



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 108936565 A

(43)申请公布日 2018.12.07

(21)申请号 201810783495.8

(22)申请日 2018.07.17

(71)申请人 宿州市符离集刘老二烧鸡有限公司

地址 234101 安徽省宿州市埇桥区符离集
镇南

(72)发明人 刘金华 贾敬敏

(74)专利代理机构 合肥市浩智运专利代理事务
所(普通合伙) 34124

代理人 施兴华

(51)Int.Cl.

A23L 27/60(2016.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种烧鸡酱及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种烧鸡酱,由下述按重量份配比的原料制成:烧鸡肉40-50份、干辣椒3-5份、野山椒1-2份、泡椒1-2份、料酒4-8份、豆瓣酱3-6份、姜0.5-2份、蒜0.8-2份、白糖2-4份、味精1-4份、芝麻15-20份、花生15-20份、植物油12-14份、香辛料5-10份、盐10-15份、清水30-40份。还公开了其制备方法。采用本配方及方法制成的烧鸡酱,油色红润,风味浓郁,椒香宜人,辣而不辛,回味无穷,极大的丰富了现有香辣酱的口味。

1. 一种烧鸡酱,其特征在于,由下述按重量份配比的原料制成:烧鸡肉40-50份、干辣椒3-5份、野山椒1-2份、泡椒1-2份、料酒4-8份、豆瓣酱3-6份、姜0.5-2份、蒜0.8-2份、白糖2-4份、味精1-4份、芝麻15-20份、花生15-20份、植物油12-14份、香辛料5-10份、盐10-15份、清水30-40份。

2. 根据权利要求1所述的烧鸡酱,其特征在于,所述香辛料由下述按重量份配比的原料制成:茴香2-3份、白芷4-6份、丁香4-6份、桂皮5-8份、川明参2-4份、肉蔻1-2份、白果2-5份、花椒3-5份、香叶1-2份、橘皮1-2份。

3. 根据权利要求2所述的烧鸡酱,其特征在于,烧鸡肉45-50份、干辣椒3-5份、野山椒1-2份、泡椒1-2份、料酒4-8份、豆瓣酱3-6份、姜0.5-2份、蒜0.8-2份、白糖2-4份、味精1-4份、芝麻15-20份、花生15-20份、植物油12-14份、香辛料8-10份、盐10-15份、清水30-40份。

4. 根据权利要求2所述的烧鸡酱,其特征在于,茴香3份、白芷6份、丁香4份、桂皮6份、川明参2份、肉蔻2份、白果5份、花椒4份、香叶1份、橘皮1份。

5. 根据权利要求1所述的烧鸡酱,其特征在于,所述豆瓣酱为发酵周期6个月以上的郫县豆瓣酱。

6. 权利要求1-5任一项所述的烧鸡酱的制备方法,其特征在于,包括如下步骤:

1) 将出锅后的烧鸡肉用粉碎机打成肉丝状;

2) 锅内加入植物油,加热至140-175℃,将粉碎后的烧鸡肉放入,炸2-8min后捞出沥油,得到肉松备用;

3) 取干辣椒、野山椒、泡椒,混合,用粉碎机粉碎成颗粒,加水搅匀,得到水泡辣椒粉备用;

4) 取芝麻、花生、香辛料,分别用粉碎机粉碎成颗粒后备用;

5) 锅内加入植物油,加热至130-140℃,加入豆瓣酱翻炒,翻炒温度115-120℃,翻炒时间3-6分钟;

6) 倒入切好的姜、蒜翻炒,翻炒温度110-120℃,翻炒时间3-6分钟;

7) 加入步骤3)中的水泡辣椒粉,而后依次加入料酒、白糖、味精、芝麻、花生、香辛料及盐,熬制收汁后得到酱汁备用;

8) 向步骤7)的酱汁中加入步骤1)中的肉松,冷却至50-70℃后搅拌并灌装。

7. 根据权利要求6所述的一种烧鸡酱的制备方法,其特征在于,步骤7)中的熬制温度为100-110℃,熬制时间为20-35min。

一种烧鸡酱及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品生产领域,具体为一种烧鸡酱。

背景技术

[0002] 香辣酱为一种以辣椒为只要原料的酱类食品,现有技术中,香辣酱的种类五花八门,传统的香辣酱是采用名小吃豆花蘸水的传统工艺结合先进的科学保鲜技术,精选辣椒、花椒、胡椒、芝麻、植物油及名贵自然香料精工配置而成的一种酱。但是现有技术中的香辣酱口味只要以辣为主,口味比较单一化。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种烧鸡酱,以解决上述背景技术中提出的口味比较单一的问题。

[0004] 为实现上述目的,本发明提供如下技术方案:

[0005] 一种烧鸡酱,由下述按重量份配比的原料制成:烧鸡肉40-50份、干辣椒3-5份、野山椒1-2份、泡椒1-2份、料酒4-8份、豆瓣酱3-6份、姜0.5-2份、蒜0.8-2份、白糖2-4份、味精1-4份、芝麻15-20份、花生15-20份、植物油12-14份、香辛料5-10份、盐10-15份、清水30-40份。

[0006] 优选的,所述香辛料由下述按重量份配比的原料制成:茴香2-3份、白芷4-6份、丁香4-6份、桂皮5-8份、川明参2-4份、肉蔻1-2份、白果2-5份、花椒3-5份、香叶1-2份、橘皮1-2份。

