



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106036417 A

(43)申请公布日 2016.10.26

(21)申请号 201610456018.1

(22)申请日 2016.06.22

(71)申请人 宁夏中航郑飞塞外香清真食品有限
公司

地址 751600 宁夏回族自治区吴忠市青铜
峡市嘉宝工业园区

(72)发明人 吴玉柱 张洁 侯志祥

(74)专利代理机构 宁夏合天律师事务所 64103
代理人 孙彦虎

(51) Int. Cl.

A23L 7/10(2016.01)

A23L 13/50(2016.01)

A23L 19/00(2016.01)

A23L 23/00(2016.01)

A23L 5/10(2016.01)

权利要求书2页 说明书5页

(54)发明名称

香菇鸡丁方便拌饭及其制备方法

(57)摘要

一种香菇鸡丁方便拌饭制备方法包括以下步骤:将鸡肉切丁后用调味料腌制,再用热油滑炒以获得鸡肉丁;胡萝卜切丁,香菇切丁以获得蔬菜丁;将大葱切成葱丝,将洋葱清洗后切成丁状,将蒜和姜打成蒜泥和姜泥,将葱丝、洋葱丁、蒜泥和姜泥用热油煸炒出香味后,再加入食盐、酱油、白砂糖、辣椒粉、味精、香辛料、辣椒酱、豆瓣酱、香菇炒香后加水至沸腾,出锅后以获得香菇汤汁;将大米经清洗、浸泡;再加入水,进行负压预煮,以使米粒基本熟化并保持其粒型完整;将打散后的米饭与香菇汤汁、鸡肉丁、蔬菜丁拌匀获得半成品香菇鸡丁拌饭,然后进行负压蒸制,然后装入高温蒸煮袋,排气封口并灭菌以获得成品香菇鸡丁拌饭。本发明还提供一种香菇鸡丁方便拌饭。

1. 一种香菇鸡丁方便拌饭,其特征在于,通过以下方式制备获得:

将鸡肉切丁后用调味料腌制,再用热油滑炒以获得鸡肉丁;

胡萝卜清洗后切丁、香菇浸泡、清洗后切丁以获得蔬菜丁;

将大葱清洗后切成葱丝,洋葱清洗后切成丁状,将蒜和姜清洗后打成蒜泥和姜泥,将葱丝、洋葱丁、蒜泥和姜泥用热油煸炒出香味后,再加入食盐、酱油、白砂糖、辣椒粉、味精、香辛料、辣椒酱、豆瓣酱、香菇炒香后加水至沸腾,出锅后自然冷却以获得香菇汤汁;

将预定量的大米经清洗、浸泡,以使大米颗粒由角质全部变为粉质;

再加入相当于生米量0.60~0.90倍的纯净水,进行负压预煮,以使米粒基本熟化并保持其粒型完整,其中,真空度为0.02 MPa~0.06 MPa,温度为70~85℃,时间为5~10分钟;

将打散后的米饭与香菇汤汁、鸡肉丁、蔬菜丁按比例混合、拌匀获得半成品香菇鸡丁方便拌饭;

将半成品香菇鸡丁方便拌饭进行负压蒸制,真空度为 0.01 MPa~0.02MPa,蒸制3 分钟~5分钟,温度为70~85℃;

将经过负压蒸制的半成品香菇鸡丁方便拌饭定量装入高温蒸煮袋,排气封口并灭菌以获得成品香菇鸡丁方便拌饭。

2. 如权利要求1所述的香菇鸡丁方便拌饭,其特征在于:

蔬菜丁的尺寸为0.5cm~1.5cm,“将鸡肉切丁后用调味料腌制,再用热油滑炒以获得鸡肉丁”的具体步骤为:将冻鸡肉清洗、切分后,切成大小为0.5cm~1.5cm的方丁,加入食盐、淀粉、味精等调味料腌制15~45分钟;

当油温升至150℃~170℃时,放入肉丁进行滑炒,并用筷子不断搅拌,防止粘连,待肉丁全部变色后,捞出沥油获得鸡肉丁。

3. 如权利要求1所述的香菇鸡丁方便拌饭,其特征在于:

“将大葱清洗后切成葱丝,将洋葱清洗后切成丁状,将蒜和姜清洗后打成蒜泥和姜泥,将葱丝、洋葱丁、蒜泥和姜泥用热油煸炒出香味后,再加入食盐、酱油、白砂糖、辣椒粉、味精、香辛料、辣椒酱、豆瓣酱、香菇炒香后加水至沸腾,出锅后自然冷却以获得香菇汤汁”的步骤具体为:将大葱、洋葱、姜、蒜等去皮、根等不可食部分,将大葱清洗后切成葱丝,将洋葱清洗后切成丁状,将蒜和姜清洗后打成蒜泥和姜泥,按比例称好备用;将锅加热放入植物油,油温升至130℃~150℃时,放入葱丝、洋葱丁、姜蒜泥煸炒出香味后,再加入食盐、酱油、白砂糖、辣椒粉、味精、香辛料、辣椒酱、豆瓣酱、香菇炒香后加水至沸腾,出锅后自然冷却以获得香菇汤汁。

4. 如权利要求1所述的香菇鸡丁方便拌饭,其特征在于:

“将预定量的大米经清洗、浸泡,以使大米颗粒由角质全部变为粉质”的步骤具体为:将预定量的大米经清洗、浸泡后,沥水,其中根据水温的变化,浸泡时间为40 分钟~90分钟,直至大米颗粒由角质全部变为粉质。

5. 如权利要求1所述的香菇鸡丁方便拌饭,其特征在于:

上述原料的重量具体为:大米29.3kg,水24.3kg,鸡肉6.0kg,植物油4.95kg,洋葱1.82 kg,胡萝卜1.5kg,大葱1.5kg,香菇1.5kg,蒜0.9kg,姜0.6kg,食盐0.51kg,豆瓣酱0.3kg,辣椒酱0.3kg,淀粉0.16kg,白砂糖0.09kg,辣椒粉0.06kg,酱油0.06kg,味精0.04kg,香辛料0.04 kg。

6. 一种香菇鸡丁方便拌饭制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

将鸡肉切丁后用调味料腌制,再用热油滑炒以获得鸡肉丁;

胡萝卜清洗后切丁,香菇浸泡、清洗后切丁以获得蔬菜丁;

将大葱清洗后切成葱丝,将洋葱清洗后切成丁状,将蒜和姜清洗后打成蒜泥和姜泥,将葱丝、洋葱丁、蒜泥和姜泥用热油煸炒出香味后,再加入食盐、酱油、白砂糖、辣椒粉、味精、香辛料、辣椒酱、豆瓣酱、香菇炒香后加水至沸腾,出锅后自然冷却以获得香菇汤汁;

将预定量的大米经清洗、浸泡,以使大米颗粒由角质全部变为粉质;

再加入相当于生米量0.60~0.90倍的纯净水,进行负压预煮,以使米粒基本熟化并保持其粒型完整,其中,真空度为0.02 MPa~0.06 MPa,温度为70~85℃,时间为5~10分钟;

将打散后的米饭与香菇汤汁、鸡肉丁、蔬菜丁按比例混合、拌匀获得半成品香菇鸡丁方便拌饭;

将半成品香菇鸡丁方便拌饭进行负压蒸制,真空度为 0.01 MPa~0.02MPa,蒸制3 分钟~5分钟,温度为70~85℃;

将经过负压蒸制的半成品香菇鸡丁方便拌饭定量装入高温蒸煮袋,排气封口并灭菌以获得成品香菇鸡丁方便拌饭。

7. 如权利要求6所述的香菇鸡丁方便拌饭,其特征在于:

蔬菜丁的尺寸为0.5cm~1.5cm,“将鸡肉切丁后用调味料腌制,再用热油滑炒以获得鸡肉丁”的具体步骤为:将冻鸡肉清洗、切分后,切成大小约0.5cm~1.5cm的方丁,加入食盐、淀粉、味精等调味料腌制15~45分钟;

