



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103989145 A

(43) 申请公布日 2014. 08. 20

(21) 申请号 201410159791. 2

(22) 申请日 2014. 04. 21

(71) 申请人 和县鸡笼山调味品有限责任公司

地址 238243 安徽省马鞍山市和县善厚镇街  
道和善路 1 号

(72) 发明人 李杰忠

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理  
有限公司 34112

代理人 方峥

(51) Int. Cl.

A23L 1/24 (2006. 01)

A23L 1/30 (2006. 01)

A23L 1/315 (2006. 01)

A23L 1/312 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种鸡肉香辣酱及其制备方法

(57) 摘要

一种鸡肉香辣酱及其制备方法,其特征在于由下列重量份的原料制成:决明子 3-4、枳椇子 4-5、覆盆子 2-3、枇杷叶 2.5-3.5、黄瓜叶 4-4.5、风铃花 1-1.5、黄竹参 1-2、红辣椒 200-210、葡萄籽油 8-10、竹盐 20-23、生姜 20-25、饼干 15-18、鸡骨 14-15、鸡肉 40-45、鸡蛋液 10-11、樱桃 10-11、火龙果 10-12、木瓜 15-17、啤酒 12-15、米醋 20-22、营养添加剂 8-9。本发明香辣爽口,风味独特,配方合理,其中添加的鸡骨提高了本发明的钙含量,而添加的鸡肉经炸制后口感好、味道鲜美,与鸡蛋液相配合,使得本发明含有丰富的蛋白质,此外,本发明还含有多种中草药成分,具有补肝益肾、养血活血、滋阴清热、健脾和胃的功效。

1. 一种鸡肉香辣酱,其特征在于由以下重量份的原料制成:

决明子 3-4、枳椇子 4-5、覆盆子 2-3、枇杷叶 2.5-3.5、黄瓜叶 4-4.5、风铃花 1-1.5、黄竹参 1-2、红辣椒 200-210、葡萄籽油 8-10、竹盐 20-23、生姜 20-25、饼干 15-18、鸡骨 14-15、鸡肉 40-45、鸡蛋液 10-11、樱桃 10-11、火龙果 10-12、木瓜 15-17、啤酒 12-15、米醋 20-22、营养添加剂 8-9;

所述营养添加剂由下列重量份原料制成:山乌珠叶 1-1.2、茉莉花 1.3-1.4、木瓜籽 0.9-1、丝瓜络 1.1-1.3、苦瓜 7-8、豆渣 50-55、松花蛋 20-22;

制备方法为:(1)将苦瓜去皮,加 3-4 倍的水打浆,在所得浆液中加入山乌珠叶、茉莉花、木瓜籽、丝瓜络,文火煎煮 30-35 分钟,过滤除渣,得保健苦瓜汁;

(2)取松花蛋蛋黄,碾成泥,与豆渣、保健苦瓜汁混合拌匀,烘干后进行超微粉碎,即得。

2. 根据权利要求 1 所述的鸡肉香辣酱的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将决明子、枳椇子、覆盆子、枇杷叶、黄瓜叶、风铃花、黄竹参加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,得药液;

(2)将鸡骨加 5-6 倍的水小火熬煮 30-35 分钟,过滤除渣,得鸡骨汤;将葡萄籽油倒入锅中,待油烧至五成熟时倒入红辣椒,大火翻炒 1-2 分钟后加入鸡骨汤,小火焖制 8-10 分钟,然后将红辣椒取出,晾干;

(3)取樱桃、火龙果、木瓜果肉,加 40-50% 的水打浆,过滤除渣,所得滤液与啤酒、米醋混合入锅,大火煮沸;

(4)将生姜去皮、切片,与步骤(2)所得物料、竹盐混合拌匀,倒入坛子中压实,然后加入步骤(3)所得物料,于阴凉处密封放置 20-24 小时后将红辣椒取出,剁碎;

(5)将饼干放置于药液中浸泡 15-20 秒后取出,烘干后碾碎,得保健饼干屑;将鸡肉切块,在表面挂上鸡蛋液,然后再均匀裹上保健饼干屑,送入油锅小火炸至熟透,然后与步骤(4)所得物料及剩余物料混合拌匀,即得。

## 一种鸡肉香辣酱及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,尤其涉及一种鸡肉香辣酱及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 人们在日常生活中常使用调味品来增加菜肴的色、香、味,促进食欲。目前,市场上销售的调味品种类繁多,但其大多只具备调味功能,营养单一,已不能满足消费者日益增长的需求。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种鸡肉香辣酱及其制备方法,本发明具有香味浓郁,营养健康的特点。

[0004] 本发明所采用的技术方案是:

一种鸡肉香辣酱,其特征在于由以下重量份的原料制成:

决明子 3-4、枳椇子 4-5、覆盆子 2-3、枇杷叶 2.5-3.5、黄瓜叶 4-4.5、风铃花 1-1.5、黄竹参 1-2、红辣椒 200-210、葡萄籽油 8-10、竹盐 20-23、生姜 20-25、饼干 15-18、鸡骨 14-15、鸡肉 40-45、鸡蛋液 10-11、樱桃 10-11、火龙果 10-12、木瓜 15-17、啤酒 12-15、米醋 20-22、营养添加剂 8-9;

