄洗净去皮,切成小丁备用;所述腌制料由大葱100g、生姜60g、料酒110g、食用盐50g、变性淀粉10g、饮用水800g配制而成。

[0021] (2) 熬制:将植物油倒入全自动炒锅中,加热至150℃,加入香辛料,4分钟加入鸡肝丁,拌匀,5分钟时加入番茄丁、胡萝卜丁、板栗丁,搅拌均匀,加入高汤,小火熬煮,保持99-107℃,熬煮10-15分钟,加入调味料,搅拌均匀,煮沸,关火,降温至80℃,采用先进的生产线进行灌装,杀菌。

[0022] 其中,高汤为纯鸡骨高汤;植物油由菜籽油和辣椒油(微辣而不燥)组成,菜籽油为180g(占植物油总重的50%),辣椒油为180g(占植物油总重的50%);香辛料由大葱、生姜、大蒜、大茴、小茴、花椒组成,大葱为40.5g(占香辛料总重量的45%)、生姜为13.5g(占香辛料总重量的15%)、大蒜为10.8g(占香辛料总重量的12%)、大茴为7.2g(占香辛料总重量的8%)、小茴为9g(占香辛料总重量的10%)、花椒为9g(占香辛料总重量的10%);高汤为浓缩高汤;调味料由葡萄糖、鸡粉、酿造酱油组成,葡萄糖为6g(占调味料总重量的20%)、鸡粉为10.5g(占调味料总重量的35%)、酿造酱油为13.5g(占调味料总重量的45%)。

[0023] 实施例2

本实施例按以下重量份配制高汤鸡肝酱的原料:鸡肝5kg、腌制料8.9kg、高汤2kg、胡萝卜1.2kg、番茄1.2kg、板栗1kg、植物油3kg、香辛料0.8kg、调味料0.4kg。

[0024] 本实施例的高汤鸡肝酱制作方法如下:

(1) 预处理:取冰鲜或解冻的鸡肝,除杂,清洗干净,加入腌制料搅拌均匀腌制50分钟,带腌制料煮沸,过滤得到鸡肝,鸡肝浸泡于流动的冷水中,冷却至室温,斩拌成颗粒状;新鲜的胡萝卜洗净,煮熟,用切丁机切成小丁备用;新鲜的板栗洗净,煮熟,剥掉外壳,用切丁机切成小丁备用,番茄洗净去皮、打碎成浆备用。所述腌制料由大葱1kg、生姜0.5kg、料酒1kg、食用盐0.4kg、饮用水6kg配制而成。

[0025] (2) 熬制:将植物油倒入全自动炒锅中,加热至160℃,加入香辛料,6分钟加入鸡肝丁,拌匀,5分钟时加入番茄浆、胡萝卜丁、板栗丁,搅拌均匀,加入高汤,小火熬煮,保持95-105℃,熬煮20分钟,加入调味料,搅拌均匀,煮沸,关火,降温至85℃,采用先进的生产线进行灌装,杀菌。

[0026] 其中,高汤为纯鸡骨高汤;植物油由菜籽油和辣椒油(香而不辣)组成,菜籽油为2.1kg(占植物油总重的70%),辣椒油为0.9kg(占植物油总重的30%);香辛料由大葱、生姜、大蒜、大茴、小茴、花椒组成,大葱为360g(占香辛料总重量的45%)、生姜为96g(占香辛料总重量的12%)、大蒜为112g(占香辛料总重量的14%)、大茴为72g(占香辛料总重量的9%)、小茴为64g(占香辛料总重量的8%)、花椒为96g(占香辛料总重量的12%);调味料由葡萄糖、鸡粉、酿造酱油组成,葡萄糖为100g(占调味料总重量的25%)、鸡粉为120g(占调味料总重量的

