

[19] 中华人民共和国国家知识产权局



# [12] 发明专利说明书

专利号 ZL 200410043733.X

[51] Int. Cl.

A23L 1/315 (2006.01)

A23L 1/31 (2006.01)

A61K 36/00 (2006.01)

A23B 4/044 (2006.01)

A23G 3/00 (2006.01)

A23F 3/16 (2006.01)

[45] 授权公告日 2007年2月14日

[11] 授权公告号 CN 1299605C

[22] 申请日 2004.7.21

[21] 申请号 200410043733.X

[73] 专利权人 周 斌

地址 150080 黑龙江省哈尔滨市南岗区铁路街497号

[72] 发明人 周 斌

[56] 参考文献

CN1452907A 2003.11.5

CN1154809A 1997.7.23

CN1163069A 1997.10.29

CN1418576A 2003.5.21

CN1132038A 1996.10.2

CN1181905A 1998.5.20

CN1422554A 2003.6.11

CN1307834A 2001.8.15

CN1398542A 2003.2.26

CN1045915A 1990.10.10

审查员 丁 海

[74] 专利代理机构 双鸭山欣合专利事务所

代理人 黄志坚

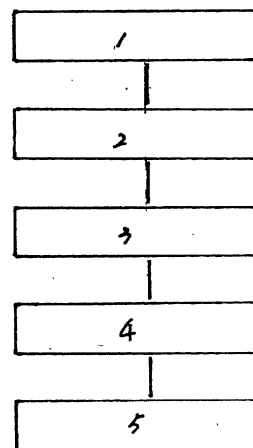
权利要求书1页 说明书2页 附图1页

[54] 发明名称

一种加工速食腊香禽肉制品的制作方法

[57] 摘要

一种加工速食腊香禽肉制品的制作方法是由料包、调料、制作工艺构成，料包由砂仁、桂丁、香叶、白芷、姜、陈皮、桂皮、草果、肉冠、香蘑、丁香、茴香、花椒、大料组成，调料由碘盐、味精、白糖、曲酒、料酒组成，其制作方法是，选用优质瘦肉型华英鸭，宰杀后去除膛内杂物，洗净放入容器中同时加入如上所述的料包和调料搅拌均匀，腌制后取出挂在通风室风干后上蒸锅蒸制后放入熏制锅内，加入白糖和茶叶薰制上色，凉透，有效地祛除鸭子的腥味、异味，同时渗入料包和调料的香味，既保持鸭子原有味道，又突出风腊食品的特点，且食用方便、保存期长，本制作方法也可用于其他禽、肉食品加工。



1. 一种加工速食腊香禽肉制品的制作方法,是由料包、调料、制作方法构成,以批量 30 公斤单位鸭子为准,其特征是:

1). 料包由砂仁 13-17 克、桂丁 10-15 克、香叶 10-14 克、白芷 8-12 克、姜 20-25 克、陈皮 8-12 克、桂皮 10-15 克、草果 10-15 克、肉冠 13-18 克、香蘑 8-12 克、丁香 8-12 克、茴香 13-17 克、花椒 10-15 克、大料 10-15 克组成,

2). 调料由碘盐 850-950 克、味精 350-400 克、白糖 850-1000 克、曲酒 900-950 毫升、料酒 550-600 毫升组成,

3). 制作方法是,选用优质瘦肉型华英鸭,宰杀后去除膛内杂物,洗净放入容器中同时加入如上所述的料包和调料搅拌均匀,淹制 48 小时,取出挂在通风室风干 10-15 天后上蒸锅蒸制 25 分钟后放入熏制锅内,加入白糖和茶叶薰制上色,凉透。

## 一种加工速食腊香禽肉制品的制作方法

### 技术领域

本发明涉及一种禽、肉风腊速食食品的制作配方及制作方法。

### 背景技术

目前，北方人已逐渐接受南方风腊口味的禽肉食品，以鸭子为例，我国北方越来越多的人喜欢食用鸭子，但由于鸭子肉质较腥，在家庭或企业中不易批量制作、加工，且没有一个固定的配料方法和生产标准，不能批量生产而且难以保证每个批量的口味一致。我国的南方生产腊味速食食品年代已久，也多是以家庭派生出的传统方法制作、加工，从南北地域相差和鸭子品质比较来看，南北两地鸭子的品种及喂养的环境条件和饲料结构均有很大的差异，南方养鸭水域多，鸭子食用水中生物多，北方养鸭基本上是旱养，喂养全是谷料和青饲料，这样使南北两地的鸭子肉质上有很大的区别，因此，在加工风腊食品的配方和工艺上也就存在很大的不同，而且在加工中还要考虑北方人的口味习惯和口味特点。

