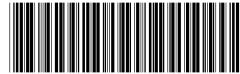


(19) 中华人民共和国国家知识产权局



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103284193 A

(43) 申请公布日 2013. 09. 11

---

(21) 申请号 201310248674. 9

(22) 申请日 2013. 06. 21

(71) 申请人 武汉零点绿色食品有限公司

地址 430117 湖北省武汉市蔡甸区张湾工业园特 88 号

(72) 发明人 苏德涛 黄泽元

(74) 专利代理机构 武汉开元知识产权代理有限公司 42104

代理人 杜传青

(51) Int. Cl.

A23L 1/315(2006. 01)

A23L 1/312(2006. 01)

A23L 1/318(2006. 01)

A23L 1/314(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

权利要求书1页 说明书4页

---

(54) 发明名称

荷叶鸭制品及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种荷叶鸭制品及其制备方法。该方法包括以下步骤：1) 预处理；2) 卤制：将预处理好的鸭肉放入煮沸的含荷叶、桑叶、陈皮、山楂、决明子、甘草、八角、桂皮、丁香、食盐、生姜的卤水中，煮 45–60min；3) 烘烤：将卤制好的鸭肉沥干后在 180–220℃ 烘烤 3–5min；4) 调味：将烘烤好的鸭肉与含荷叶粉、桑叶粉、茯苓粉、味精粉、乙基麦芽酚、木糖醇粉的调味料一起放入滚揉机中滚揉 10–20min，取出即得荷叶鸭制品。本发明所制备的荷叶鸭制品不仅具有良好的色泽和自然纯正的风味，而且食用更加安全放心，并能充分发挥鸭制品的清火功效。

1. 一种荷叶鸭制品的制备方法,其特征在于:包括以下步骤:

1) 预处理:将鸭肉洗净、沥干,然后在沸水中烫 5-10min,沥干;

2) 卤制:将 100 重量份预处理好的鸭肉放入煮沸的卤水中,煮沸 45-60min,然后取出沥干;所述卤水中各组分按重量百分比为:荷叶 0.5-1%、桑叶 0.5-1%、陈皮 1-2%、山楂 1-2%、决明子 1-2%、甘草 1-2%、八角 1-2%、桂皮 1-3%、丁香 1-2%、食盐 2.5-4%、生姜 2-4%,其余为水;

3) 烘烤:将卤制好的鸭肉沥干后在 180-220°C 烘烤 3-5min;

4) 调味:将烘烤好的鸭肉与调味料一起放入滚揉机中滚揉 10-20min,取出即得荷叶鸭制品;所述调味料配方为:荷叶粉:0.2-0.4 重量份,桑叶粉 0.1-0.3 重量份,茯苓粉 0.1-0.3 重量份,味精粉 0.2-0.5 重量份,乙基麦芽酚 0.05-0.2 重量份,木糖醇粉 1-3 重量份。

2. 根据权利要求 1 所述的荷叶鸭制品的制备方法,其特征在于:所述步骤(1)中,所述鸭肉包括鸭脖、鸭腿、鸭舌、鸭架、鸭头、鸭锁骨、鸭掌、鸭胗、鸭肝、鸭肠或半片鸭。

3. 根据权利要求 1 所述的荷叶鸭制品的制备方法,其特征在于:所述步骤(2)中,所述卤水中各组分按重量百分比为:荷叶 0.6-0.8%、桑叶 0.6-0.8%、陈皮 1.2-1.5%、山楂 1.2-1.5%、决明子 1.2-1.8%、甘草 1.2-1.5%、八角 1.2-1.5%、桂皮 1.6-2.5%、丁香 1.2-1.5%、食盐 3-3.5%、生姜 3-3.5%,其余为水。

4. 根据权利要求 1、2 或 3 所述的荷叶鸭制品的制备方法,其特征在于:所述步骤(4)中,所述调味料配方为:荷叶粉:0.25-0.35 重量份,桑叶粉 0.15-0.25 重量份,茯苓粉 0.15-0.25 重量份,味精粉 0.3-0.4 重量份,乙基麦芽酚 0.1-0.15 重量份,木糖醇粉 1.5-2.5 重量份。

5. 权利要求 1 至 4 任一项所述的方法制备的荷叶鸭制品。

6. 根据权利要求 5 所述的鸭制品,其特征在于:所述荷叶鸭制品为荷叶鸭脖制品、荷叶鸭腿制品、荷叶鸭舌制品、荷叶鸭架制品、荷叶鸭头制品、荷叶鸭锁骨制品、荷叶鸭掌制品、荷叶鸭胗制品、荷叶鸭肝制品、荷叶鸭肠制品或荷叶半片鸭制品。

