



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103689641 A

(43) 申请公布日 2014. 04. 02

(21) 申请号 201310674006. 2

(22) 申请日 2013. 12. 07

(71) 申请人 陈园园

地址 315100 浙江省宁波市鄞州区古林镇施家村陶家 11 号

(72) 发明人 陈园园

(51) Int. Cl.

A23L 1/315(2006. 01)

A23L 1/312(2006. 01)

A23L 1/314(2006. 01)

A23L 1/318(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

泡凤爪的加工方法及泡凤爪

(57) 摘要

一种泡凤爪的加工方法及泡凤爪,其中加工方法包括以下步骤:1)煮制鸡爪:将鸡爪对半剖开,清洗,放入沸水中煮制8—10分钟,捞出后放入冰水中清洗,再从清水中捞出沥干;2)制备腌制液:将以下质量份的材料混合后进行熬制,山椒10份,花椒1份,老姜2份,茴香0.5份,桂皮0.2份,盐1份,料酒0.5份,纯进水100份,熬制时间25—35分钟,冷却过滤得混合液体,在混合液体中加入0.2质量份的乳酸和1质量份的白砂糖,即得到腌制液;3)将鸡爪与腌制液按照1:1质量比例进行混合腌制8—12小时;4)杀菌,包装。本发明的腌制液通过熬制,避免现有工艺的炒制步骤,减小了有害物质的产生,同时容易控制熬制液的一性,提高了泡凤爪的口感。

1. 一种泡凤爪的加工方法,其特征在于包括以下步骤:

1) 煮制鸡爪:将鸡爪对半剖开,清洗,放入沸水中煮制 8—10 分钟,捞出后放入冰水中清洗,再从清水中捞出沥干;

2) 制备腌制液:将以下质量份的材料混合后进行熬粥,山椒 10 份,花椒 1 份,老姜 2 份,茴香 0.5 份,桂皮 0.2 份,盐 1 份,料酒 0.5 份,纯进水 100 份,熬制时间 25—35 分钟,冷却过滤得混合液体,在混合液体中加入 0.2 质量份的乳酸和 1 质量份的白砂糖,即得到腌制液;

3) 将步骤 1) 所得的鸡爪与步骤 2) 所得的腌制液按照 1:1 质量比例进行混合腌制 8—12 小时;

4) 杀菌,包装。

2. 一种泡凤爪,其特征在于:所述泡凤爪按照权利要求 1 加工方法制成。

泡凤爪的加工方法及泡凤爪

技术领域

[0001] 本发明涉及一种泡凤爪的加工方法及泡凤爪。

背景技术

[0002] 泡凤爪因其口感好,深受消费者的喜爱,目前泡凤爪加工时用到的泡料通常利用泡菜及其它辅料进行炒制,口感单一,且炒制火候难以保持稳定,造成每批泡凤爪味道不同。

发明内容

[0003] 本发明解决的技术问题是:提供一种泡凤爪的加工方法,工艺简单,提高泡凤爪的口感。

[0004] 本发明的技术方案是:一种泡凤爪的加工方法,其特征包括以下步骤:1) 煮制鸡爪:将鸡爪对半剖开,清洗,放入沸水中煮制 8—10 分钟,捞出后放入冰水中清洗,再从清水中捞出沥干;2) 制备腌制液:将以下质量份的材料混合后进行熬制,山椒 10 份,花椒 1 份,老姜 2 份,茴香 0.5 份,桂皮 0.2 份,盐 1 份,料酒 0.5 份,纯进水 100 份,熬制时间 25—35 分钟,冷却过滤得混合液体,在混合液体中加入 0.2 质量份的乳酸和 1 质量份的白砂糖,即得到腌制液;3) 将步骤 1) 所得的鸡爪与步骤 2) 所得的腌制液按照 1:1 质量比例进行混合腌制 8—12 小时;4) 杀菌,包装。

[0005] 本发明的有益效果是:本发明的腌制液通过熬制,避免现有工艺的炒制步骤,减小了有害物质的产生,同时容易控制熬制液的一致性,提高了泡凤爪的口感。

具体实施方式

[0006] 下面结合实施例对本发明作进一步说明:

[0007] 实施例 1

[0008] 一种泡凤爪的加工方法,包括以下步骤:1) 煮制鸡爪:将鸡爪对半剖开,清洗,放入沸水中煮制 8 分钟,根据鸡爪数量的增加还可以煮制 10 分钟,捞出后放入冰水中清洗,再从清水中捞出沥干;2) 制备腌制液:将以下质量份的材料混合后进行熬制,山椒 10 份,花椒 1 份,老姜 2 份,茴香 0.5 份,桂皮 0.2 份,盐 1 份,料酒 0.5 份,纯进水 100 份,熬制时间 25,为了提高熬制液的浓度,熬制时间还可以为 35 分钟,冷却过滤得混合液体,在混合液体中加入 0.2 质量份的乳酸和 1 质量份的白砂糖,即得到腌制液;3) 将步骤 1) 所得的鸡爪与步骤 2) 所得的腌制液按照 1:1 质量比例进行混合腌制 8 小时,为了提高泡凤爪的味道,腌制时间还可以提高到 12 小时;4) 杀菌,包装。本实施例中的每一质量份为 100g。

[0009] 实施例 2

[0010] 一种泡凤爪,按照以下步骤加工制成:1) 煮制鸡爪:将鸡爪对半剖开,清洗,放入沸水中煮制 8 分钟,根据鸡爪数量的增加还可以煮制 10 分钟,捞出后放入冰水中清洗,再从清水中捞出沥干;2) 制备腌制液:将以下质量份的材料混合后进行熬制,山椒 10 份,花椒 1

份,老姜 2 份,茴香 0.5 份,桂皮 0.2 份,盐 1 份,料酒 0.5 份,纯进水 100 份,熬制时间 25,为了提高熬制液的浓度,熬制时间还可以为 35 分钟,冷却过滤得混合液体,在混合液体中加入 0.2 质量份的乳酸和 1 质量份的白砂糖,即得到腌制液;3)将步骤 1)所得的鸡爪与步骤 2)所得的腌制液按照 1:1 质量比例进行混合腌制 8 小时,为了提高泡凤爪的味道,腌制时间还可以提高到 12 小时;4)杀菌,包装。本实施例中的每一质量份为 100g。