所述营养添加剂由下列重量份原料制成:山乌珠叶 1-1.2、茉莉花 1.3-1.4、木瓜籽 0.9-1、丝瓜络 1.1-1.3、苦瓜 7-8、豆渣 50-55、松花蛋 20-22;

制备方法为:(1)将苦瓜去皮,加 3-4 倍的水打浆,在所得浆液中加入山乌珠叶、茉莉花、木瓜籽、丝瓜络,文火煎煮 30-35 分钟,过滤除渣,得保健苦瓜汁;

(2)取松花蛋蛋黄,碾成泥,与豆渣、保健苦瓜汁混合拌匀,烘干后进行超微粉碎,即得。

[0005] 所述的鸡肉香辣酱的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将决明子、枳椇子、覆盆子、枇杷叶、黄瓜叶、风铃花、黄竹参加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,得药液;

(2)将鸡骨加 5-6 倍的水小火熬煮 30-35 分钟,过滤除渣,得鸡骨汤;将葡萄籽油倒入锅中,待油烧至五成熟时倒入红辣椒,大火翻炒 1-2 分钟后加入鸡骨汤,小火焖制 8-10 分钟,然后将红辣椒取出,晾干;

(3)取樱桃、火龙果、木瓜果肉,加 40-50% 的水打浆,过滤除渣,所得滤液与啤酒、米醋混合入锅,大火煮沸;

(4)将生姜去皮、切片,与步骤(2)所得物料、竹盐混合拌匀,倒入坛子中压实,然后加入步骤(3)所得物料,于阴凉处密封放置 20-24 小时后将红辣椒取出,剁碎;

(5)将饼干放置于药液中浸泡 15-20 秒后取出,烘干后碾碎,得保健饼干屑;将鸡肉切块,在表面挂上鸡蛋液,然后再均匀裹上保健饼干屑,送入油锅小火炸至熟透,然后与步骤(4)所得物料及剩余物料混合拌匀,即得。

[0006] 本发明中的风铃花为锦葵科植物风铃花的全花,黄竹参为鸭跖草科植物细竹蒿草

的根。

[0007] 本发明的有益效果为：

本发明香辣爽口，风味独特，配方合理科学，其中添加的鸡骨提高了本发明的钙含量，而添加的鸡肉经炸制后口感好、味道鲜美，与鸡蛋液相配合，使得本发明含有丰富的蛋白质，此外，本发明还含有多种中草药成分，经常食用可达到补肝益肾、养血活血、滋阴清热、健脾和胃的功效。

### 具体实施方式

[0008] 一种鸡肉香辣酱，其特征在于由以下重量份(公斤)的原料制成：

决明子 3、枳椇子 4、覆盆子 3、枇杷叶 3.5、黄瓜叶 4.5、风铃花 1.5、黄竹参 1、红辣椒 210、葡萄籽油 10、竹盐 23、生姜 25、饼干 18、鸡骨 14、鸡肉 45、鸡蛋液 10、樱桃 11、火龙果 12、木瓜 15、啤酒 15、米醋 22、营养添加剂 9；

所述营养添加剂由下列重量份(公斤)原料制成：山乌珠叶 1.2、茉莉花 1.4、木瓜籽 0.9、丝瓜络 1.3、苦瓜 7、豆渣 50、松花蛋 22；

制备方法为：(1) 将苦瓜去皮，加 3-4 倍的水打浆，在所得浆液中加入山乌珠叶、茉莉花、木瓜籽、丝瓜络，文火煎煮 30-35 分钟，过滤除渣，得保健苦瓜汁；

(2) 取松花蛋蛋黄，碾成泥，与豆渣、保健苦瓜汁混合拌匀，烘干后进行超微粉碎，即得。

[0009] 所述的鸡肉香辣酱的制备方法，包括以下步骤：

(1) 将决明子、枳椇子、覆盆子、枇杷叶、黄瓜叶、风铃花、黄竹参加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟，过滤除渣，得药液；

(2) 将鸡骨加 5-6 倍的水小火熬煮 30-35 分钟，过滤除渣，得鸡骨汤；将葡萄籽油倒入锅中，待油烧至五成熟时倒入红辣椒，大火翻炒 1-2 分钟后加入鸡骨汤，小火焖制 8-10 分钟，然后将红辣椒取出，晾干；

(3) 取樱桃、火龙果、木瓜果肉，加 40-50% 的水打浆，过滤除渣，所得滤液与啤酒、米醋混合入锅，大火煮沸；

(4) 将生姜去皮、切片，与步骤(2)所得物料、竹盐混合拌匀，倒入坛子中压实，然后加入步骤(3)所得物料，于阴凉处密封放置 20-24 小时后将红辣椒取出，剁碎；

(5) 将饼干放置于药液中浸泡 15-20 秒后取出，烘干后碾碎，得保健饼干屑；将鸡肉切块，在表面挂上鸡蛋液，然后再均匀裹上保健饼干屑，送入油锅小火炸至熟透，然后与步骤(4)所得物料及剩余物料混合拌匀，即得。