



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 101715974 A

(43) 申请公布日 2010.06.02

(21) 申请号 200910253542.9

(22) 申请日 2009.12.08

(71) 申请人 株洲市好棒美食品有限公司

地址 412002 湖南省株洲市芦淞区董家墩航空路 99 号

(72) 发明人 伍志红 黄颖 晏伟民 沈诺夫

(74) 专利代理机构 北京集佳知识产权代理有限公司 11227

代理人 魏晓波 逯长明

(51) Int. Cl.

A23L 1/315(2006.01)

A23L 1/314(2006.01)

A23L 1/29(2006.01)

A23L 1/318(2006.01)

权利要求书 1 页 说明书 5 页

(54) 发明名称

一种酱鸭的制作方法

(57) 摘要

本发明涉及食品加工领域,公开了一种酱鸭的制作方法。本发明将注射调味技术、真空按摩技术以及加压卤制技术整合形成一种新的生产工艺,制备的酱鸭酱香浓郁,肉质细嫩,有适宜的弹性,口感独特。本发明解决了传统酱鸭腌制不均匀且制作工期长的不足,且可有效保持鸭肉的营养成分,延长产品的货架期。本发明所述制作方法的原料及制作参数量化,能够保证产品质量稳定,便于进行质量控制,具有工业化大规模生产前景。

1. 一种酱鸭的制作方法,包含以下步骤:

步骤 1:配制腌制汁和卤汁;

步骤 2:对经屠宰去内脏的鸭注射腌制汁,腌制汁为鸭重量 18% -20%;

步骤 3:对鸭进行真空按摩 6-7 小时;

步骤 4:将鸭浸没入卤汁中,在温度 105℃ -110℃ 加压卤制 20-30 分钟;

步骤 5:干燥。

2. 根据权利要求 1 所述的制作方法,其特征在于,步骤 1 所述腌制汁的原料包含:水 1000 重量份、食盐 80-90 重量份、白砂糖 30-35 重量份、八角 4-6 重量份、小茴 2-3 重量份、丁香 0.5-1.5 重量份、桂皮 4-6 重量份、生姜汁 15-25 重量份、花椒 4-6 重量份、酵母抽提物 3-5 重量份、谷酒 15-25 重量份。

3. 根据权利要求 2 所述的制作方法,其特征在于,所述腌制汁的制备方法为将所述原料混合后在 100℃ 熬制 2 小时,80 目过滤。

4. 根据权利要求 1 所述的制作方法,其特征在于,步骤 1 所述卤汁的原料包含:水 1000 重量份、桂皮 3-5 重量份、八角 3-5 重量份、小茴 1-3 重量份、丁香 0.5-1.5 重量份、白豆蔻 1-3 重量份、花椒 3-5 重量份、良姜 14-16 重量份、香叶 1-3 重量份、白芷 4-5 重量份、山奈 1-3 重量份、陈皮 4-6 重量份、甘草 0.5-1.5 重量份、砂仁 0.5-1.5 重量份、草果 1-2 重量份、辣椒段 25-35 重量份、食盐 18-22 重量份、白砂糖 12-18 重量份、陈醋 8-12 重量份、鸡肉香精 8-12 重量份、酵母抽提物 6-10 重量份、香油 2-4 重量份、黄酒 8-12 重量份。

5. 根据权利要求 1 所述的制作方法,其特征在于,步骤 2 所述注射为用盐水注射设备在注射压力 0.3-0.4MPa 进行注射。

6. 根据权利要求 1 所述的制作方法,其特征在于,步骤 3 所述真空按摩为在真空度 0.05-0.06MPa,温度 0℃ -10℃,20-30rpm/min 条件下按摩。

