



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102429247 A

(43) 申请公布日 2012.05.02

(21) 申请号 201110404152.4

(22) 申请日 2011.12.08

(71) 申请人 张庆之

地址 110164 辽宁省沈阳市沈北新区辉山大
街 123—7 号

(72) 发明人 栾晓健 周墨玥

(51) Int. Cl.

A23L 1/315(2006.01)

A23L 1/29(2006.01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

乌鸡药膳罐头

(57) 摘要

本发明涉及罐头食品加工技术领域；乌鸡药膳罐头的加工工艺是：取鲜活乌鸡，宰杀，退毛，去除内脏杂物，将乌鸡从脊骨处分开两半，取其中一半剁成小块，鸡块与可食内脏的一半用滚水过浸，取药材人参 6%、黄芪 5%、何首乌 3%、山核桃仁 3%、枸杞 4%、山楂 2%、麦冬 3%、大枣 4%、灵芝 2%、当归 3%、黑豆 5%，按比例进行配比；取配方药材加入乌鸡加水进行文火煎煮二次；取出乌鸡，加入调味料用老鸡汤进行煎煮 1 小时，后保温浸泡 1 小时，取出乌鸡，置于空罐中，并加入适量鸡汤，调味后进行罐装，抽真空。本发明具有补钙补铁，滋补强身，营养价值高，食用方便，保健健体的特点。

1. 乌鸡药膳罐头,乌鸡药膳罐头的加工工艺其特征是:取鲜活乌鸡,宰杀,退毛,去除内脏杂物,将乌鸡从脊骨处分开两半,取其中一半剁成小块,每块块径3~4cm,鸡块与可食内脏的一半用滚水过浸,去除浮沫,捞出,取药材人参6%、黄芪5%、何首乌3%、山核桃仁3%、枸杞4%、山楂2%、麦冬3%、大枣4%、灵芝2%、当归3%、黑豆5%,按比例进行配比;取配方药材除杂,粉碎,混合,加入乌鸡加水进行煎煮,水开后改文火煎煮,第一次文火煎煮时间为4h,水量为淹没食材的2倍体积,保温2小时,继续加热文火煎煮;第二次煎煮时间为2h,水量以淹没所有食材为准,过滤得药液,药材残渣丢弃;取出乌鸡,加入调味料用老鸡汤进行煎煮,后需保温浸泡,取出乌鸡,置于空罐中,并加入适量鸡汤,调味后进行罐装,抽真空。

2. 根据权利要求1所述的乌鸡药膳罐头,乌鸡药膳罐头的加工工艺其特征是:文火煎煮温度为60~80℃。

3. 根据权利要求1所述的乌鸡药膳罐头,乌鸡药膳罐头的加工工艺其特征是:加入调味料用老鸡汤进行煎煮1小时,后需保温浸泡1小时。

乌鸡药膳罐头

[0001] 技术领域 本发明涉及罐头食品加工技术领域,具体地说是涉及乌鸡药膳罐头。

[0002] 背景技术 药膳发源于我国传统的饮食和中医食疗文化,药膳是在中医学、烹饪学和营养学理论指导下,严格按药膳配方,将中药与某些具有药用价值的食物相配伍,采用我国独特的饮食烹调技术和现代科学方法制作而成的具有一定色、香、味、形的美味食品,是中国传统的医学知识与烹调经验相结合的产物。它“寓医于食”,既将药物作为食物,又将食物赋以药用,药借食力,食助药威,二者相辅相成,相得益彰;既具有较高的营养价值,又可防病治病、保健强身、延年益寿。