当油温升至150℃~170℃时,放入肉丁进行滑炒,并用筷子不断搅拌,防止粘连,待肉丁全部变色后,捞出沥油获得鸡肉丁。

8. 如权利要求6所述的香菇鸡丁方便拌饭,其特征在于:

“将大葱清洗后切成葱丝,将洋葱清洗后切成丁状,将蒜和姜清洗后打成蒜泥和姜泥,将葱丝、洋葱丁、蒜泥和姜泥用热油煸炒出香味后,再加入食盐、酱油、白砂糖、辣椒粉、味精、香辛料、辣椒酱、豆瓣酱、香菇炒香后加水至沸腾,出锅后自然冷却以获得香菇汤汁”的步骤具体为:将大葱、洋葱、姜、蒜等去皮、根等不可食部分,将大葱清洗后切成葱丝,将洋葱清洗后切成丁状,将蒜和姜清洗后打成蒜泥和姜泥,按比例称好备用;将锅加热放入植物油,油温升至130℃~150℃时,放入葱丝、洋葱丁、姜蒜泥煸炒出香味后,再加入食盐、酱油、白砂糖、辣椒粉、味精、香辛料、辣椒酱、豆瓣酱、香菇炒香后加水至沸腾,出锅后自然冷却以获得香菇汤汁。

9. 如权利要求6所述的香菇鸡丁方便拌饭,其特征在于:

“将预定量的大米经清洗、浸泡,以使大米颗粒由角质全部变为粉质”的步骤具体为:将预定量的大米经清洗、浸泡后,沥水,其中根据水温的变化,浸泡时间为40 分钟~90分钟,直至大米颗粒由角质全部变为粉质。

10. 如权利要求6所述的香菇鸡丁方便拌饭,其特征在于:

上述原料的重量具体为:大米29.3kg,水24.3kg,鸡肉6.0kg,植物油4.95kg,洋葱1.82 kg,胡萝卜1.5kg,大葱1.5kg,香菇1.5kg,蒜0.9kg,姜0.6kg,食盐0.51kg,豆瓣酱0.3kg,辣椒酱0.3kg,淀粉0.16kg,白砂糖0.09kg,辣椒粉0.06kg,酱油0.06kg,味精0.04kg,香辛料0.04 kg。

香菇鸡丁方便拌饭及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品技术领域,具体涉及一种香菇鸡丁方便拌饭及其制备方法。

背景技术

[0002] 随着人们生活节奏不断加快,方便食品的生产得到迅速发展,谷物方便主食在新世纪的食品工业中占有重要地位。谷物方便食品是以谷物为主要原料制作的食品,它包括面包、饼干、膨化食品、方便面、方便米饭、方便米粉等。其中,方便米饭也称速煮米饭,它是在现代化科学技术基础上,为适应人们生活需要应用而生的一种新型食品。

[0003] 例如,由申请人生产的塞外香清真方便米饭,里面配有菜包、米饭包、加热包和水,加热包和水接触后发热,利用水蒸汽对菜包中的菜肴、米饭包中的米饭进行加热后,便可方便的吃到热腾腾的饭菜。上述方便米饭考虑到米饭自身的粘性及吸水性,为了保证米饭、菜的味道及口感不受影响,只能将二者分开包装。现有技术中,并没有见到将米饭和菜掺在一起后作为方便米饭进行存储及销售。

发明内容

[0004] 有鉴于此,有必要提供一种将米饭和菜掺在一起的香菇鸡丁方便拌饭。

[0005] 还有必要提供一种香菇鸡丁方便拌饭制备方法。

[0006] 一种香菇鸡丁方便拌饭,通过以下方式制备获得:将鸡肉切丁后用调味料腌制,再用热油滑炒以获得鸡肉丁;

胡萝卜清洗后切丁,香菇浸泡、清洗后切丁以获得蔬菜丁;