### 发明内容

为了克服南北鸭子因生长环境、饲料不同而出现的肉质差异，以及不能适应北方人的口味习惯和特点的风腊速食食品的不足，本发明提供一种加工速食腊香禽、肉制品的配方及制作方法，可批量生产和家庭制作速食腊香禽、肉制品，既有南方风腊食品的风味，又结合北方人的饮食习惯和口味，滋味纯正、独特，营养价值高。

本发明解决其技术问题所采取的技术方案是由料包、调料、制作方法构成，以批量 30 公斤单位鸭子为准，料包由砂仁 13-17 克、桂丁 10-15 克、香叶 10-14 克、白芷 8-12 克、姜 20-25 克、陈皮 8-12 克、桂皮 10-15 克、草果 10-15 克、肉冠 13-18 克、香蘑 8-12 克、丁香 8-12 克、茴香 13-17 克、花椒 10-15 克、大料 10-15 克组成，调料由碘盐 850-950 克、味精 350-400 克、白糖 850-1000 克、曲酒 900-950 毫升、料酒 550-600 毫升组成，其制作方法是，选用优质瘦肉型华英鸭，宰杀后去除膛内杂物，洗净放入容器中同时加入如上所述的料包和调料搅拌均匀，淹制 48 小时，取出挂在通风室风干 10-15 天后上蒸锅蒸制 25 分钟后放入熏制锅内，加入白糖和茶叶薰制上色，凉透。

本发明的有益效果是有效地去除鸭子的腥味、异味、同时渗入料包和调料的香味，既保持鸭子原有味道，又突出风腊食品的特点，且食用方便、保存期长，本制作方法也可用于其

他禽、肉食品加工。

附图说明

图 1. 一种加工速食腊香禽、肉制品的配方及制作方法框图

具体实施方式

一种加工速食腊香禽肉制品的制作方案是由料包、调料、制作方法构成，以批量 30 公斤单位鸭子为准，料包由砂仁 13-17 克、桂丁 10-15 克、香叶 10-14 克、白芷 8-12 克、姜 25-20 克、陈皮 8-12 克、桂皮 10-15 克、草果 10-15 克、肉冠 13-18 克、香蘑 8-12 克、丁香 8-12 克、茴香 13-17 克、花椒 10-15 克、大料 10-15 克组成，调料由碘盐 850-950 克、味精 350-400 克、白糖 850-1000 克、曲酒 900-950 毫升、料酒 550-600 毫升组成，参照图 1，其制作方法是，选用优质瘦肉型华英鸭，宰杀后去除膛内杂物，洗净放入容器 1 中加入如上所述的料包和调料搅拌均匀，腌制 48 小时，取出挂在通风室 2 风干 10-15 天，上蒸锅 3 蒸制 25 分钟后放入熏制锅 4 内，加入白糖和茶叶熏制上色，凉透后真空包装机 5 包装，也可直接食用。

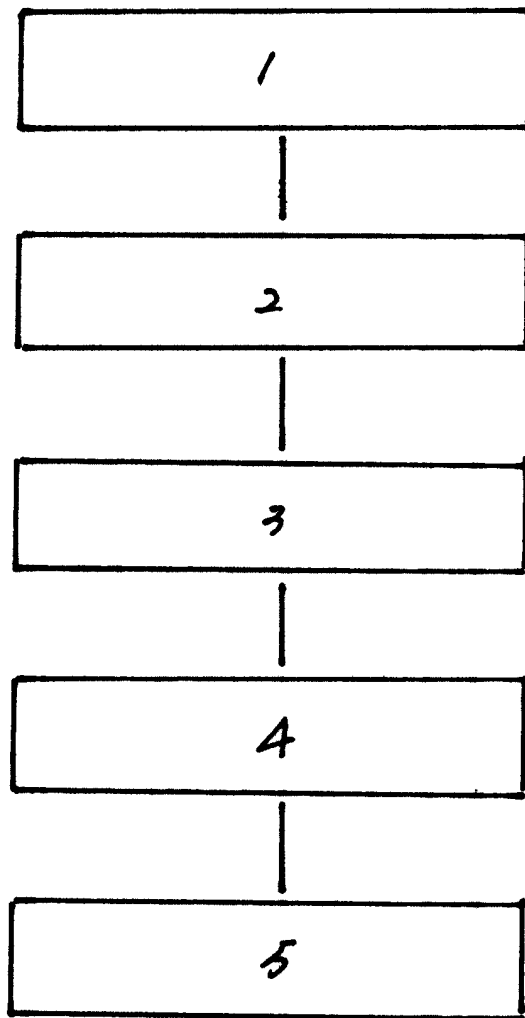


图 1