



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104323308 A

(43) 申请公布日 2015. 02. 04

(21) 申请号 201410533234. 2

(22) 申请日 2014. 10. 11

(71) 申请人 五河县鑫旺清真食品有限公司

地址 233300 安徽省蚌埠市五河县小溪镇上
营村

(72) 发明人 沙亮亮

(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 方琦

(51) Int. Cl.

A23L 1/315(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

降肝火咖喱味鸡肉串及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种降肝火咖喱味鸡肉串,其特征 在于由以下重量份原料制成:鸡胸肉 600-650、鸡骨架 50-55、姜黄 1-2、咖哩粉 120-125、打碗花 20-23、薇菜 30-34、辣椒粉 13-14、芸豆 20-26、桂皮油 50-55、鱼卵 40-44、粉 丝 20-25、姜蓉 40-45。本发明添加的莲子芯具有 降肝火,清暑除烦,生津止渴作用,同时,还添加了 枳实,其具有治大便不通的功效,且添加了打碗 花、薇菜、芸豆、鱼卵等口味独特的辅料,使得鸡肉 串的口感更好,老少皆宜。

1. 一种降肝火咖喱味鸡肉串,其特征在于由以下重量份原料制成:

鸡胸肉 600-650、鸡骨架 50-55、姜黄 1-2、咖喱粉 120-125、打碗花 20-23、薇菜 30-34、辣椒粉 13-14、芸豆 20-26、桂皮油 50-55、鱼卵 40-44、粉丝 20-25、姜蓉 40-45、丹参 10-11、莲子芯 2-3、枳实 4-5、黄精 5-6、营养添加剂 60-65;

所述营养添加剂由下列重量份原料组成:筒子骨 30-35、海蛎 40-45、海参 18-19、基围虾 14-15、胡芦 20-22、冬瓜粉 19-25、北沙参 1-2、菠菜梗 9-10、饴糖 15-16、红豆粉 30-34、何首乌 2-3、鹿茸 1-2、楮实子 1.5-1.6、芦柑 10-11、豇豆 12-13、豆瓣酱 16-18、良姜 2-3、蒜薹 0.5-0.6、粽叶 30-40、杨桃 20-25、包菜 20-21;

制备方法:(1)将北沙参、何首乌、鹿茸、楮实子、良姜、蒜薹用打粉机制成粉,与红豆粉、豆瓣酱一起加水搅拌成中药浆糊,再将海蛎、海参、基围虾分别放入浆糊中裹上中药浆糊,再分别用粽叶包裹,放入蒸中蒸熟,再将蒸熟的海蛎、海参、基围虾分别取出,除去中药浆糊,放入绞肉机中混合绞碎,再烘干研成粉;

(2)将筒子骨加 10-12 倍水,煎煮 50-55 分钟煲汤,得汤液;将胡芦、冬瓜粉、包菜、菠菜梗与汤液一起混合煮熟,再取出烘干,研成粉;

(3)将芦柑、杨桃一起放入榨汁机中打碎,再经过冷冻干燥磨成粉,与步骤(1)、(2)所得物料以及其他剩余原料一起混合均匀,即得。

2. 根据权利要求 1 所述降肝火咖喱味鸡肉串的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将丹参、莲子芯、枳实、黄精、姜黄加 5-6 倍水,煎煮 40-45 分钟,过滤除渣,得药液,将鸡胸肉放入药液中浸泡 3-4 小时,取出切成块,用桂皮油煎炸至金黄色;

(2)将鸡骨架加水炖汤,取汤液,将打碗花、薇菜、芸豆、鱼卵、粉丝放入汤液中煎煮至糊状,再与咖喱粉、辣椒粉以及其他剩余原料混合搅拌成面糊,再将步骤(1)中的鸡肉块放入面糊中滚揉,取出用竹签串成肉串,放入烤箱烤熟,即得。

降肝火咖喱味鸡肉串及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,涉及一种鸡肉串,尤其涉及一种降肝火咖喱味鸡肉串及其制备方法。

背景技术

[0002] 目前,鸡肉是人们生活中常出现在餐桌上的一种食品,因其营养美味、美味可口,随着人们生活水平的逐步提高,工作频率加快,如何将鸡肉制成一种安全,卫生,使用便利,加工方式多,口感好的方便食品成为难题,且传统的鸡肉口味单一,且多不具有保健功能,已不能满足于消费者的需求。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种降肝火咖喱味鸡肉串及其制备方法,本发明具有降肝火、肉质鲜美、口感好的特点。

[0004] 本发明所采用的技术方案是:

一种降肝火咖喱味鸡肉串,其特征在于由以下重量份原料制成:

鸡胸肉 600-650、鸡骨架 50-55、姜黄 1-2、咖喱粉 120-125、打碗花 20-23、薇菜 30-34、辣椒粉 13-14、芸豆 20-26、桂皮油 50-55、鱼卵 40-44、粉丝 20-25、姜蓉 40-45、丹参 10-11、莲子芯 2-3、枳实 4-5、黄精 5-6、营养添加剂 60-65;