将大葱清洗后切成葱丝,将洋葱清洗后切成丁状,将蒜和姜清洗后打成蒜泥和姜泥,将葱丝、洋葱丁、蒜泥和姜泥用热油煸炒出香味后,再加入食盐、酱油、白砂糖、辣椒粉、味精、香辛料、辣椒酱、豆瓣酱、香菇炒香后加水至沸腾,出锅后自然冷却以获得香菇汤汁;

将预定量的大米经清洗、浸泡,以使大米颗粒由角质全部变为粉质;

再加入相当于生米量0.60~0.90倍的纯净水,进行负压预煮,以使米粒基本熟化并保持其粒型完整,其中,真空度为0.02 MPa~0.06 MPa,温度为70~85℃,时间为5~10分钟;

将打散后的米饭与香菇汤汁、鸡肉丁、蔬菜丁按比例混合、拌匀获得半成品香菇鸡丁方便拌饭;

将半成品香菇鸡丁方便拌饭进行负压蒸制,真空度为0.01 MPa~0.02MPa,蒸制3分钟~5分钟,温度为70~85℃;

将经过负压蒸制的半成品香菇鸡丁方便拌饭定量装入高温蒸煮袋,排气封口并灭菌以获得成品香菇鸡丁方便拌饭。

[0007] 一种香菇鸡丁方便拌饭制备方法,包括如下步骤:

将鸡肉切丁后用调味料腌制,再用热油滑炒以获得鸡肉丁;

胡萝卜清洗后切丁,香菇浸泡、清洗后切丁以获得蔬菜丁;

将大葱清洗后切成葱丝,将洋葱清洗后切成丁状,将蒜和姜清洗后打成蒜泥和姜泥,将

葱丝、洋葱丁、蒜泥和姜泥用热油煸炒出香味后,再加入食盐、酱油、白砂糖、辣椒粉、味精、香辛料、辣椒酱、豆瓣酱、香菇炒香后加水至沸腾,出锅后自然冷却以获得香菇汤汁;

将预定量的大米经清洗、浸泡,以使大米颗粒由角质全部变为粉质;

再加入相当于生米量0.60~0.90倍的纯净水,进行负压预煮,以使米粒基本熟化并保持其粒型完整,其中,真空度为0.02 MPa~0.06 MPa,温度为70~85℃,时间为5~10分钟;

将打散后的米饭与香菇汤汁、鸡肉丁、蔬菜丁按比例混合、拌匀获得半成品香菇鸡丁方便拌饭;

将半成品香菇鸡丁方便拌饭进行负压蒸制,真空度为 0.01 MPa~0.02MPa,蒸制3 分钟~5分钟,温度为70~85℃;

将经过负压蒸制的半成品香菇鸡丁方便拌饭定量装入高温蒸煮袋,排气封口并灭菌以获得成品香菇鸡丁方便拌饭。

[0008] 上述香菇鸡丁方便拌饭及其制备方法中,加入相当于生米量0.60~0.90倍的纯净水,进行负压预煮,以使米粒基本熟化并保持其粒型完整,其中,真空度为0.02 MPa~0.06 MPa,温度为70~85℃,时间为5~10分钟,将负压预煮后的米饭打散后与香菇汤汁、鸡肉丁、蔬菜丁按比例混合、拌匀,如此能够保证米饭与香菇汤汁、鸡肉丁、蔬菜丁混合搅拌时米饭粒不发生破损及米饭粒间粘连;将半成品香菇鸡丁方便拌饭进行负压蒸制,真空度为 0.01 MPa~0.02MPa,蒸制3 分钟~5分钟,以保证汤汁能够均匀的渗透到米饭粒中,同时保证米饭粒、蔬菜丁及鸡肉丁之间为松散状,进而提高香菇鸡丁方便拌饭的感官及食味品质。

具体实施方式

[0009] 本发明提供的香菇鸡丁方便拌饭通过两次负压蒸制,以提高香菇鸡丁方便拌饭的感官及食味品质。以下具体介绍香菇鸡丁方便拌饭的制备方法,该香菇鸡丁方便拌饭的制备方法包括如下步骤:

步骤S100,将鸡肉切丁后用调味料腌制,再用热油滑炒以获得鸡肉丁。步骤S100具体为:将冻鸡肉清洗、切分后,切成大小约0.5cm~1.5cm的方丁,加入食盐、淀粉、味精等调味料腌制15~45分钟;当油温升至150℃~170℃时,放入肉丁进行滑炒,并用筷子不断搅拌,防止粘连,待肉丁全部变色后,捞出沥油获得鸡肉丁。

[0010] 步骤S101,将胡萝卜清洗后切丁,香菇浸泡、清洗后切丁以获得蔬菜丁。蔬菜丁的尺寸为0.5cm~1.5cm。

[0011] 步骤S102,将大葱清洗后切成葱丝,将洋葱清洗后切成丁状,将蒜和姜清洗后打成蒜泥和姜泥,将葱丝、洋葱丁、蒜泥和姜泥用热油煸炒出香味后,再加入食盐、酱油、白砂糖、辣椒粉、味精、香辛料、辣椒酱、豆瓣酱、香菇炒香后加水至沸腾,出锅后自然冷却以获得香菇汤汁。步骤S102具体为:将大葱、洋葱、姜、蒜等去皮、根等不可食部分,将大葱清洗后切成葱丝,将洋葱清洗后切成丁状,将蒜和姜清洗后打成蒜泥和姜泥,按比例称好备用;将锅加热放入植物油,油温升至130℃~150℃时,放入葱丝、洋葱丁、姜蒜泥煸炒出香味后,再加入食盐、酱油、白砂糖、辣椒粉、味精、香辛料、辣椒酱、豆瓣酱、香菇炒香后加水至沸腾,出锅后自然冷却以获得香菇汤汁。

[0012] 步骤S103,将预定量的大米经清洗、浸泡,以使大米颗粒由角质全部变为粉质。步骤S103具体为:将预定量的大米经清洗、浸泡后,沥水,其中根据水温的变化,浸泡时间为40

分钟~90分钟,直至大米颗粒由角质全部变为粉质。水温高浸泡时间短,水温低浸泡时间长。

[0013] 步骤S104,再加入相当于生米量0.60~0.90倍的纯净水,进行负压预煮,以使米粒基本熟化并保持其粒型完整,其中,真空度为0.02 MPa~0.06 MPa,温度为70~85℃,时间为5~10分钟。

[0014] 步骤S105,将打散后的米饭与香菇汤汁、鸡肉丁、蔬菜丁按比例混合、拌匀获得半成品香菇鸡丁方便拌饭。

[0015] 步骤S106,将半成品香菇鸡丁方便拌饭进行负压蒸制,真空度为 0.01 MPa~0.02MPa,蒸制3 分钟~5分钟,温度为70~85℃。

[0016] 步骤S107,将经过负压蒸制的半成品香菇鸡丁方便拌饭定量装入高温蒸煮袋,排气封口并灭菌以获得成品香菇鸡丁方便拌饭。步骤S107具体为:将经过负压蒸制的半成品香菇鸡丁方便拌饭定量装入高温蒸煮袋,排气后封口;将包装好的蒸煮袋放入杀菌锅进行灭菌以获得成品香菇鸡丁方便拌饭,其中,杀菌条件为温度105℃~121℃,时间长度为25分钟 ~35分钟。

[0017] 上述香菇鸡丁方便拌饭及其制备方法中,加入相当于生米量0.60~0.90倍的纯净水,进行负压预煮,以使米粒基本熟化并保持其粒型完整,其中,真空度为0.02 MPa~0.06 MPa,温度为70~85℃,时间为5~10分钟,将负压预煮后的米饭打散后与香菇汤汁、鸡肉丁、蔬菜丁按比例混合、拌匀,如此能够保证米饭与香菇汤汁、鸡肉丁、蔬菜丁混合搅拌时米饭粒不发生破损及米饭粒间粘连;将半成品香菇鸡丁方便拌饭进行负压蒸制,真空度为 0.01 MPa~0.02MPa,蒸制3 分钟~5分钟,以保证汤汁能够均匀的渗透到米饭粒中,同时保证米饭粒、蔬菜丁及鸡肉丁之间为松散状,进而提高香菇鸡丁方便拌饭的感官及食味品质。