[0003] 乌鸡又称乌骨鸡,是一种杂食家养鸟。它们不仅喙、眼、脚是乌黑的,而且皮肤、肌肉、骨头和大部分内脏也都是乌黑的。从营养价值上看,乌鸡的营养远远高于普通鸡,吃起来口感也非常细嫩。在药用和食疗作用,更是普通鸡所不能相比的,被人们称作“名贵食疗珍禽”。经研究发现,乌鸡内含丰富的黑色素,蛋白质,B族维生素等 18 种氨基酸和 18 种微量元素,其中烟酸、维生素 E、磷、铁、钾、钠的含量均高于普通鸡肉,胆固醇和脂肪含量却很低。乌鸡的血清总蛋白和球蛋白含量均明显高于普通鸡。乌鸡肉中含氨基酸高于普通鸡,而且含铁元素也比普通鸡高很多,是营养价值极高的滋补品,乌鸡性平、味甘;具有滋阴清热、补肝益肾、健脾止泻等作用;是补虚劳、养身体的上好佳品。食用乌鸡可以提高生理机能、延缓衰老、强筋健骨。对防治骨质疏松、佝偻病、妇女缺铁性贫血症等有明显功效。传统煲制乌鸡需要较长时间,手续麻烦,处理不便;高压锅煲制虽时间较短,但口感和营养均不佳,存在不易烹制,食用不便的问题。

[0004] 发明内容 鉴于现有技术存在的缺陷,本发明的目的是弥补现有技术的不足之处,提供一种补钙补铁,滋补强身,营养价值高,食用方便,保健健体的乌鸡药膳罐头。

[0005] 为实现上述目的,本发明所采用的技术解决方案是:乌鸡药膳罐头的加工工艺是:取鲜活乌鸡,宰杀,退毛,去除内脏杂物,将乌鸡从脊骨处分开两半,取其中一半剁成小块,每块块径 3~4cm,鸡块与可食内脏的一半用滚水过浸,去除浮沫,捞出,取药材人参 6%,黄芪 5%、何首乌 3%,山核桃仁 3%、枸杞 4%、山楂 2%、麦冬 3%、大枣 4%、灵芝 2%,当归 3%,黑豆 5%,按比例进行配比;取配方药材除杂,粉碎,混合,加入乌鸡加水进行煎煮,水开后改文火煎煮,第一次文火煎煮时间为 4h,温度为 60~80℃,水量为淹没食材的 2 倍体积,保温 2 小时,继续加热文火煎煮;第二次煎煮时间为 2h,温度为 60~80℃,水量以淹没所有食材为准,过滤得药液,药材残渣丢弃;取出乌鸡,加入调味料用老鸡汤进行煎煮 1 小时,后保温浸泡 1 小时,取出乌鸡,置于空罐中,并加入适量鸡汤,调味后进行罐装,抽真空。

[0006] 鉴于本发明弥补了现有技术的不足之处;具有补钙补铁,滋补强身,营养价值高,食用方便,保健健体的特点,可进行批量化的生产应用,是一种具有推广价值的新技术。

具体实施方式

[0007] 本发明所采用的技术解决方案是:乌鸡药膳罐头的加工工艺是:取鲜活乌鸡,宰杀,退毛,去除内脏杂物,将乌鸡从脊骨处分开两半,取其中一半剁成小块,每块块径 3~

4cm,鸡块与可食内脏的一半用滚水过浸,去除浮沫,捞出,取药材人参6%,黄芪5%、何首乌3%,山核桃仁3%、枸杞4%、山楂2%、麦冬3%、大枣4%、灵芝2%,当归3%,黑豆5%,按比例进行配比;取配方药材除杂,粉碎,混合,加入乌鸡加水进行煎煮,水开后改文火煎煮,第一次文火煎煮时间为4h,温度为60~80℃,水量为淹没食材的2倍体积,保温2小时,继续加热文火煎煮;第二次煎煮时间为2h,温度为60~80℃,水量以淹没所有食材为准,过滤得药液,药材残渣丢弃;取出乌鸡,加入调味料用老鸡汤进行煎煮1小时,后保温浸泡1小时,取出乌鸡,置于空罐中,并加入适量鸡汤,调味后进行罐装,抽真空。