## 荷叶鸭制品及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种荷叶鸭制品及其制备方法，属于食品加工技术领域。

### 背景技术

[0002] 鸭肉“主大补虚劳，最消毒热，利小便，除水肿，消胀满，利脏腑，退疮肿，定惊痫。”适用于体内有热、上火的人食用；发低热、体质虚弱、食欲不振、大便干燥和水肿的人，食之更佳。因此，鸭制品自古以来就既是餐桌上的上乘肴馔，又是人们进补的优良食品。作为现有技术，有麻辣鸭、卤水鸭、可乐鸭、孜然鸭、酱制鸭、北京烤鸭、南京板鸭等产品及其制备方法。现有技术普遍存在的问题有：工艺方法延续手工作坊做法，产品质量存在安全隐患。例如有的酱卤鸭肉制品生产工艺中用亚硝酸钠作为发色剂，产品中可能产生亚硝胺致癌物；或者添加焦糖色素作为着色剂，但消费者对其中存在的4-甲基咪唑成分存在着恐慌心理，不知其是否无害或者多大范围内无害；有的鸭制品中大量添加鸭肉香精及香辛料，用以掩盖鸭腥味，由于烤制过程中温度过高，时间过长，易产生3,4-苯并芘致癌物质；并且用温热性的香辛料作为调味料，也不利于发挥鸭肉清火的作用。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种荷叶鸭制品及其制备方法。

[0004] 为实现上述目的，本发明采用的技术方案包括如下步骤：

[0005] (1) 预处理：将鸭肉洗净、沥干，然后在沸水中烫5-10min，沥干；

[0006] (2) 卤制：将100重量份预处理好的鸭肉放入煮沸的卤水中，煮沸45-60min，然后取出沥干；所述卤水中各组分按重量百分比为：荷叶0.5-1%、桑叶0.5-1%、陈皮1-2%、山楂1-2%、决明子1-2%、甘草1-2%、八角1-2%、桂皮1-3%、丁香1-2%、食盐2.5-4%、生姜2-4%，其余为水；

[0007] (3) 烘烤：将卤制好的鸭肉沥干后在180-220℃烘烤3-5min；

[0008] (4) 调味：将烘烤好的鸭肉与调味料一起放入滚揉机中滚揉10-20min，取出即得鸭制品；所述调味料配方为：荷叶粉0.2-0.4重量份，桑叶粉0.1-0.3重量份，茯苓粉0.1-0.3重量份，味精粉0.2-0.5重量份，乙基麦芽酚0.05-0.2重量份，木糖醇粉1-3重量份。

[0009] 进一步地，所述步骤(1)中，所述鸭肉包括鸭脖、鸭腿、鸭舌、鸭架、鸭头、鸭锁骨、鸭掌、鸭胗、鸭肝、鸭肠或半片鸭。

[0010] 进一步地，所述步骤(2)中，所述卤水中各组分按重量百分比为：荷叶0.6-0.8%、桑叶0.6-0.8%、陈皮1.2-1.5%、山楂1.2-1.5%、决明子1.2-1.8%、甘草1.2-1.5%、八角1.2-1.5%、桂皮1.6-2.5%、丁香1.2-1.5%、食盐3-3.5%、生姜3-3.5%，其余为水。

[0011] 进一步地，所述步骤(4)中，所述调味料配方为：荷叶粉0.25-0.35重量份，桑叶粉0.15-0.25重量份，茯苓粉0.15-0.25重量份，味精粉0.3-0.4重量份，乙基麦芽酚0.1-0.15重量份，木糖醇粉1.5-2.5重量份。

[0012] 按照上述方法制备的荷叶鸭制品包括但不限于荷叶鸭脖制品、荷叶鸭腿制品、荷叶鸭舌制品、荷叶鸭架制品、荷叶鸭头制品、荷叶鸭锁骨制品、荷叶鸭掌制品、荷叶鸭胗制品、荷叶鸭肝制品、荷叶鸭肠制品和荷叶半片鸭制品。

[0013] 本发明所具有的有益效果：

[0014] (1) 本发明由于在卤制和调味步骤中分别加有荷叶(荷叶粉)、桑叶(桑叶粉)、茯苓(茯苓粉)、决明子、山楂、陈皮等具有降血压、降血脂、降血糖和滋补功效的药食同源类物质，提高了鸭制品的滋补保健食用价值。