30%)、酿造酱油为180g(占调味料总重量的45%)。

[0027] 实施例3

本实施例按以下重量份配制高汤鸡肝酱的原料:鸡肝100kg、腌制料158kg、高汤40kg、胡萝卜30kg、番茄30kg、板栗24kg、植物油70kg、香辛料20.0kg、调味料10kg。

[0028] 本实施例的高汤鸡肝酱制作方法如下:

(1) 预处理:取冰鲜或解冻的鸡肝,除杂,清洗干净,加入腌制料搅拌均匀腌制50分钟,带腌制料煮沸1分钟,过滤得到鸡肝,鸡肝浸泡于流动的冷水中,冷却至室温,斩拌成颗粒状;新鲜的胡萝卜洗净,煮熟,用切丁机切成小丁备用;新鲜的板栗洗净,煮熟,剥掉外壳,用切丁机切成小丁备用,番茄洗净去皮、打碎成浆备用,所述腌制料由大葱20kg、生姜10kg、料酒20kg、食用盐8kg、饮用水100kg配制而成。

[0029] (2) 熬制:将植物油倒入全自动炒锅中,加热至150℃,加入香辛料,8-10分钟加入鸡肝丁,拌匀,约10分钟时加入番茄浆,熬煮5分钟加入胡萝卜丁、板栗丁,搅拌均匀,加入高汤,小火熬煮,保持95-105℃,熬煮20-30分钟,加入调味料,搅拌均匀,煮沸,关火,降温至85℃,采用先进的生产线进行灌装,杀菌。

[0030] 其中,高汤为纯鸡骨高汤;植物油由菜籽油和辣椒油组成,菜籽油为42kg(占植物油总重的60%),辣椒油为28kg(占植物油总重的40%);香辛料由大葱、生姜、大蒜、大茴、小茴、花椒组成,大葱为9kg(占香辛料总重量的45%)、生姜为3kg(占香辛料总重量的15%)、大蒜为2kg(占香辛料总重量的10%)、大茴为2.4kg(占香辛料总重量的12%)、小茴为1.6kg(占香辛料总重量的8%)、花椒为2kg(占香辛料总重量的10%);调味料由葡萄糖、鸡粉、酿造酱油组成,葡萄糖为4.5kg(占调味料总重量的45%)、鸡粉为3.5kg(占调味料总重量的35%)、酿造酱油为2kg(占调味料总重量的20%)。

[0031] 实施例4

本实施例按以下重量份配制高汤鸡肝酱的原料:鸡肝50kg、腌制料115 kg、纯鸡骨高汤20kg、胡萝卜15 kg、番茄12kg、板栗15 kg、植物油30kg、香辛料12 kg、调味料3kg。

[0032] 本实施例的高汤鸡肝酱制作方法如下:

(1) 预处理:取冰鲜或解冻的鸡肝,除杂,清洗干净,投入腌制锅,加入腌制料搅拌均匀腌制30分钟,腌制料无需倒掉,直接加热煮至微沸,微沸1分钟至鸡肝稍变色捞出,迅速浸泡于流动的冷水中,冷却至室温,投入斩拌机中斩成小颗粒状;新鲜的番茄洗净,切丁或打浆备用;新鲜的胡萝卜洗净,煮熟,过切丁机切成小丁备用;新鲜的板栗洗净,煮熟,剥掉外壳,过切丁机切成小丁备用;所述腌制料由大葱2kg、生姜1 kg、料酒2kg、食用盐0.8kg、饮用水10 kg配置而成;

(2) 熬制:将植物油加入全自动炒锅中,加热至150℃,加入香辛料,4-10分钟香辛料炸黄,香味浓郁时加入鸡肝粒,拌匀,搅拌5-10分钟后加入切好的胡萝卜丁、板栗丁,搅拌均匀,加入高汤,小火熬煮,保持95℃,熬煮30分钟,加入调味料,搅拌均匀,煮沸,关火;

(3) 通过先进的全自动生产线进行灌装、杀菌;