7. 根据权利要求 1 所述的制作方法,其特征在于,步骤 4 所述加压卤制的压力为 0.13-0.15MPa。

8. 根据权利要求 1 所述的制作方法,其特征在于,步骤 5 所述干燥为用烟熏炉在温度 65℃ -70℃ 干燥 1.5-2 小时。

9. 根据权利要求 1 所述的制作方法,其特征在于,步骤 5 所述干燥步骤之后还包括杀菌步骤。

10. 根据权利要求 9 所述的制作方法,其特征在于,所述杀菌步骤为在 80℃ -90℃ 杀菌 25-35 分钟。

一种酱鸭的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域,具体涉及一种酱鸭的制作方法。

背景技术

[0002] 传统的酱鸭及酱板鸭的制作过程主要是经过腌制、烘烤、焯水、油炸、卤制工艺加工而成。如杭州酱鸭是将精盐和火硝拌匀,在鸭身外均匀涂抹,再在鸭嘴、宰杀开口处内各塞入拌料后,平整地放入缸内,上面用竹架架住,大石块压实,在 0℃ 左右的气温下腌 12 小时出缸,倒尽卤水后。将鸭放入缸内,加入酱油以浸入为度,再放上竹架,用大石块压实,在气温 0℃ 左右浸 24 小时将鸭翻身,再过 24 小时出缸。然后将腌过的酱油加水 50% 放入锅中煮沸,去掉浮沫,将鸭放入,将卤水不断浇淋鸭身,至鸭成酱红色时捞出沥干,在日光下晒两至三天。

[0003] 这些酱鸭传统制作方法工期长,加工时间 20 小时至 5 天不等,加工过程的温度过高致使营养物质损失多,且制作的酱鸭或酱板鸭腌制不均匀,含盐量高,脂肪氧化严重,口感生硬。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于克服现有技术制备酱鸭工期长、腌制不均匀的缺陷,提供一种制作酱鸭的方法。

[0005] 为了实现上述发明目的,本发明采用如下技术方案:

[0006] 一种酱鸭的制作方法,包含以下步骤:

[0007] 步骤 1:配制腌制汁和卤汁;

[0008] 步骤 2:对经屠宰去内脏的鸭注射腌制汁,腌制汁为鸭重量 18% -20%;

[0009] 步骤 3:对鸭进行真空按摩 6-7 小时;

[0010] 步骤 4:将鸭浸入卤汁中,在温度 105℃ -110℃ 加压卤制 20-30 分钟;

[0011] 步骤 5:干燥。

[0012] 本发明所述鸭来源优选攸县麻鸭。

[0013] 经屠宰去内脏的鸭包括白条鸭,白条鸭是指健康活鸭经宰杀、放血、去毛、去脏、去爪等后的整鸭。白条鸭分为很多种,如半净膛白条、全净膛、去头白条、去头脖白条、腋下开膛白条等。市场上购买的鸭应符合国家标准,如现行标准 GB 16869-2005。

[0014] 步骤 2 将配制的腌制汁均匀注射到肉块中,可缩短腌渍时间,有助于腌制液的入味,改善口感。

[0015] 步骤 3 所述真空按摩是在真空状态下,利用物理冲击的原理,让肉在滚筒内上下翻动,相互撞击、摔打,达到按摩、腌渍作用,使腌制汁在原料肉内均匀吸收,增强保水性,改善产品的内部结构,增强肉的结合力,提高肉的弹性,有助于产品的柔嫩性和结构完整性。

[0016] 步骤 1 所述腌制汁的原料优选包含:水 1000 重量份、食盐 80-90 重量份、白砂糖 30-35 重量份、八角 4-6 重量份、小茴 2-3 重量份、丁香 0.5-1.5 重量份、桂皮 4-6 重量份、生

姜汁 15-25 重量份、花椒 4-6 重量份、酵母抽提物 3-5 重量份、谷酒 15-25 重量份。

[0017] 所述酵母提取物符合国家相关标准,如现行标准 GB/T23530-2009,优选的酵母抽提物由面包或啤酒酵母自溶抽提制成。

[0018] 所述谷酒是以稻谷为原料,以纯种小曲或传统酒药为糖化发酵剂,经培菌糖化,在缸中发酵后,再经蒸馏而成的酒,是我国的传统酒种。

[0019] 所述腌制汁的制备方法优选为将所述原料混合后在 100℃熬制 2 小时,80 目过滤。

[0020] 步骤 1 所述卤汁的原料优选包含:水 1000 重量份、桂皮 3-5 重量份、八角 3-5 重量份、小茴 1-3 重量份、丁香 0.5-1.5 重量份、白豆蔻 1-3 重量份、花椒 3-5 重量份、良姜 14-16 重量份、香叶 1-3 重量份、白芷 4-5 重量份、山奈 1-3 重量份、陈皮 4-6 重量份、甘草 0.5-1.5 重量份、砂仁 0.5-1.5 重量份、草果 1-2 重量份、辣椒段 25-35 重量份、食盐 18-22 重量份、白砂糖 12-18 重量份、陈醋 8-12 重量份、鸡肉香精 8-12 重量份、酵母抽提物 6-10 重量份、香油 2-4 重量份、黄酒 8-12 重量份。

