



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 101690593 B

(45) 授权公告日 2012.05.09

(21) 申请号 200910185161.1

类研究》. 1990, (第1期), 42-44.

(22) 申请日 2009.09.30

审查员 唐惠敏

(73) 专利权人 合肥工业大学

地址 230009 安徽省合肥市包河区屯溪路  
193号

(72) 发明人 张文成 张爽 王瑞霞 宫洪景

(74) 专利代理机构 安徽省合肥新安专利代理有  
限责任公司 34101

代理人 吴启运

(51) Int. Cl.

A23L 1/315(2006.01)

(56) 对比文件

CN 1196199 A, 1998.10.21,

CN 101427808 A, 2009.05.13,

本书编写组. 红烧鸡翅. 《一学就会的懒人菜  
288例》. 中国轻工业出版社, 2007, (第1版), 43.

袁凤林等. 微波在肉类加工中的应用. 《肉

权利要求书 1页 说明书 3页

(54) 发明名称

一种香辣鸡翅的加工方法

(57) 摘要

一种香辣鸡翅的加工方法, 以鸡翅为原料, 40-50℃温水中漂洗 2-3 次, 在由水、食盐和白酒配成的混合液中浸渍 40-50 分钟, 再进行微波 (输出频率 2450MHz, 功率 0-750W) 加热处理 2~10min, 再加入由生抽、食盐、白糖、白酒、大蒜、生姜、花椒、辣椒和五香粉等调味料的卤水中大火沸腾 8-10 分钟, 再小火微沸 60-90 分钟, 后采用真空包装, 最后进行巴氏杀菌, 使得鸡翅鲜嫩可口、咸中带甜、香辣浓郁、回味无穷、安全可靠, 适合规模化生产要求。

1. 一种香辣鸡翅的加工方法,包括鸡翅预处理、微波加热和煮制以及后处理,其特征在于:所述的预处理是鸡翅用 40-50℃温水漂洗 2-3 次后用由水、食盐和白酒配成的混合液于 50±2℃浸渍 40-50min,以质量百分比计,水中含食盐 3-5%、白酒 0.5-1.0%,预处理后的鸡翅用输出频率 2450MHz,功率 0-750W 微波加热处理 2-10min,然后于卤水中煮制,先用大火沸腾 8-10min,后小火微沸 60-90min,在煮制结束前 5min 向卤水中加入 0.1-0.2%味精;所述的卤水以水的质量计,添加生抽 1.0-1.5%、食盐 6.5-7.5%、白糖 0.3-0.5%、白酒 0.8-1.2%、大蒜 0.3-0.5%、生姜 0.4-0.6%、花椒 0.5-0.8%、辣椒 3.5-4.5%、五香粉 1.2-1.6%。

## 一种香辣鸡翅的加工方法

### 一、技术领域

[0001] 本发明涉及一种畜禽熟食制品的加工方法,具体地说是一种香辣鸡翅的加工方法。

### 二、背景技术

[0002] 鸡肉的肉质细嫩,滋味鲜美,富含多种蛋白质,而且消化率高,很容易被人体吸收利用,有增强体力、强壮身体等作用。鸡肉含有对人体生长发育有重要作用的磷脂类,是中国人膳食结构中脂肪和磷脂的重要来源之一。

[0003] 鸡是家喻户晓的膳食品,现有技术中有多种食用鸡的制造方法,如烧烤、油炸、腌腊、酱卤等,市面上供应的熟食鸡大多是整鸡加工;因鸡翅肉较少,食用过程废弃较多,产生大量生活垃圾。

[0004] 众所周知,鸡翅的肉为“活肉”,营养价值很高。目前,关于鸡翅深加工研究的报道较少,加工也不规范。经由国家知识产权局网站检索,截至 2009 年 6 月 4 日,与鸡翅加工方法直接相关的授权专利或申请主要有:

[0005] (1) 实用新型专利:“包装袋(香辣鸡翅)”,专利号:ZL03300762.4。提供了一种香辣鸡翅的包装袋子。

[0006] (2) 发明专利:“一种糖熏鸡翅及其制备方法”,专利号:ZL98102103.4。

[0007] 该发明是一种糖熏鸡翅及其制备方法。它以鸡翅为主料,味精、食盐、胡椒粉、亚硝酸钠、白糖为副料,加以甘草、花椒、大料、山奈、白芷、豆蔻、紫扣、草拨、良姜、佛手、丁香、鲜姜等调料,经浸泡、腌制、煮、熏、包装等加工而成。

[0008] (3) 发明专利:“粤家花椒酱汁香鸡翅及其制作方”,专利申请号:200610129427.7。

[0009] 该发明是一种粤家花椒酱汁香鸡翅及其制作方法。其特征在于它是由以下步骤所构成:①选优质鸡翅;②备调料;③腌制鸡翅;④制作自制鸡酱;⑤煲鸡翅;⑥冷却;⑦灭菌后密封装袋。

### 三、发明内容

[0010] 本发明的目的是提供一种里外口味一致的香辣鸡翅食品。所要解决的技术问题是规模化生产口味统一、里外一致的香辣鸡翅食品。

[0011] 本香辣鸡翅的加工方法,包括鸡翅的预处理、微波加热和煮制以及后处理,与现有技术的区别是经预处理后的鸡翅用微波加热 2~10min,然后于卤水中煮制,先大火沸腾 8~10min,后小火微沸 60~90min,煮制结束后进行后处理,即捞出沥干、冷却、包装和灭菌。