[0018] 实施例1

一种香菇鸡丁方便拌饭的制备方法,包括如下步骤:

准备如下量的原材料:大米29.3kg,水24.3kg,鸡肉6.0kg,植物油4.95kg,洋葱1.82kg,胡萝卜1.5kg,大葱1.5kg,香菇1.5kg,蒜0.9kg,姜0.6kg,食盐0.51kg,豆瓣酱0.3kg,辣椒酱0.3kg,淀粉0.16kg,白砂糖0.09kg,辣椒粉0.06kg,酱油0.06kg,味精0.04kg,香辛料0.04kg;

将冻鸡肉清洗、切分后,切成大小为0.5cm的方丁,加入食盐、淀粉、味精等调味料腌制15分钟;

当油温升至150℃~170℃时,放入肉丁进行滑炒,并用筷子不断搅拌,防止粘连,待肉丁全部变色后,捞出沥油获得鸡肉丁;

将胡萝卜清洗后切成0.5cm的方丁,将香菇浸泡、清洗后切成0.5cm的方丁以获得蔬菜丁;

将大葱、洋葱、姜、蒜等去皮、根等不可食部分,将大葱清洗后切成葱丝,将洋葱清洗后切成丁状,将蒜和姜清洗后打成蒜泥和姜泥,按比例称好备用;将锅加热放入植物油,油温升至130℃~150℃时,放入葱丝、洋葱丁、姜蒜泥煸炒出香味后,再加入食盐、酱油、白砂糖、辣椒粉、味精、香辛料、辣椒酱、豆瓣酱、香菇炒香后加水至沸腾,出锅后自然冷却以获得香菇汤汁;

将预定量的大米经清洗、浸泡后,沥水,其中根据水温的变化,浸泡时间为40 分钟,直

至大米颗粒由角质全部变为粉质；

再加入相当于生米量0.60倍的纯净水,进行负压预煮,以使米粒基本熟化并保持其粒型完整,其中,真空度为0.02 MPa,温度为85℃,时间为5分钟；

将打散后的米饭与香菇汤汁、鸡肉丁、蔬菜丁按比例混合、拌匀获得半成品香菇鸡丁方便拌饭；

将半成品香菇鸡丁方便拌饭进行负压蒸制,真空度为 0.01 MPa,蒸制3 分钟,温度为85℃；

将经过负压蒸制的半成品香菇鸡丁方便拌饭定量装入高温蒸煮袋,排气后封口；

将包装好的蒸煮袋放入杀菌锅进行灭菌以获得成品香菇鸡丁方便拌饭,其中,杀菌条件为温度105℃,时间长度为35 分钟。

[0019] 实施例2:

一种香菇鸡丁方便拌饭的制备方法,包括如下步骤:

准备如下量的原材料:大米29.3kg,水24.3kg,鸡肉6.0kg,植物油4.95kg,洋葱1.82kg,胡萝卜1.5kg,大葱1.5kg,香菇1.5kg,蒜0.9kg,姜0.6kg,食盐0.51kg,豆瓣酱0.3kg,辣椒酱0.3kg,淀粉0.16kg,白砂糖0.09kg,辣椒粉0.06kg,酱油0.06kg,味精0.04kg,香辛料0.04 kg；

将冻鸡肉清洗、切分后,切成大小为1.5cm的方丁,加入食盐、淀粉、味精等调味料腌制15分钟；

当油温升至150℃~170℃时,放入肉丁进行滑炒,并用筷子不断搅拌,防止粘连,待肉丁全部变色后,捞出沥油获得鸡肉丁；

将胡萝卜清洗后切成1.5cm的方丁,将香菇浸泡、清洗后切成1.5cm的方丁以获得蔬菜丁；

将大葱、洋葱、姜、蒜等去皮、根等不可食部分,将大葱清洗后切成葱丝,将洋葱清洗后切成丁状,将蒜和姜清洗后打成蒜泥和姜泥,按比例称好备用;将锅加热放入植物油,油温升至130℃~150℃时,放入葱丝、洋葱丁、姜蒜泥煸炒出香味后,再加入食盐、酱油、白砂糖、辣椒粉、味精、香辛料、辣椒酱、豆瓣酱、香菇炒香后加水至沸腾,出锅后自然冷却以获得香菇汤汁；