[0015] (2) 本发明中由于荷叶、桑叶、茯苓、决明子、山楂、陈皮等功能成分、风味成分、色素在卤制过程会逐渐渗透于鸭肉中，在经短暂的高温烘烤处理时，其中的糖类物质会与表层鸭肉中的氨基酸物质发生美拉德反应，从而具有良好的色泽和纯正的自然风味。

[0016] (3) 本发明由于使用荷叶(荷叶粉)、桑叶(桑叶粉)、茯苓(茯苓粉)、决明子、山楂、陈皮等物质有效的掩盖了鸭肉的腥味，从而更有利于充分发挥鸭制品的清火作用。

[0017] (4) 本发明由于高温处理时间较短，因此不易产生3,4-苯并芘致癌物质；由于未使用亚硝酸钠作为发色剂，因此不易产生亚硝胺致癌物质。

## 具体实施方式

[0018] 以下结合具体实施方式对本发明做进一步的说明。

[0019] 实施例 1

[0020] (1) 预处理：将新鲜鸭脖洗净、沥干，然后在沸水中烫8-10min，沥干；对于冷冻鸭脖则在解冻后按以上方法进行预处理。

[0021] (2) 卤制：将100重量份预处理好的鸭脖放入煮沸的卤水中，煮沸45min，然后取出沥干。卤水中各组分按重量百分比为：荷叶0.6%、桑叶0.8%、陈皮1%、山楂1.5%、决明子1.2%、甘草2%、八角1%、桂皮2%、丁香1.5%、食盐3%、生姜2%，余量为水。卤水的量没有特别要求，只要能够淹没鸭脖即可。

[0022] (3) 烘烤：将卤制好的鸭脖沥干后在190℃烘烤5min。

[0023] (4) 调味：将烘烤好的鸭脖与调味料一起放入滚揉机中滚揉12min，取出即得荷叶鸭脖制品。调味料的配方为：荷叶粉0.3重量份，桑叶粉0.1重量份，茯苓粉0.2重量份，味精粉0.2重量份，乙基麦芽酚0.05重量份，木糖醇粉2重量份。其中荷叶粉、桑叶粉、茯苓粉、味精粉、木糖醇粉分别经将干荷叶、干桑叶、干茯苓、食用味精、木糖醇粉碎过40至80目筛后，取筛下物得到。

[0024] 为方便大批量生产销售，则继续进行以下步骤：

[0025] (5) 包装：将已调味的荷叶鸭脖制品装入耐高温高压蒸煮袋中，用真空包装机抽真空，密封。

[0026] (6) 灭菌：将真空包装后的荷叶鸭脖制品置于高压灭菌锅中进行高压灭菌，灭菌温度为121℃，时间为20min。

[0027] 本发明所制备的荷叶鸭脖制品色泽为深褐色，风味自然纯正，具有较好的清火作用。

[0028] 实施例 2

[0029] (1) 预处理：将新鲜鸭腿洗净、沥干，然后在沸水中烫10min，沥干；对于冷冻鸭腿

则在解冻后按以上方法进行预处理。

[0030] (2) 卤制 : 将 100 重量份预处理好的鸭腿放入煮沸的卤水中, 煮沸 50min, 然后取出沥干。卤水中各组分按重量百分比为 : 荷叶 0.8%、桑叶 0.6%、陈皮 1.2%、山楂 1.8%、决明子 1.5%、甘草 1.5%、八角 1.5%、桂皮 1.5%、丁香 1.5%、食盐 3.5%、生姜 3%。卤水的量没有特别要求, 只要能够浸没鸭腿即可。

[0031] (3) 烘烤 : 将卤制好的鸭腿沥干后在 210°C 烘烤 3.5min。

[0032] (4) 调味 : 将烘烤好的鸭腿与调味料一起放入滚揉机中滚揉 15min, 取出即得荷叶鸭腿制品。调味料配方为 : 荷叶粉 0.4 重量份, 桑叶粉 0.2 重量份, 茯苓粉 0.2 重量份, 味精粉 0.4 重量份, 乙基麦芽酚 0.2 重量份, 木糖醇粉 2.5 重量份。其中荷叶粉、桑叶粉、茯苓粉、味精粉、木糖醇粉分别经将干荷叶、干桑叶、干茯苓、食用味精、木糖醇粉碎过 40 至 80 目筛后, 取筛下物得到。

[0033] 为方便大批量生产销售, 则继续进行以下步骤 :

