



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106036419 A

(43)申请公布日 2016.10.26

(21)申请号 201610456335.3

(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 5/10(2016.01)

A23L 19/00(2016.01)

A23L 15/00(2016.01)

A23L 13/00(2016.01)

权利要求书2页 说明书4页

(54)发明名称

鸡蛋方便拌饭及其制备方法

(57)摘要

一种鸡蛋方便拌饭制备方法包括以下步骤：
胡萝卜清洗后切丁以获得蔬菜丁，鸡肉香肠切丁
以获得香肠丁；将大葱清洗后切丝以获得葱丝，
用热油煸炒出香味后，再加入鸡蛋液、食盐、白砂
糖、香辛料、酱油炒熟以获得鸡蛋丁；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；再加入一定量的纯净水，进行负压预煮，
以使米粒基本熟化并保持其粒型完整；将打散后
的米饭与鸡蛋丁、香肠丁、蔬菜丁按比例混合、拌
匀获得半成品鸡蛋方便拌饭；将半成品鸡蛋方便
拌饭进行负压蒸制；将经过负压蒸制的半成品鸡
蛋方便拌饭定量装入高温蒸煮袋，排气封口并灭
菌以获得成品鸡蛋方便拌饭。本发明还提供一种
鸡蛋方便拌饭。

1. 一种鸡蛋方便拌饭,其特征在于,通过以下方式制备获得:

胡萝卜清洗后切丁以获得蔬菜丁,鸡肉香肠切丁以获得香肠丁;

将大葱清洗后切丝以获得葱丝,用热油煸炒出香味后,再加入鸡蛋液、食盐、白砂糖、香辛料、酱油炒熟以获得鸡蛋丁;

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;

将打散后的米饭与鸡蛋丁、香肠丁、蔬菜丁按比例混合、拌匀获得半成品鸡蛋方便拌饭;

将半成品鸡蛋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鸡蛋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鸡蛋方便拌饭。

2. 如权利要求1所述的鸡蛋方便拌饭,其特征在于:

“将大葱清洗后切丝以获得葱丝,用热油煸炒出香味后,再加入鸡蛋液、食盐、白砂糖、香辛料、酱油炒熟以获得鸡蛋丁”的步骤具体为:将大葱去皮、根,清洗后切成葱丝;将锅加热放入植物油,油温升至130℃~150℃时,放入葱丝炒出香味后,再加入鸡蛋液、食盐、白砂糖、香辛料、酱油炒熟以获得鸡蛋丁。

3. 如权利要求1所述的鸡蛋方便拌饭,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。

4. 如权利要求1所述的鸡蛋方便拌饭,其特征在于:

“将经过负压蒸制的半成品鸡蛋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鸡蛋方便拌饭”的步骤为:将经过负压蒸制的半成品鸡蛋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鸡蛋方便拌饭,其中,杀菌条件为温度105℃~121℃,时间长度为25 分钟 ~35分钟。

5. 如权利要求1所述的鸡蛋方便拌饭,其特征在于:上述原料的重量具体为:大米30.0 kg,水23.1kg,植物油7.2kg,鸡蛋液6.43kg,鸡肉香肠3.0kg,大葱2.14kg,胡萝卜1.5kg,食用盐0.64kg,白砂糖0.13kg,香辛料0.06kg,酱油0.04kg。

6. 一种鸡蛋方便拌饭制备方法,其特征在于,包括如下步骤:

一种鸡蛋方便拌饭,通过以下方式制备获得:胡萝卜清洗后切丁以获得蔬菜丁,鸡肉香肠切丁以获得香肠丁;

将大葱清洗后切丝以获得葱丝,用热油煸炒出香味后,再加入鸡蛋液、食盐、白砂糖、香辛料、酱油炒熟以获得鸡蛋丁;

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;

将打散后的米饭与鸡蛋丁、香肠丁、蔬菜丁按比例混合、拌匀获得半成品鸡蛋方便拌

饭；

将半成品鸡蛋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鸡蛋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鸡蛋方便拌饭。

7. 如权利要求6所述的鸡蛋方便拌饭制备方法,其特征在于:

“将大葱清洗后切丝以获得葱丝,用热油煸炒出香味后,再加入鸡蛋液、食盐、白砂糖、香辛料、酱油炒熟以获得鸡蛋丁”的步骤具体为:将大葱去皮、根,清洗后切成葱丝;将锅加热放入植物油,油温升至130℃~150℃时,放入葱丝炒出香味后,再加入鸡蛋液、食盐、白砂糖、香辛料、酱油炒熟以获得鸡蛋丁。

8. 如权利要求6所述的鸡蛋方便拌饭制备方法,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。

9. 如权利要求6所述的鸡蛋方便拌饭制备方法,其特征在于:

“将经过负压蒸制的半成品鸡蛋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鸡蛋方便拌饭”的步骤为:将经过负压蒸制的半成品鸡蛋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鸡蛋方便拌饭,其中,杀菌条件为温度105℃~121℃,时间长度为25 分钟 ~35分钟。

10. 如权利要求6所述的鸡蛋方便拌饭制备方法,其特征在于:上述原料的重量具体为:大米30.0kg,水23.1kg,植物油7.2kg,鸡蛋液6.43kg,鸡肉香肠3.0kg,大葱2.14kg,胡萝卜1.5kg,食用盐0.64kg,白砂糖0.13kg,香辛料0.06kg,酱油0.04kg。

鸡蛋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,具体涉及一种鸡蛋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鸡蛋方便拌饭。

[0005] 还有必要提供一种鸡蛋方便拌饭制备方法。

[0006] 一种鸡蛋方便拌饭,通过以下方式制备获得:胡萝卜清洗后切丁以获得蔬菜丁,鸡肉香肠切丁以获得香肠丁;

将大葱清洗后切丝以获得葱丝,用热油煸炒出香味后,再加入鸡蛋液、食盐、白砂糖、香辛料、酱油炒熟以获得鸡蛋丁;

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;

将打散后的米饭与鸡蛋丁、香肠丁、蔬菜丁按比例混合、拌匀获得半成品鸡蛋方便拌饭;

将半成品鸡蛋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鸡蛋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鸡蛋方便拌饭。

[0007] 一种鸡蛋方便拌饭制备方法,包括如下步骤:

胡萝卜清洗后切丁以获得蔬菜丁,鸡肉香肠切丁以获得香肠丁;

将大葱清洗后切丝以获得葱丝,用热油煸炒出香味后,再加入鸡蛋液、食盐、白砂糖、香辛料、酱油炒熟以获得鸡蛋丁;

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;

将打散后的米饭与鸡蛋丁、香肠丁、蔬菜丁按比例混合、拌匀获得半成品鸡蛋方便拌饭;

将半成品鸡蛋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鸡蛋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鸡蛋方便拌饭。

[0008] 上述鸡蛋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鸡蛋丁、香肠丁、蔬菜丁按比例混合、拌匀,如此能够保证米饭与鸡蛋丁、香肠丁、蔬菜丁混合搅拌时米饭粒不发生破损及米饭粒间粘连;将半成品鸡蛋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,以保证鸡蛋丁和香肠丁的香味能够渗透到米饭粒中,同时保证米饭粒、蔬菜丁、香肠丁及鸡蛋丁之间为松散状,进而提高鸡蛋方便拌饭的感官及食味品质。

具体实施方式

[0009] 本发明提供的鸡蛋方便拌饭通过两次负压蒸制,以提高鸡蛋方便拌饭的感官及食味品质。以下具体介绍鸡蛋方便拌饭的制备方法,该鸡蛋方便拌饭的制备方法包括如下步骤:

步骤S100,胡萝卜清洗后切丁以获得蔬菜丁,鸡肉香肠切丁以获得香肠丁。蔬菜丁和香肠丁的尺寸为0.5cm~1.5cm。

[0010] 步骤S101,将大葱清洗后切丝以获得葱丝,用热油煸炒出香味后,再加入鸡蛋液、食盐、白砂糖、香辛料、酱油炒熟以获得鸡蛋丁。具体为:将大葱去皮、根等不可食部分,清洗后切成丝;将锅加热放入植物油,油温升至130℃~150℃时,放入葱丝炒出香味后,再加入鸡蛋液、食盐、白砂糖、香辛料、酱油炒熟以获得鸡蛋丁。

[0011] 步骤S102,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S102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。

[0012] 步骤S103,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。

[0013] 步骤S104,将打散后的米饭与鸡蛋丁、香肠丁、蔬菜丁按比例混合、拌匀获得半成品鸡蛋方便拌饭。

[0014] 步骤S105,将半成品鸡蛋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。

[0015] 步骤S106,将经过负压蒸制的半成品鸡蛋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鸡蛋方便拌饭。步骤S106具体为:将经过负压蒸制的半成品鸡蛋方便

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鸡蛋方便拌饭,其中,杀菌条件为温度 $105^{\circ}\text{C}\sim 121^{\circ}\text{C}$,时间长度为25 分钟~35分钟。