将预定量的大米经清洗、浸泡后,沥水,其中根据水温的变化,浸泡时间为90分钟,直至大米颗粒由角质全部变为粉质；

再加入相当于生米量0.90倍的纯净水,进行负压预煮,以使米粒基本熟化并保持其粒型完整,其中,真空度为0.06 MPa,温度为70℃,时间为10分钟；

将打散后的米饭与香菇汤汁、鸡肉丁、蔬菜丁按比例混合、拌匀获得半成品香菇鸡丁方便拌饭；

将半成品香菇鸡丁方便拌饭进行负压蒸制,真空度为 0.02MPa,蒸制5 分钟,温度为70℃；

将经过负压蒸制的半成品香菇鸡丁方便拌饭定量装入高温蒸煮袋,排气后封口；

将包装好的蒸煮袋放入杀菌锅进行灭菌以获得成品香菇鸡丁方便拌饭,其中,杀菌条件为温度121℃,时间长度为25分钟。

[0020] 实施例3:

一种香菇鸡丁方便拌饭的制备方法,包括如下步骤:

准备如下量的原材料:大米29.3kg,水24.3kg,鸡肉6.0kg,植物油4.95kg,洋葱1.82kg,胡萝卜1.5kg,大葱1.5kg,香菇1.5kg,蒜0.9kg,姜0.6kg,食盐0.51kg,豆瓣酱0.3kg,辣椒酱0.3kg,淀粉0.16kg,白砂糖0.09kg,辣椒粉0.06kg,酱油0.06kg,味精0.04kg,香辛料0.04kg;

将冻鸡肉清洗、切分后,切成大小为1.0cm的方丁,加入食盐、淀粉、味精等调味料腌制15分钟;

当油温升至150℃~170℃时,放入肉丁进行滑炒,并用筷子不断搅拌,防止粘连,待肉丁全部变色后,捞出沥油获得鸡肉丁;

将胡萝卜清洗后切成1.0cm的方丁,将香菇浸泡、清洗后切成1.0cm的方丁以获得蔬菜丁;

将大葱、洋葱、姜、蒜等去皮、根等不可食部分,将大葱清洗后切成葱丝,将洋葱清洗后切成丁状,将蒜和姜清洗后打成蒜泥和姜泥,按比例称好备用;将锅加热放入植物油,油温升至130℃~150℃时,放入葱丝、洋葱丁、姜蒜泥煸炒出香味后,再加入食盐、酱油、白砂糖、辣椒粉、味精、香辛料、辣椒酱、豆瓣酱、香菇炒香后加水至沸腾,出锅后自然冷却以获得香菇汤汁;

将预定量的大米经清洗、浸泡后,沥水,其中根据水温的变化,浸泡时间为65分钟,直至大米颗粒由角质全部变为粉质;

再加入相当于生米量0.75倍的纯净水,进行负压预煮,以使米粒基本熟化并保持其粒型完整,其中,真空度为0.04 MPa,温度为80℃,时间为7分钟;

将打散后的米饭与香菇汤汁、鸡肉丁、蔬菜丁按比例混合、拌匀获得半成品香菇鸡丁方便拌饭;

将半成品香菇鸡丁方便拌饭进行负压蒸制,真空度为0.015 MPa,蒸制4分钟,温度为80℃;

将经过负压蒸制的半成品香菇鸡丁方便拌饭定量装入高温蒸煮袋,排气后封口;

将包装好的蒸煮袋放入杀菌锅进行灭菌以获得成品香菇鸡丁方便拌饭,其中,杀菌条件为温度115℃,时间长度为30分钟。