其中植物油由菜籽油和辣椒油组成,菜籽油占55%,辣椒油占45%;香辛料由大葱、生姜、大蒜、大茴、小茴、花椒组成,大葱占香辛料总重量的40%、生姜占香辛料总重量的10%、大蒜为占香辛料总重量的15%、大茴占香辛料总重量的10%、小茴为占香辛料总重量的10%、花椒占香辛料总重量的15%;调味料由葡萄糖、鸡粉、酿造酱油组成,葡萄糖占调味料总重量的

25%、鸡粉占调味料总重量的30%、酿造酱油占调味料总重量的45%。

[0033] 实施例5

本实施例按以下重量份配制高汤鸡肝酱的原料：鸡肝70kg、腌制料75kg、纯鸡骨高汤30kg、胡萝卜12 kg、番茄15 kg、板栗10kg、植物油40 kg、香辛料8kg、调味料5 kg。

[0034] 本实施例的高汤鸡肝酱制作方法如下：

(1) 预处理：取冰鲜或解冻的鸡肝，除杂，清洗干净，投入腌制锅，加入腌制料搅拌均匀腌制60分钟，腌制料无需倒掉，直接加热煮至微沸，微沸5分钟至鸡肝稍变色捞出，迅速浸泡于流动的冷水中，冷却至室温，投入斩拌机中斩成小颗粒状；新鲜的番茄洗净，切丁或打浆备用；新鲜的胡萝卜洗净，煮熟，过切丁机切成小丁备用；新鲜的板栗洗净，煮熟，剥掉外壳，过切丁机切成小丁备用；所述腌制料由大葱3kg、生姜3 kg、料酒3 kg、食用盐1.2 kg、变性淀粉1.0 kg、饮用水20 kg配置而成；

(2) 熬制：将植物油加入全自动炒锅中，加热至170℃，加入香辛料，4-10分钟香辛料炸黄，香味浓郁时加入鸡肝粒，拌匀，搅拌5-10分钟后加入切好的胡萝卜丁、板栗丁，搅拌均匀，加入高汤，小火熬煮，保持110℃，熬煮10分钟，加入调味料，搅拌均匀，煮沸，关火；

(3) 通过先进的全自动生产线进行灌装、杀菌；

其中植物油由菜籽油和辣椒油组成，菜籽油占65%，辣椒油占35%；香辛料由大葱、生姜、大蒜、大茴、小茴、花椒组成，大葱占香辛料总重量的50%、生姜占香辛料总重量的10%、大蒜为占香辛料总重量的10%、大茴占香辛料总重量的8%、小茴为占香辛料总重量的12%、花椒占香辛料总重量的10%；调味料由葡萄糖、鸡粉、酿造酱油组成，葡萄糖占调味料总重量的45%、鸡粉占调味料总重量的35%、酿造酱油占调味料总重量的20%。

[0035] 实施例6

本实施例按以下重量份配制高汤鸡肝酱的原料：鸡肝60kg、腌制料90 kg、纯鸡骨高汤25 kg、胡萝卜13 kg、番茄14 kg、板栗12 kg、植物油35kg、香辛料10kg、调味料4kg。

[0036] 本实施例的高汤鸡肝酱制作方法如下：

(1) 预处理：取冰鲜或解冻的鸡肝，除杂，清洗干净，投入腌制锅，加入腌制料搅拌均匀腌制45分钟，腌制料无需倒掉，直接加热煮至微沸，微沸3分钟至鸡肝稍变色捞出，迅速浸泡于流动的冷水中，冷却至室温，投入斩拌机中斩成小颗粒状；新鲜的番茄洗净，切丁或打浆备用；新鲜的胡萝卜洗净，煮熟，过切丁机切成小丁备用；新鲜的板栗洗净，煮熟，剥掉外壳，过切丁机切成小丁备用；所述腌制料由大葱2.5kg、生姜2 kg、料酒2.5 kg、食用盐1 kg、变性淀粉0.5 kg、饮用水15kg配置而成；

