



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102429245 A

(43) 申请公布日 2012. 05. 02

(21) 申请号 201110319962. X

(22) 申请日 2011. 10. 20

(71) 申请人 重庆鲁渝立强食品有限公司

地址 409900 重庆市秀山县中和镇迎凤路
333 号

(72) 发明人 程祝军

(51) Int. Cl.

A23L 1/315(2006. 01)

A23L 1/314(2006. 01)

A23L 1/318(2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

手撕鸡加工工艺

(57) 摘要

手撕鸡加工工艺,包括加工步骤、腌制料配方、卤汁配方和拌料配方,卤汁包含生姜、桂皮、茴香、八角、花椒、辣椒、草果、三奈、丁香、肉豆蔻、紫草等,拌料是先调配香油 2%和辣椒红油 2%,再添加鸡肉香精 0.5%、肉味香精 0.5%、酵母抽提物 0.6%混合而成;其有益效果是腌制后再卤制,使调料入味,然后再加拌料,香料和调料充分浸入鸡肉内,将鸡肉手撕,味道均匀透彻,香料种类独特,气味香浓,食用口感好,食时咀嚼省力,余味无穷,方便食用者于户外或旅行中食用。

1. 手撕鸡加工工艺,包括加工步骤、腌制料配方和拌料配方,其特征是加工步骤如下:
 - a、原料挑选、清洗、修整、验收;
 - b、腌制,将腌制料与白条鸡混合均匀,在 4-10℃温度环境中静置腌制 48-72 小时;
 - c、煮制,用沸水煮 5 分钟,去除油沫、血水;
 - d、卤制,卤汁煮沸后将全鸡放入,加盖后用文火卤制,蒸汽压力为 0.1MPa 之间,温度 100℃,卤制 60 分钟,起锅放入物料车内冷却;
 - e、成形:用手撕成条状;
 - f、拌料:将鸡丝和调料拌匀;
 - g、真空包装,高温杀菌;
 - h、保温检验,在 37±2℃条件下保温 7-10 昼夜后检查,剔除胀袋,将检验合格产品装箱入库。
2. 根据权利要求 1 所述的手撕鸡加工工艺,其特征是腌制料的配方按照鸡肉重量由如下材料及其重量比例组成:食盐 2%、砂糖 1.5%、异抗坏血酸钠 0.02%、料酒 1%、水 20%。
3. 根据权利要求 1-2 所述的手撕鸡加工工艺,其特征是卤汁的配方按水重量由如下材料及其重量比例组成:生姜 1.5%、桂皮 0.5%、茴香 0.5%、八角 0.5%、花椒 1%、辣椒 2%、植物油 5%、食盐 2%、砂糖 1%、味精 1%、料酒 1%、草果 0.8%、三奈 0.2%、丁香 0.05%、肉豆蔻 0.1%、紫草 0.1%、酱油 0.2%、肌苷酸二钠 0.1%、鸟苷酸二钠 0.1%、焦糖色素 0.01-0.02%;其制作方法是将配方材料用纱布或过滤袋包装结扎,加水煮制,水微沸 35 分钟,摊开冷却至常温即成。
4. 根据权利要求 1-4 所述的手撕鸡加工工艺,其特征是在于步骤 f 拌料工艺中所采用的拌料配方按鸡肉重量由如下材料及其重量比例组成:香油 2%、辣椒红油 2%、鸡肉香精 0.5%、肉味香精 0.5%、酵母抽提物 0.6%。

手撕鸡加工工艺

技术领域

[0001] 本发明涉及一种鸡肉食品加工领域,特别是一种手撕鸡的加工工艺。

背景技术

[0002] 鸡肉质地细嫩,滋味鲜美,富含多种蛋白质和其它营养物质,且营养转化率高,很容易被人体吸收利用,有增强体力、强壮身体的作用。肉有温中益气,补精添髓,补虚益智的作用。《神农本草经》上说常吃鸡肉能通神。鸡肉含有对人体生长发育有重要作用的磷脂类,是中国人膳食结构中脂肪和磷脂的重要来源之一。

[0003] 现有技术中鸡肉熟食制品的制作方法很多,如蒸煮、煎炸、烧烤、腌腊、卤酱等等,风味特色各有不同。

[0004] 手撕鸡是人们非常喜爱的日常食品,现在市场上销售的手撕鸡各有千秋,其口味单一,只能满足当地人的习惯,但无法满足更多人的需要。

[0005] 专利申请号“200810156830.8”公开了“一种手撕椒麻鸡的制作方法”,是将鸡放入加有姜、白芷、长白参和盐的汤中煮沸,再放入红尖椒、川花椒、白糖、味精、八角、桂皮、丁香、豆蔻、香椿树叶、良姜等调料水中微火煮沸而成,该方法仅仅是一种风味,无法满足更多消费者的需要。