[0007] 优选的,由下述按重量份配比的原料制成:烧鸡肉45-50份、干辣椒3-5份、野山椒1-2份、泡椒1-2份、料酒4-8份、豆瓣酱3-6份、姜0.5-2份、蒜0.8-2份、白糖2-4份、味精1-4份、芝麻15-20份、花生15-20份、植物油12-14份、香辛料8-10份、盐10-15份、清水30-40份。

[0008] 优选的,所述香辛料由下述按重量份配比的原料制成:茴香3份、白芷6份、丁香4份、桂皮6份、川明参2份、肉蔻2份、白果5份、花椒4份、香叶1份、橘皮1份。

[0009] 一种烧鸡酱的制备方法,包括如下步骤:

[0010] 1) 将出锅后的烧鸡肉用粉碎机打成肉丝状;

[0011] 2) 锅内加入植物油,加热至140-175℃,将粉碎后的烧鸡肉放入,炸2-8min后捞出沥油,得到肉松备用;

[0012] 3) 取干辣椒、野山椒、泡椒,混合,用粉碎机粉碎成颗粒,加水搅匀,得到水泡辣椒粉备用;

[0013] 4) 取芝麻、花生、香辛料,分别用粉碎机粉碎成颗粒后备用;

[0014] 5) 锅内加入植物油,加热至130-140℃,加入豆瓣酱翻炒,翻炒温度115-120℃,翻炒时间3-6分钟;

[0015] 6) 倒入切好的姜、蒜翻炒,翻炒温度110-120℃,翻炒时间3-6分钟;

[0016] 7) 加入步骤3)中的水泡辣椒粉,而后依次加入料酒、白糖、味精、芝麻、花生、香辛

料及盐,熬制收汁后得到酱汁备用;

[0017] 8) 向步骤7)的酱汁中加入步骤1)中的肉松,冷却至50-70℃后搅拌并灌装。

[0018] 优选的,步骤7)中的熬制温度为100-110℃,熬制时间为20-35min。

[0019] 与现有技术相比,本发明的有益效果是:采用本配方及方法制成的烧鸡酱,油色红润,风味浓郁,椒香宜人,辣而不辛,回味无穷,极大的丰富了现有香辣酱的口味。

具体实施方式

[0020] 下面将对本发明实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施例仅仅是本发明一部分实施例,而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例,本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例,都属于本发明保护的范围。

[0021] 实施例1:

[0022] 一种烧鸡酱,由下述按重量份配比的原料制成:烧鸡肉45份、干辣椒3份、野山椒1份、泡椒1份、料酒4份、豆瓣酱3份、姜0.5份、蒜0.8份、白糖2份、味精1份、芝麻15份、花生15份、植物油12份、香辛料8份、盐10份、清水30份。

[0023] 实施例2:

[0024] 一种烧鸡酱,由下述按重量份配比的原料制成:烧鸡肉50份、干辣椒5份、野山椒2份、泡椒2份、料酒8份、豆瓣酱6份、姜2份、蒜2份、白糖4份、味精4份、芝麻20份、花生20份、植物油14份、香辛料10份、盐15份、清水40份。

[0025] 其中,实施例1-2中所述香辛料由下述按重量份配比的原料制成:茴香3份、白芷6份、丁香4份、桂皮6份、川明参2份、肉蔻2份、白果5份、花椒4份、香叶1份、橘皮1份。

[0026] 实施例1-2中烧鸡酱的制备方法,均包括如下步骤:

[0027] 1) 将出锅后的烧鸡肉用粉碎机打成肉丝状;

[0028] 2) 锅内加入植物油,加热至140-175℃,将粉碎后的烧鸡肉放入,炸2-8min后捞出沥油,得到肉松备用;

[0029] 3) 取干辣椒、野山椒、泡椒,混合,用粉碎机粉碎成颗粒,加水搅匀,得到水泡辣椒粉备用;

[0030] 4) 取芝麻、花生、香辛料,分别用粉碎机粉碎成颗粒后备用;

[0031] 5) 锅内加入植物油,加热至130-140℃,加入豆瓣酱翻炒,翻炒温度115-120℃,翻炒时间3-6分钟;

[0032] 6) 倒入切好的姜、蒜翻炒,翻炒温度110-120℃,翻炒时间3-6分钟;

[0033] 7) 加入步骤3)中的水泡辣椒粉,而后依次加入料酒、白糖、味精、芝麻、花生、香辛料及盐,熬制收汁后得到酱汁备用;

[0034] 8) 向步骤7)的酱汁中加入步骤1)中的肉松,冷却至50-70℃后搅拌并灌装。

[0035] 作为可选的方案,步骤7)中的熬制温度为100-110℃,熬制时间为20-35min。。

[0036] 对于本领域技术人员而言,显然本发明不限于上述示范性实施例的细节,而且在不背离本发明的精神或基本特征的情况下,能够以其他的具体形式实现本发明。因此,无论从哪一点来看,均应实施例看作是示范性的,而且是非限制性的,本发明的范围由所附权利要求而不是上述说明限定,因此旨在将落在权利要求的等同要件的含义和范围内的所有

变化囊括在本发明内。

[0037] 此外,应当理解,虽然本说明书按照实施方式加以描述,但并非每个实施方式仅包含一个独立的技术方案,说明书的这种叙述方式仅仅是为清楚起见,本领域技术人员应当将说明书作为一个整体,各实施例中的技术方案也可以经适当组合,形成本领域技术人员可以理解的其他实施方式。