



## (12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 101380121 B

(45) 授权公告日 2012.02.15

(21) 申请号 200710054383.0

A61P 7/10(2006.01)

(22) 申请日 2007.05.10

(56) 对比文件

(73) 专利权人 朱保平

CN 1312030 A, 2001.09.12,

地址 454900 河南省安阳市梯家胡同 17 号

CN 1393180 A, 2003.01.29,

(72) 发明人 朱保平

审查员 徐彦

(51) Int. Cl.

A23L 1/315(2006.01)

A23L 1/314(2006.01)

A23L 1/318(2006.01)

A61K 36/9068(2006.01)

A61P 29/00(2006.01)

A61P 39/02(2006.01)

A61P 13/12(2006.01)

A61P 15/00(2006.01)

A61P 1/16(2006.01)

A61P 11/00(2006.01)

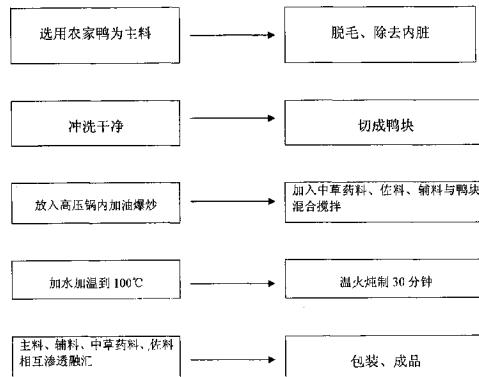
权利要求书 1 页 说明书 2 页 附图 1 页

## (54) 发明名称

一种金竹炖鸭的制备方法

## (57) 摘要

本发明涉及一种以农家鸭作为主料，精选崂山竹叶茶为辅料，并配制多种中草药料、佐料经过爆炒、炖制、相互渗透、融汇，制作的一种金竹炖鸭。其特征：先将农家鸭脱毛、除去内脏，并冲洗干净，切成鸭块，放入高压锅内，加入植物油进行爆炒，再加入少许清水及崂山竹叶茶辅料和 15 种中草药：人参、八角、生地、香草、当归、白寇、熟地、小茴香、花椒、桂皮、木香、千里香、丁香、南姜、干姜；6 种佐料：料酒、冰糖、味精、盐、花椒油、芝麻，将上述主料、辅料、中草药料、佐料按比例调配与鸭块混合搅拌，加水进行加温炖制，让其互相渗透、融汇。具有清热消炎、利尿通络、滋阴壮阳、壮腰健脾、养肝益肺的保健功能，是广泛用于宴请佳宾的绿色保健食品。



1. 一种金竹炖鸭的制备方法,它包括:选用 1000 克农家鸭作为主料,经过脱毛、除去内脏,冲洗干净后,切成块状,放进植物油 500 克,在高压锅内进行爆炒;加入清水 200 克,崂山竹叶茶 50 克;辅料:取人参 15 克、八角 10 克、生地 10 克、香草 5 克、当归 10 克、白寇 5 克、熟地 5 克、小茴香 10 克、花椒 10 克、桂皮 8 克、木香 5 克、千里香 10 克、丁香 6 克、南姜 5 克、干姜 5 克;佐料:料酒 100 毫升、冰糖 5 克、味精 5 克、盐 20 克、花椒油 10 克、芝麻 5 克,将上述主料、辅料、中草药料、佐料按比例与鸭块混合搅拌,随用随炖;将鸭块与辅料、中草药料、佐料并加少许清水混合搅拌,在高压锅内加温到 100℃;再用小火炖制 30 分钟后,让其自然降温,促使鸭块主料与崂山竹叶茶辅料、中草药料、佐料互相渗透,融汇。

## 一种金竹炖鸭的制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种利用农家鸭作为主料,采用崂山竹叶茶为辅料,配入多种中草药和佐料,经过一定的时间、温度炖制而成的一种金竹炖鸭食品。

### 背景技术

[0002] 公知,现在市场上流行的用竹叶、竹品炖鸭工艺流程方法有多种,常见的竹叶、竹品炖鸭食品有:湘辣竹香鸭、竹筒蒸鸭、竹香麻鸭、竹香婆婆鸭,其主料以老水鸭为原料,其配料为姜、蒜、洋葱、芫荽、干辣椒、芝麻,再加入调料椒盐、花椒油、味精,经过炖制并采用竹叶包裹、竹筒、竹笼、竹垫蒸鸭多种方式,但在用料配方上,均使用普通的调料和佐料,工艺流程简单,所含的营养成份较少,不具备保健强身的特点。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种利用农家鸭作为主料,添加崂山竹叶茶为辅料,并按比例加入多种名贵滋补中草药及佐料,经过炖制、烹饪、渗透、融汇工艺流程,对常用的竹叶、竹品炖鸭工艺流程进行了实质性的改进,采用此法制作出的金竹炖鸭,不但能达到肉质鲜美肥嫩、口味醇厚的目的,而且具有清热解毒、滋阴壮阳、养肝益肺、利尿通络、健腰壮脾的保健功能。