[0021] 所述卤汁的配制方法优选为:将水 1000 重量份、桂皮 3-5 重量份、八角 3-5 重量份、小茴 1-3 重量份、丁香 0.5-1.5 重量份、白豆蔻 1-3 重量份、花椒 3-5 重量份、良姜 14-16 重量份、香叶 1-3 重量份、白芷 4-5 重量份、山奈 1-3 重量份、陈皮 4-6 重量份、甘草 0.5-1.5 重量份、砂仁 0.5-1.5 重量份、草果 1-2 重量份、辣椒段 25-35 重量份混合,保持水在 100℃,熬制 3 小时后,加入食盐 18-22 重量份、白砂糖 12-18 重量份、陈醋 8-12 重量份、鸡肉香精 8-12 重量份、酵母抽提物 6-10 重量份、香油 2-4 重量份、黄酒 8-12 重量份。

[0022] 步骤 2 所述注射优选为用盐水注射设备在注射压力 0.3-0.4MPa 进行注射,腌制汁的注射量为鸭重量的 18%-20%。盐水注射设备可根据不同的肉块配置相应的注射针,将腌制汁均匀的注射到肉块中,缩短腌渍时间,大大改善了肉制品的口味。

[0023] 步骤 3 所述真空按摩优选在真空度为 0.05-0.06MPa,20-30rpm 按摩,按摩温度为 0℃-10℃。

[0024] 步骤 4 所述加压卤制的压力优选为 0.13-0.15MPa。

[0025] 步骤 5 所述干燥优选采用烟熏炉在温度为 65℃-70℃干燥 1.5-2 小时。

[0026] 本发明所述制作方法优选在步骤 5 之后还包括杀菌步骤,所述杀菌步骤优选温度为 80℃-90℃杀菌 25-35 分钟。

[0027] 本发明所述制作方法吸取了传统酱鸭生产加工和西式肉类加工的优点,结合注射调味技术、真空按摩技术以及加压卤制技术,缩短了生产加工时间。由注射腌制加真空按摩代替传统的腌制方法,可以将原腌制时间由 24-48 小时缩短到 7 小时,采用烟熏炉干燥可以将原烘烤干燥时间由 24-36 小时缩短到 2 小时,大幅度缩短了生产周期,有利于大规模连续生产酱鸭,解决了传统酱鸭产品加工工期长、腌制不均匀的不足,所制成的酱鸭生津开胃、久食不腻。

[0028] 本发明所述制作方法还具有以下优点:

[0029] 1、本发明所述制作方法温度不超过 110℃,有效的减少了鸭制品在传统加工过程如油炸的营养流失,有利于人体的健康。

[0030] 2、本发明所述制作方法可以准确定量各工序添加的辅料,避免了传统酱鸭生产过程中的产品差异,保证产品质量稳定,可实行标准化生产,有利于生产质量的量化管理,有利于工业化大规模的生产。

[0031] 3、本发明采用的加压卤制和低温杀菌技术，能够有效延长产品的货架期，货架期可以达到一年半以上。

[0032] 4、本发明所述制作方法制作的酱鸭含盐量低，质地软硬适度，贮运和食用方便。它外脆内酥、营养丰富，但脂肪含量较低，经常食用，补充人体必须的蛋白质、维生素 E、维生素 B 等多种营养成分，具有补脾益气、润肺止咳、清热消肿、消食化滞等功效。

具体实施方式

[0033] 下面结合实施例来进一步说明本发明，但本发明的保护范围并不限于实施例。

[0034] 本发明中涉及的八角、小茴香、丁香、桂皮、生姜汁、花椒、酵母抽提物、谷酒、鸡肉香精、白豆蔻、花椒、良姜、香叶、白芷、山奈、陈皮、甘草、砂仁、草果等原料，均可从市场上购得。

[0035] 此外，为了使酱鸭的味道更独特，在所述腌制汁和卤汁还可以加入其他辅料如大蒜等。

[0036] 在当今不断发展的中餐业中，顾客对菜品要求越来越高，对菜品的健康营养也更加重视，本发明所述制作方法制备的酱鸭用多种中药和调料腌制而成，风味独特，具有“色、香、味”俱全的特点。