(2) 熬制：将植物油加入全自动炒锅中，加热至160℃，加入香辛料，8分钟香辛料炸黄，香味浓郁时加入鸡肝粒，拌匀，搅拌8分钟后加入切好的胡萝卜丁、板栗丁，搅拌均匀，加入高汤，小火熬煮，保持100℃，熬煮20分钟，加入调味料，搅拌均匀，煮沸，关火；

(3) 通过先进的全自动生产线进行灌装、杀菌；

其中植物油由菜籽油和辣椒油组成，菜籽油占55%，辣椒油占45%；香辛料由大葱、生姜、大蒜、大茴、小茴、花椒组成，大葱占香辛料总重量的45%、生姜占香辛料总重量的15%、大蒜为占香辛料总重量的10%、大茴占香辛料总重量的12%、小茴为占香辛料总重量的8%、花椒占香辛料总重量的10%；调味料由葡萄糖、鸡粉、酿造酱油组成，葡萄糖占调味料总重量的45%、鸡粉占调味料总重量的35%、酿造酱油占调味料总重量的20%。

[0037] 本发明中,鸡肝在产品中呈现的粒粒分明的外形和软弹的口感是市面上很难见到的。因为生鸡肝本身含水量较大,特别柔软,直接切不易成块,所以大家对鸡肝的处理第一步就是粉碎(如鸡肝泥、鸡肝粉),而本发明采用先腌制再进行煮制、切丁、熬制的方法。煮制程度要控制好,煮好的鸡肝切开带血水,这样最后出来的鸡肝粒才会口感软糯又粒粒分明,煮的程度轻,很难斩拌成颗粒状;煮的程度重,鸡肝就会变得干硬,吃到嘴里会感觉沙沙的,口感不好。

[0038] 本发明对鸡肝煮制工序作了一系列的实验,如通过对鸡肝进行不同的处理,包括先煮后切或者先切后煮,还有先切大块再煮再切小块等,对煮制时间、水温(90-100℃)的调控,判断其最终作用效果如是否成块。实验结果如下表所示:

鸡肝预处理	生鸡肝量/kg	鸡肝捞出时间	综合评价
先切大块,水微沸后加入,变色捞出	0.7	加入后1分钟14秒	较快,口感鲜嫩,较易成块
	50	加入后3-6分钟	稍慢,有老有嫩,不易成块
常温水加入至微沸变色捞出	0.7	微沸后1分钟30秒	较快,口感较老,易成块但干硬
	50	加入后2-4分钟	较快,整体较嫩,较易成块

可见,鸡肝先切大块,水沸腾后再加入,变色后捞出适合小试,而要大批量生产,采用常温水加入鸡肝至微变色捞出更适宜。

[0039] 除此之外,还要考虑到后期的熬制,经过不断地实验,鸡肝加入时的温度设定为约120℃(温度太高很容易硬化,温度太低本来鲜嫩的鸡肝粒经过搅拌很容易成碎末),鲜嫩的鸡肝粒外表面被热油包裹、蛋白质变性而凝聚,形成不易搅散的鸡肝块;熬制的温度设定为95-110℃,整个熬煮时间设定为30-60分钟(视原料量定),这样既能保证鸡肝的质嫩,又能与其他食材的味道很好的融合在一起,这个过程中要不断监控,不断实验,通过品尝和检测理化指标,最终确定工艺参数。

[0040] 以上显示和描述了本发明的基本原理和主要特征以及本发明的优点。本行业的技术人员应该了解,本发明不受上述实施例的限制,上述实施例和说明书中描述的只是说明本发明的原理,在不脱离本发明精神和范围的前提下,本发明还会有各种变化和改进,这些变化和改进都落入要求保护的本发明范围内。本发明要求保护范围由所附的权利要求书及其等效物界定。