所述营养添加剂由下列重量份原料组成:筒子骨 30-35、海蛎 40-45、海参 18-19 基围虾 14-15、胡芦 20-22、冬瓜粉 19-25、北沙参 1-2、菠菜梗 9-10、饴糖 15-16、红豆粉 30-34、何首乌 2-3、鹿茸 1-2、楮实子 1.5-1.6、芦柑 10-11、豇豆 12-13、豆瓣酱 16-18、良姜 2-3、蒜薹 0.5-0.6、粽叶 30-40、杨桃 20-25、包菜 20-21;

(1) 将北沙参、何首乌、鹿茸、楮实子、良姜、蒜薹用打粉机制成粉,与红豆粉、豆瓣酱一起加水搅拌成中药浆糊,再将海蛎、海参、基围虾分别放入浆糊中裹上中药浆糊,再分别用粽叶包裹,放入蒸中蒸熟,再将蒸熟的海蛎、海参、基围虾分别取出,除去中药浆糊,放入绞肉机中混合绞碎,再烘干研成粉;

(2) 将筒子骨加 10-12 倍水,煎煮 50-55 分钟煲汤,得汤液;将胡芦、冬瓜粉、包菜、菠菜梗与汤液一起混合煮熟,再取出烘干,研成粉;

(3) 将芦柑、杨桃一起放入榨汁机中打碎,再经过冷冻干燥磨成粉,与步骤(1)、(2)所得物料以及其他剩余原料一起混合均匀,即得。

[0005] 所述降肝火咖喱味鸡肉串的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 将丹参、莲子芯、枳实、黄精、姜黄加 5-6 倍水,煎煮 40-45 分钟,过滤除渣,得药液,将鸡胸肉放入药液中浸泡 3-4 小时,取出切成块,用桂皮油煎炸至金黄色;

(2) 将鸡骨架加水炖汤,取汤液,将打碗花、薇菜、芸豆、鱼卵、粉丝放入汤液中煎煮至糊状,再与咖喱粉、辣椒粉以及其他剩余原料混合搅拌成面糊,再将步骤(1)中的鸡肉块放入面糊中滚揉,取出用竹签串成肉串,放入烤箱烤熟,即得。

[0006] 本发明的有益效果为：

本发明在传统的羊肉串添加了多种名贵中药和多种营养丰富的辅料，其中，添加的莲子芯具有降肝火，清暑除烦，生津止渴作用，同时，还添加了枳实，其具有治大便不通的功效，且添加了打碗花、薇菜、芸豆、鱼卵等口味独特的辅料，使得鸡肉串的口感更好，老少皆宜。

具体实施方式

[0007] 一种降肝火咖喱味鸡肉串，其特征在于由以下重量份原料制成：

鸡胸肉 600-650、鸡骨架 50-55、姜黄 1-2、咖喱粉 120-125、打碗花 20-23、薇菜 30-34、辣椒粉 13-14、芸豆 20-26、桂皮油 50-55、鱼卵 40-44、粉丝 20-25、姜蓉 40-45、丹参 10-11、莲子芯 2-3、枳实 4-5、黄精 5-6、营养添加剂 60-65；

所述营养添加剂由下列重量份原料组成：筒子骨 30-35、海蛎 40-45、海参 18-19 基围虾 14-15、胡芦 20-22、冬瓜粉 19-25、北沙参 1-2、菠菜梗 9-10、饴糖 15-16、红豆粉 30-34、何首乌 2-3、鹿茸 1-2、楮实子 1.5-1.6、芦柑 10-11、豇豆 12-13、豆瓣酱 16-18、良姜 2-3、蒜薹 0.5-0.6、粽叶 30-40、杨桃 20-25、包菜 20-21；

(1) 将北沙参、何首乌、鹿茸、楮实子、良姜、蒜薹用打粉机制成粉，与红豆粉、豆瓣酱一起加水搅拌成中药浆糊，再将海蛎、海参、基围虾分别放入浆糊中裹上中药浆糊，再分别用粽叶包裹，放入蒸中蒸熟，再将蒸熟的海蛎、海参、基围虾分别取出，除去中药浆糊，放入绞肉机中混合绞碎，再烘干研成粉；

(2) 将筒子骨加 10-12 倍水，煎煮 50-55 分钟煲汤，得汤液；将胡芦、冬瓜粉、包菜、菠菜梗与汤液一起混合煮熟，再取出烘干，研成粉；

(3) 将芦柑、杨桃一起放入榨汁机中打碎，再经过冷冻干燥磨成粉，与步骤(1)、(2)所得物料以及其他剩余原料一起混合均匀，即得。

[0008] 所述降肝火咖喱味鸡肉串的制备方法，其特征在于包括以下步骤：

(1) 将丹参、莲子芯、枳实、黄精、姜黄加 5-6 倍水，煎煮 40-45 分钟，过滤除渣，得药液，将鸡胸肉放入药液中浸泡 3-4 小时，取出切成块，用桂皮油煎炸至金黄色；

(2) 将鸡骨架加水炖汤，取汤液，将打碗花、薇菜、芸豆、鱼卵、粉丝放入汤液中煎煮至糊状，再与咖喱粉、辣椒粉以及其他剩余原料混合搅拌成面糊，再将步骤(1)中的鸡肉块放入面糊中滚揉，取出用竹签串成肉串，放入烤箱烤熟，即得。