发明内容

[0006] 本发明所要解决的技术问题是提供一种手撕鸡加工工艺,该工艺加工的鸡肉质地酥松,香鲜可口,余味无穷,久品不厌。

[0007] 为解决上述技术问题,本发明所采用的技术方案是一种手撕鸡加工工艺,包括加工步骤、腌制料配方、卤汁配方和拌料配方,其加工步骤是:

[0008] a、原料挑选、清洗、修整、验收;

[0009] b、腌制,将腌制料与白条鸡混合均匀,在 4-10℃ 温度环境中静置腌制 48-72 小时;

[0010] c、煮制,用沸水煮 5 分钟,去除油沫、血水;

[0011] d、卤制,卤汁煮沸后将全鸡放入,加盖文火卤制,蒸汽压力为 0.1MPa,温度 100℃,卤制 60 分钟,起锅放入物料车内冷却;

[0012] e、成形:用手撕成条状;

[0013] f、拌料:将鸡丝和调料拌匀;

[0014] g、真空包装,高温杀菌;

[0015] h、保温检验,在 37±2℃ 条件下保温 7-10 昼夜后检查,剔除胀袋,将检验合格产品装箱入库。

[0016] 其中步骤 b 腌制工艺中所采用的腌制料的配方按照鸡肉重量由如下材料及其重量比例组成:食盐 2%、砂糖 1.5%、异抗坏血酸钠 0.02%、料酒 1%、水 20%。

[0017] 其中步骤 d 卤制工艺中所采用的卤汁的配方按水重量由如下材料及其重量比例组成:生姜 1.5%、桂皮 0.5%、茴香 0.5%、八角 0.5%、花椒 1%、辣椒 2%、植物油 5%、食

盐 2%、砂糖 1%、味精 1%、料酒 1%、草果 0.8%、三奈 0.2%、丁香 0.05%、肉豆蔻 0.1%、紫草 0.1%、酱油 0.2%、肌苷酸二钠 0.1%、鸟苷酸二钠 0.1%、焦糖色素 0.01-0.02%；其制作方法是将配方材料用纱布或过滤袋包装结扎，加水煮制，水微沸 35 分钟，摊开冷却至常温即成。

[0018] 其中步骤 f 拌料工艺中所采用的拌料配方按鸡肉重量由如下材料及其重量比例按照如下步骤调配而成：调配香油 2% 和辣椒红油 2%，再添加鸡肉香精 0.5%、肉味香精 0.5%、酵母抽提物 0.6%。

[0019] 本发明的有益效果是腌制后再卤制，使调料入味，然后再加拌料，香料和调料充分浸入鸡肉内，将鸡肉手撕，味道均匀透彻，香料种类独特，气味香浓，食用口感好，食时咀嚼省力，余味无穷，方便食用者于户外或旅行中食用。

具体实施方式

[0020] 下面结合实施例对本发明做进一步说明。

[0021] 1. 制作腌制料：取食盐 2kg、砂糖 1.5kg、异抗坏血酸钠 20g、料酒 1kg、水 20kg，充分混合拌匀，做成腌制料。

[0022] 2. 制作卤水：取水 100kg、生姜 1.5kg、桂皮 500g、茴香 500g、八角 500g、花椒 1kg、辣椒 2kg、植物油 5kg、食盐 2kg、砂糖 1kg、味精 1kg、料酒 1kg、草果 800g、三奈 200g、丁香 50g、肉豆蔻 100g、紫草 100g、酱油 200g、苷酸二钠 50g、鸟苷酸二钠 50g、焦糖色素 5g，用纱布或过滤袋包装结扎，煮制 35 分钟后摊开冷却至常温。

[0023] 3. 预备拌料：调配香油 2kg 和辣椒红油 2kg，再添加鸡肉香精 0.5kg、肉味香精 0.5kg、酵母抽提物 0.6kg，混合均匀；

[0024] 4. 制作手撕鸡：精选净重 1kg 的秀山土鸡 100 只，宰杀清洗修整，除去腹腔内皮膜和脂肪，称量，然后进行腌制，将上述腌制料与土鸡混合均匀，在 5℃ 温度的冷室中静置腌制 70 小时，然后取出，在沸水中煮 5 分钟，除去油末、血水；然后进行卤制，卤水煮沸后将全鸡放入，加盖文火卤制，蒸汽压力为 0.1MPa 之间，温度 100℃，卤制 60 分钟，起锅放入物料车内冷却；接着用手撕成条状；将鸡丝和调料拌匀；然后进行真空包装，高温杀菌；最后进行保温检验，在 37℃ 条件下保温 8 昼夜后检查，剔除胀袋，将检验合格产品装箱入库。