[0037] 实施例 1：

[0038] 原料选择及处理：精选攸县麻鸭，屠宰后去血，褪毛，沿鸭体背部剖开，至鸭脖子停刀，同时除去鸭腹腔内的残留内脏、淤血、杂物；

[0039] 腌制汁配制：将夹层锅清洗干净，加入定量的清水 1000g，将水烧开，然后将下列配料加入其中，食盐 80g、白砂糖 30g、八角 4g、小茴香 2g、丁香 0.5g、桂皮 4g、生姜汁 15g、花椒 4g、酵母抽提物 3g、谷酒 15g；保持水沸状态，熬制 2 小时，80 目过滤，配制成酱鸭的腌制汁；

[0040] 卤汁的配制：将夹层锅清洗干净，加入定量的肉汤或水 1000g，快速将水烧开，然后将香料包加入其中，香料包中含桂皮 3g、八角 3g、小茴 1g、丁香 0.5g、白豆蔻 1g、花椒 3g、良姜 14g、香叶 1g、白芷 4g、山奈 1g、陈皮 4g、甘草 0.5g、砂仁 0.5g、草果 1g、辣椒段 25g；保持水微沸状态，熬制 3 小时，然后加入食盐 18g、白砂糖 12g、陈醋 8g、鸡肉香精 8g、酵母抽提物 6g、香油 2g、黄酒 8g，保持水沸状态熬制 30 分钟，取出香料包，即配制成卤汁；

[0041] 使用禽类专用盐水注射设备对预处理好的麻鸭进行均匀注射，注射压力为 0.3MPa，用量为鸭重量 18%。

[0042] 使用禽类产品专用按摩设备对鸭进行按摩，真空度为 0.05MPa，0℃条件下 20rpm/min 按摩 6 小时。

[0043] 加压卤制：将卤汁加温到微沸状态，加入按摩好的麻鸭坯料，关闭加压卤制锅盖，检测密闭状态良好，打开加压泵，将压力升至 0.13MPa，同时将温度升至 105℃，保持此状态 20 分钟，然后将卤制锅快速降温，释放压力后即可将鸭子出锅；

[0044] 干燥：采用烟熏炉 70℃，干燥 1.5 小时即可。

[0045] 包装、杀菌工序：每袋一只麻鸭，真空包装，杀菌采用 80℃，25 分钟杀菌。

[0046] 本发明的腌制汁和卤汁用多种中药和调味品腌制而成，制备的酱鸭色泽酱红，光泽亮丽，酱香浓郁，肉质嫩，软而不烂，有适宜的弹性，口味鲜美，咸淡适中，风味独特，具有

“色、香、味”俱全的特点。

[0047] 实施例 2：

[0048] 原料选择及处理：精选攸县麻鸭，屠宰后去血，褪毛，沿鸭体背部剖开，至鸭脖子停刀，同时除去鸭腹腔内的残留内脏、淤血、杂物；

[0049] 腌制汁配制：将夹层锅清洗干净，加入定量的清水 1000g，将水烧开，然后将下列配料加入其中，食盐 85g、白砂糖 32g、八角 5g、小茴香 2.5g、丁香 1g、桂皮 5g、生姜汁 20g、花椒 5g、酵母抽提物 4g、谷酒 20g；保持水微沸状态，熬制 2 小时，80 目过滤，配制成酱鸭的腌制汁；

[0050] 卤汁的配制：将夹层锅清洗干净，加入定量的肉汤 1000g，快速将水烧开，然后将香料包加入其中，香料包中含桂皮 4g、八角 4g、小茴 2g、丁香 1g、白豆蔻 2g、花椒 4g、良姜 15g、香叶 2g、白芷 3g、山奈 2g、陈皮 5g、甘草 1g、砂仁 1g、草果 1.5g、辣椒段 30g；保持水微沸状态，熬制 3 小时，然后加入食盐 20g、白砂糖 15g、陈醋 10g、鸡肉香精 10g、酵母抽提物 8g、香油 3g、黄酒 10g，保持水微沸状态，再熬制 30 分钟，取出香料包，即配制成卤汁；

[0051] 使用禽类专用盐水注射设备对预处理好的麻鸭进行注射，注射压力为 0.3MPa，用量为 20%；

[0052] 使用禽类产品专用按摩设备，真空度为 0.056MPa，23rpm/min 按摩 6.5 小时。按摩间温度要求控制为 5℃。

[0053] 加压卤制：将卤汁加温到微沸状态，加入按摩好的麻鸭坯料，关闭加压卤制锅盖，检测密闭状态良好，打开加压泵，将压力升至 0.14MPa，同时将温度升至 108℃，保持此状态 20 分钟，然后将卤制锅快速降温至，释放压力后即可将鸭子出锅；