[0004] 本发明的技术方案是这样实现的:先选用 1000 克新鲜的农家鸭,脱毛、除去内脏,冲洗干净,切成块状,加入 500 克植物油,在锅内进行爆炒;取出后,再加入清水 200 克,开始用高压锅炖;选用崂山竹叶茶 50 克为辅料,并加入中草药料:人参 15 克、八角 10 克、生地 10 克、香草 5 克、当归 10 克、白寇 5 克、熟地 5 克、小茴香 10 克、花椒 10 克、桂皮 8 克、木香 5 克、千里香 10 克、丁香 6 克、南姜 5 克、干姜 5 克;佐料:料酒 100 毫升、冰糖 5 克、味精 5 克、盐 20 克、花椒油 10 克、芝麻 5 克,将上述主料、辅料、中草药料、佐料在锅内与鸭块混合搅拌,把高压锅烧开,温度达到 100℃,再用小火炖制 30 分钟后,让其自然降温,使主料、药料、辅料、佐料互相渗透,互相融汇,即为成品。

[0005] 由于本发明将炖制的鸭块添加崂山竹叶茶为辅料,并配入 15 种中草药料、6 种佐料,经过炖制,互相渗透,融汇,因此炖出的金竹鸭具有清热、消炎、利尿通络,营养丰富,口味醇厚的功效,既可食用又可作为保健食品,是现代菜系中一道美味佳肴。

### 附图说明:

[0006] 下面结合工艺流程图和实施例对本发明进一步说明

[0007] 图 1 是本发明的工艺流程图。

### 具体实施方式

[0008] 实施例 1:先选 1000 克的农家鸭,经过脱毛,除去内脏,冲洗干净后,切成鸭块,放进已加入 500 克植物油的高压锅内进行爆炒,再加入清水 200 克,放入崂山竹叶茶 50 克为

辅料。

[0009] 实施例 2 :配制中草药料 :人参 15 克、八角 10 克、生地 10 克、香草 5 克、当归 10 克、白寇 5 克、熟地 5 克、小茴香 10 克、花椒 10 克、桂皮 8 克、木香 5 克、千里香 10 克、丁香 6 克、南姜 5 克、干姜 5 克,放入锅内,与鸭块和崂山竹叶茶混合。

[0010] 实施例 3 :配制佐料 :料酒 100 毫升、冰糖 5 克、味精 5 克、盐 20 克、花椒油 10 克、芝麻 5 克,与鸭块和崂山竹叶茶、中草药料混合。

[0011] 实施例 4 :将高压锅烧开到 100℃,再用小火炖制 30 分钟后,让其自然降温,使主料、辅料、中草药料、佐料互相渗透,融汇即为成品。

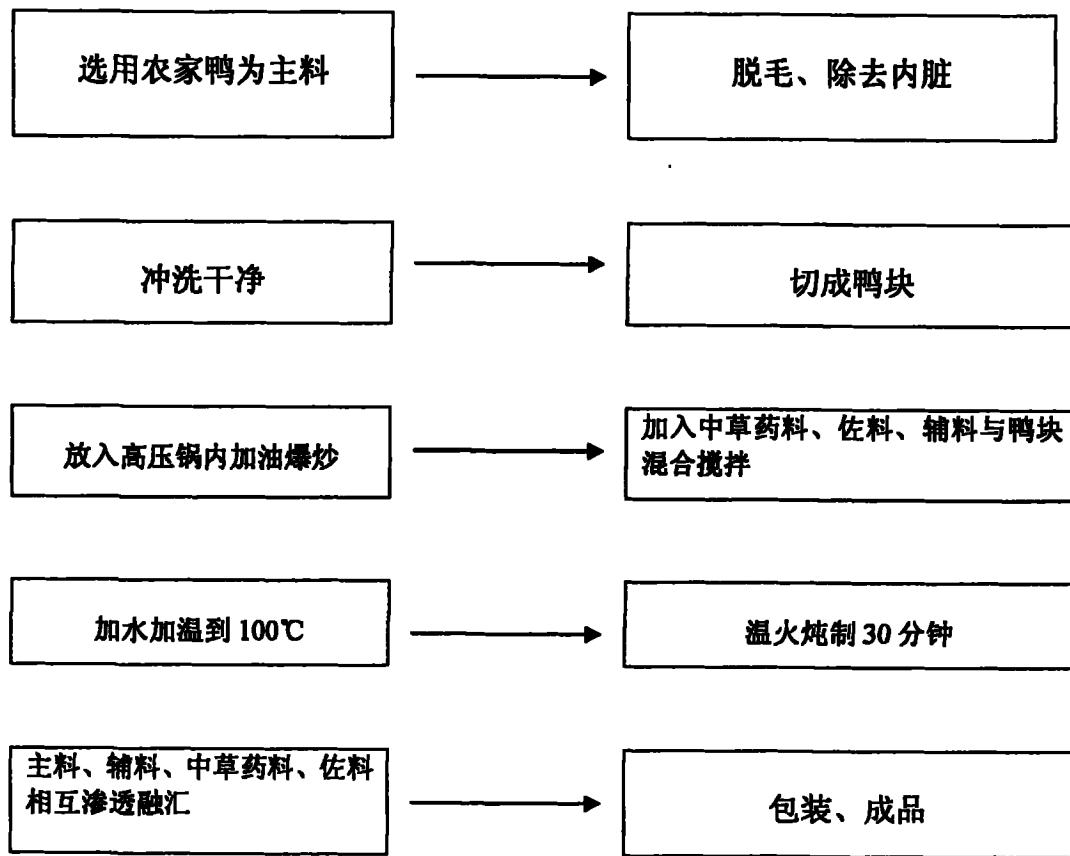


图 1