[0012] 所述的卤水是以水的质量计,添加以下各组分:生抽 1.0~1.5%、食盐 6.5~7.5%、白糖 0.3~0.5%、白酒 0.8~1.2%、大蒜 0.3~0.5%、生姜 0.4~0.6%、花椒 0.5~0.8%、辣椒 3.5~4.5%、五香粉 1.2~1.6%。

[0013] 具体操作步骤如下：

[0014] (1) 温水洗涤

[0015] 采用 40-50℃温水中漂洗鸡翅 2-3 次。

[0016] (2) 浸渍

[0017] 将水、食盐和白酒配成的混合液，温度控制  $50 \pm 2^\circ\text{C}$  左右，将鸡翅在其中浸渍 40-50 分钟。以质量百分比计，水中含食盐 3 ~ 5%、白酒 0.5 ~ 1.0%。

[0018] (3) 微波处理

[0019] 将上述浸渍过的鸡翅采用微波（输出频率 2450MHz，功率 0-750W），加热 2 ~ 10 分钟。

[0020] (4) 煮制

[0021] 将微波加热后鸡翅投入含生抽、食盐、白糖、白酒、大蒜、生姜、花椒、辣椒和五香粉的卤水中，先大火煮制 8 ~ 10min，后小火焖煮 60 ~ 90min；结束前 5min 左右向卤水中加入 0.1 ~ 0.2%（质量百分比）的味精。

[0022] (5) 鸡翅煮熟后捞出沥干、冷却。

[0023] (6) 将煮制好的鸡翅冷却后真空包装，真空度 0.07MPa。

[0024] (7) 灭菌

[0025] 采用巴氏杀菌，温度 90 ~ 100℃、20 分钟。

[0026] 温水洗涤的作用是洗去鸡翅的血迹和污物。盐水浸渍的作用是除去禽畜特有的腥味。微波加热利用微波穿透性，一方面使内外同步脱水，另一方面疏松肌肉组织和翅骨，以方便渗透入味，使香辣味里外一致。本香辣鸡翅酥嫩松软，咸中有甜，香辣浓郁，里外一致，回味无穷，适合规模化生产。

#### 四、具体实施方式

[0027] 实施例一（取 1 公斤左右冷藏鸡翅）：

[0028] 产品原料组成及配比

[0029] (1) 原料的选择

[0030] 原料为现成的鸡翅，要求新鲜，无病、伤、无异味，无污染；加工冻禽，应自然解冻。

[0031] (2) 温水洗涤

[0032] 采用 40-50℃温水中漂洗 2-3 次，除去鸡翅上的血迹和杂物。

[0033] (3) 浸渍

[0034] 配制食盐 4%，白酒 0.8% 的混合液，温度控制  $50 \pm 2^\circ\text{C}$  左右，将鸡翅在其中浸渍 40-50 分钟。

[0035] (4) 微波处理

[0036] 将上述浸渍过鸡翅进行微波（输出频率 2450MHz，功率 350W）加热预煮 8 分钟，便于后续煮制过程产品入味。

[0037] (5) 煮制

[0038] 先配制卤水，量 / 称取生抽 12g、食盐 70g、白糖 4g、白酒 10g、大蒜 4g、生姜 5g、花椒 6g、辣椒 40g 和五香粉 15g，倒入 1 公斤饮用水中混合后烧开，将 1 公斤鸡翅放入，在大火中煮制 8-10 分钟，再小火焖煮 60-90 分钟；结束前 5min 加入味精 1g。单只捞出沥干。

- [0039] (6) 包装
- [0040] 将煮制好的鸡翅冷却后真空包装,真空度 0.07MPa。
- [0041] (7) 灭菌
- [0042] 采用巴氏杀菌,温度 95℃、20 分钟。
- [0043] 实施例二(取宰杀活鸡的鸡翅 1 公斤):
- [0044] 选择原料为活鸡,按照以下步骤进行加工:
- [0045] (1) 活鸡宰杀、温水洗涤
- [0046] 放血、褪毛、切爪、开膛去内脏后,切下鸡翅浸入 40-50℃温水中漂洗 2-3 次,除去鸡翅上的血迹和杂物。
- [0047] (2) 浸渍
- [0048] 配制食盐 5%和白酒 1%配成的混合液,温度控制 50±2℃左右,将鸡翅在其中浸渍 40-50 分钟。
- [0049] (3) 微波处理
- [0050] 将上述浸渍过鸡翅进行微波(输出频率 2450MHz,功率 650W)加热预煮 4 分钟,便于后续煮制过程产品入味。
- [0051] (4) 煮制
- [0052] 先配制卤水,量/称取生抽 13g、食盐 71g、白糖 4g、白酒 10g、大蒜 4g、生姜 5g、花椒 7g、辣椒 40g 和五香粉 15g,倒入 1 公斤饮用水中混合后烧开,将 1 公斤鸡翅放入,在大火中煮制 8-10 分钟,再小火焖煮 60-90 分钟;结束前 5min 加入味精 2g。单只捞出沥干。
- [0053] (5) 包装
- [0054] 将煮制好的鸡翅冷却后真空包装,真空度 0.07MPa。
- [0055] (6) 灭菌
- [0056] 采用巴氏杀菌,温度 95℃、20 分钟。