[0054] 干燥：采用烟熏炉 68℃，干燥 2 小时即可。

[0055] 包装、杀菌工序：每袋一只麻鸭，真空包装，杀菌采用 90℃，30 分钟杀菌。

[0056] 制备的酱鸭色泽酱红，光泽亮丽，酱香浓郁，肉质嫩，软而不烂，有适宜的弹性，口味鲜美，咸淡适中。

[0057] 实施例 3：

[0058] 原料选择及处理：精选攸县麻鸭，屠宰后去血，褪毛，沿鸭体背部剖开，至鸭脖子停刀，同时除去鸭腹腔内的残留内脏、淤血、杂物；

[0059] 腌制汁配制：将夹层锅清洗干净，加入定量的清水 1000g，将水烧开，然后将下列配料加入其中，食盐 90g、白砂糖 35g、八角 6g、小茴香 3g、丁香 1.5g、桂皮 6g、生姜汁 25g、花椒 6g、酵母抽提物 5g、谷酒 25g；保持水微沸状态，熬制 2 小时，80 目过滤，配制成酱鸭的腌制汁；

[0060] 卤汁的配制：将夹层锅清洗干净，加入定量的肉汤 1000g，快速将水烧开，然后将香料包加入其中，香料包中含桂皮 5g、八角 5g、小茴 3g、丁香 1.5g、白豆蔻 3g、花椒 5g、良姜 16g、香叶 3g、白芷 5g、山奈 3g、陈皮 6g、甘草 1.5g、砂仁 1.5g、草果 2g、辣椒段 35g；保持水微沸状态，熬制 3 小时，然后加入食盐 22g、白砂糖 18g、陈醋 12g、鸡肉香精 12g、酵母抽提物 10g、香油 4g、黄酒 12g，保持水微沸状态，再熬制 30 分钟，取出香料包，即配制成卤汁；

[0061] 使用禽类专用盐水注射设备对预处理好的麻鸭进行注射，注射压力为 0.4MPa，用量为 20%；

[0062] 使用禽类产品专用按摩设备，真空度为 0.06MPa，30rpm/min 按摩 7 小时，按摩间温

度控制为 10℃。

[0063] 加压卤制：将卤汁加温到微沸状态，加入按摩好的麻鸭坯料，关闭加压卤制锅盖，检测密闭状态良好，打开加压泵，将压力升至 0.15MPa，同时将温度升至 110℃，保持此状态 20 分钟，然后将卤制锅快速降温至 95-100℃，释放压力后即可将鸭子出锅；

[0064] 干燥：采用烟熏炉 65℃，干燥 2 小时即可。

[0065] 包装、杀菌工序：每袋一只麻鸭，真空包装，杀菌采用 90℃，35 分钟杀菌。

[0066] 制备的酱鸭色泽酱红，光泽亮丽，酱香浓郁，肉质嫩，软而不烂，有适宜的弹性，口味鲜美，咸淡适中。

[0067] 实施例 4：

[0068] 选择市面的市售酱鸭 1、市售酱鸭 2、市售酱板鸭 3 三种（如杭州酱鸭、苏式酱鸭、童胖子酱板鸭等）与实施例 1、实施例 2、实施例 3 制备的酱鸭进行比较，分别随机选择 25 人，组成“火锅感官口味品评组”，采用感官评分制，共计 10 分，1-3 为一般，4-6 为佳，7-9 为上佳。10 为满分，取其平均值，结果如表 1 所示。

[0069] 表 1：酱鸭色、香、味测评

[0070]

样品	颜色	香气	味道
实施例 1	6	6	9
实施例 2	6	7	8
实施例 3	7	6	8
市售酱鸭 1	5	4	6
市售酱鸭 2	4	7	5
市售酱板鸭 3	6	4	7

[0071] 以上测评结果说明，与市售的酱鸭及酱板鸭相比，本发明所述方法制备的酱鸭色、香、味俱佳。制备的酱鸭色泽酱红，光泽亮丽，测评者均表示酱鸭味道饱满、酱香浓郁，肉质嫩，软而不烂，有适宜的弹性，口味鲜美，咸淡适中，且回味悠久。

[0072] 以上仅是本发明的优选实施方式，应当指出，对于本技术领域的普通技术人员来说，在不脱离本发明原理的前提下，还可以做出若干改进和润饰，这些改进和润饰也应视为本发明的保护范围。