[0034] (5) 包装 : 将已调味的荷叶鸭腿制品装入耐高温高压蒸煮袋中, 用真空包装机抽真空, 密封。

[0035] (6) 灭菌 : 将真空包装后的荷叶鸭腿制品置于高压灭菌锅中进行高压灭菌, 灭菌温度为 121°C, 时间为 20min。

[0036] 本发明所制备的荷叶鸭腿制品色泽为深褐色, 风味自然纯正, 具有较好的清火作用。

[0037] 实施例 3

[0038] (1) 预处理 : 将新鲜半片鸭洗净、出沥干, 然后在沸水中烫 7min, 沥干。对于冷冻半片鸭则在解冻后按以上方法进行预处理。

[0039] (2) 卤制 : 将 100 重量份预处理好的半片鸭放入煮沸的卤水中, 煮沸 50min, 然后取出沥干。卤水中各组分按重量百分比为 : 荷叶 0.7%、桑叶 1.0%、陈皮 2.0%、山楂 1.5%、决明子 1.2%、甘草 1.4%、八角 1.4%、桂皮 1.6%、丁香 1.6%、食盐 3%、生姜 3.2%。卤水的量没有特别要求, 只要能够浸没半片鸭即可。

[0040] (3) 烘烤 : 将卤制好的半片鸭沥干后在 200°C 烘烤 4.5min。

[0041] (4) 调味 : 将烘烤好的半片鸭与调味料一起放入滚揉机中滚揉 18min, 取出即得荷叶半片鸭制品。调味料配方为 : 荷叶粉 0.35 重量份, 桑叶粉 0.3 重量份, 茯苓粉 0.3 重量份, 味精粉 0.5 重量份, 乙基麦芽酚 0.2 重量份, 木糖醇粉 1.8 重量份。其中荷叶粉、桑叶粉、茯苓粉、味精粉、木糖醇粉分别经将干荷叶、干桑叶、干茯苓、食用味精、木糖醇粉碎过 40 至 80 目筛后, 取筛下物得到。

[0042] 为方便大批量生产销售, 则继续进行以下步骤 :

[0043] (5) 包装 : 将已调味的荷叶半片鸭制品装入耐高温高压蒸煮袋中, 用真空包装机抽真空, 密封。

[0044] (6) 灭菌 : 将真空包装后的荷叶半片鸭制品置于高压灭菌锅中进行高压灭菌, 灭菌温度为 121°C, 时间为 20min。

[0045] 本发明所制备的荷叶半片鸭制品色泽深褐色, 风味自然纯正, 具有较好的清火作用。

[0046] 实施例 4

[0047] (1)预处理 :将新鲜鸭舌洗净、出沥干,然后在沸水中烫 7min,沥干。对于冷冻鸭舌则在解冻后按以上方法进行预处理。

[0048] (2)卤制 :将 100 重量份预处理好的鸭舌放入煮沸的卤水中,煮沸 45min,然后取出沥干。卤水中各组分按重量百分比为 :荷叶 0.7%、桑叶 1.0%、陈皮 2.0%、山楂 1.5%、决明子 1.2%、甘草 1.4%、八角 1.4%、桂皮 1.6%、丁香 1.6%、食盐 3%、生姜 3.2%。卤水的量没有特别要求,只要能够浸没鸭舌即可。

[0049] (3)烘烤 :将卤制好的鸭舌沥干后在 200℃烘烤 3min。

[0050] (4)调味 :将烘烤好的鸭舌与调味料一起放入滚揉机中滚揉 18min,取出即得荷叶鸭舌制品。调味料配方为 :荷叶粉 0.35 重量份,桑叶粉 0.3 重量份,茯苓粉 0.3 重量份,味精粉 0.5 重量份,乙基麦芽酚 0.2 重量份,木糖醇粉 1.8 重量份。其中荷叶粉、桑叶粉、茯苓粉、味精粉、木糖醇粉分别经将干荷叶、干桑叶、干茯苓、食用味精、木糖醇粉碎过 40 至 80 目筛后,取筛下物得到。

[0051] 为方便大批量生产销售,则继续进行以下步骤 :

[0052] (5)包装 :将已调味的荷叶鸭舌制品装入耐高温高压蒸煮袋中,用真空包装机抽真空,密封。

[0053] (6)灭菌 :将真空包装后的荷叶鸭舌制品置于高压灭菌锅中进行高压灭菌,灭菌温度为 121℃,时间为 20min。

[0054] 本发明所制备的荷叶鸭舌制品色泽为深褐色,风味自然纯正,具有较好的清火作用。