[0016] 上述鸡蛋方便拌饭及其制备方法中,加入相当于生米量 $0.60\sim 0.90$ 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 $0.02\text{ MPa}\sim 0.06\text{ MPa}$,温度为 $70\sim 85^{\circ}\text{C}$,时间为 $5\sim 10$ 分钟,将负压预煮后的米饭打散后与鸡蛋丁、香肠丁、蔬菜丁按比例混合、拌匀,如此能够保证米饭与鸡蛋丁、香肠丁、蔬菜丁混合搅拌时米饭粒不发生破损及米饭粒间粘连;将半成品鸡蛋方便拌饭进行负压蒸制,真空度为 $0.01\text{ MPa}\sim 0.02\text{ MPa}$,蒸制3 分钟~5分钟,以保证鸡蛋丁和香肠丁的香味能够渗透到米饭粒中,同时保证米饭粒、蔬菜丁、香肠丁及鸡蛋丁之间为松散状,进而提高鸡蛋方便拌饭的感官及食味品质。为便于理解上述鸡蛋方便拌饭的制备方法,以下举例说明:

实施例1:

一种鸡蛋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 30.0 kg ,水 23.1 kg ,植物油 7.2 kg ,鸡蛋液 6.43 kg ,鸡肉香肠 3.0 kg ,大葱 2.14 kg ,胡萝卜 1.5 kg ,食用盐 0.64 kg ,白砂糖 0.13 kg ,香辛料 0.06 kg ,酱油 0.04 kg ;

胡萝卜清洗后切丁以获得蔬菜丁,鸡肉香肠切丁以获得香肠丁。蔬菜丁和香肠丁的尺寸为 0.5 cm ;

将大葱清洗后切丝以获得葱丝,用热油煸炒出香味后,再加入鸡蛋液、食盐、白砂糖、香辛料、酱油炒熟以获得鸡蛋丁。具体为:将大葱去皮、根等不可食部分,清洗后切成丝;将锅加热放入植物油,油温升至 $130^{\circ}\text{C}\sim 150^{\circ}\text{C}$ 时,放入葱丝炒出香味后,再加入鸡蛋液、食盐、白砂糖、香辛料、酱油炒熟以获得鸡蛋丁;

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°C ,时间为5分钟;

将打散后的米饭与鸡蛋丁、香肠丁、蔬菜丁按比例混合、拌匀获得半成品鸡蛋方便拌饭;

将半成品鸡蛋方便拌饭进行负压蒸制,真空度为 0.01 MPa ,蒸制5 分钟,温度为 85°C ;

将经过负压蒸制的半成品鸡蛋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鸡蛋方便拌饭,其中,杀菌条件为温度 105°C ,时间长度为35 分钟。

[0017] 实施例2:

一种鸡蛋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 30.0 kg ,水 23.1 kg ,植物油 7.2 kg ,鸡蛋液 6.43 kg ,鸡肉香肠 3.0 kg ,大葱 2.14 kg ,胡萝卜 1.5 kg ,食用盐 0.64 kg ,白砂糖 0.13 kg ,香辛料 0.06 kg ,酱油 0.04 kg ;

胡萝卜清洗后切丁以获得蔬菜丁,鸡肉香肠切丁以获得香肠丁。蔬菜丁和香肠丁的尺寸为 1.5 cm ;

将大葱清洗后切丝以获得葱丝,用热油煸炒出香味后,再加入鸡蛋液、食盐、白砂糖、香

辛料、酱油炒熟以获得鸡蛋丁。具体为：将大葱去皮、根等不可食部分，清洗后切成丝；将锅加热放入植物油，油温升至130℃~150℃时，放入葱丝炒出香味后，再加入鸡蛋液、食盐、白砂糖、香辛料、酱油炒熟以获得鸡蛋丁；

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；

将打散后的米饭与鸡蛋丁、香肠丁、蔬菜丁按比例混合、拌匀获得半成品鸡蛋方便拌饭；

将半成品鸡蛋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鸡蛋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鸡蛋方便拌饭，其中，杀菌条件为温度121℃，时间长度为25分钟。

[0018] 实施例3：

一种鸡蛋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30.0kg，水23.1kg，植物油7.2kg，鸡蛋液6.43kg，鸡肉香肠3.0kg，大葱2.14kg，胡萝卜1.5kg，食用盐0.64kg，白砂糖0.13kg，香辛料0.06kg，酱油0.04kg；

胡萝卜清洗后切丁以获得蔬菜丁，鸡肉香肠切丁以获得香肠丁。蔬菜丁和香肠丁的尺寸为1.0cm；

将大葱清洗后切丝以获得葱丝，用热油煸炒出香味后，再加入鸡蛋液、食盐、白砂糖、香辛料、酱油炒熟以获得鸡蛋丁。具体为：将大葱去皮、根等不可食部分，清洗后切成丝；将锅加热放入植物油，油温升至130℃~150℃时，放入葱丝炒出香味后，再加入鸡蛋液、食盐、白砂糖、辛香料、酱油炒熟以获得鸡蛋丁；

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；

将打散后的米饭与鸡蛋丁、香肠丁、蔬菜丁按比例混合、拌匀获得半成品鸡蛋方便拌饭；

将半成品鸡蛋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鸡蛋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鸡蛋方便拌饭，其中，杀菌条件为温度115℃，时间长度为30分钟。