



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106387698 A

(43)申请公布日 2017.02.15

(21)申请号 201610827657.4

(22)申请日 2016.09.18

(71)申请人 山东新希望六和集团有限公司

地址 266111 山东省青岛市城阳区棘洪滩
街道青大工业园

(72)发明人 索成

(51)Int.Cl.

A23L 13/50(2016.01)

A23L 7/10(2016.01)

A23L 19/00(2016.01)

A23L 25/00(2016.01)

A23L 13/70(2016.01)

A23L 13/40(2016.01)

权利要求书1页 说明书5页

(54)发明名称

一种鸡翅包饭及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种鸡翅包饭及其制备方法,其中,由去骨鸡全翅和馅料制得,将鸡全翅去骨得到去骨鸡全翅,再使用腌料进行腌制处理,然后将馅料经过处理并填充入去骨鸡全翅中速冷包装得到;本发明的有益效果是:本发明科学的配比不添加任何鸡精、味精、复合磷酸盐等作料,制备方法简单加之科学的制备条件得到的产品依然品质上乘,成品口味更好,风味更独特,芳香可口,后期市场取得更好的销量。

1. 一种鸡翅包饭,由去骨鸡全翅和馅料制得,其特征在于,将鸡全翅去骨得到去骨鸡全翅,再使用腌料进行腌制处理,然后将馅料经过处理并填充入去骨鸡全翅中速冷包装得到;制备方法包括以下步骤:

第一步、取鸡全翅进行去骨处理,将鸡全翅的翅根的骨头与翅中的骨头一并取出,将去骨鸡全翅加入真空滚揉罐中并加入腌料,腌料的加入量为35-50g/个,抽真空至0.83-1个大气压,滚揉时间20-30min,腌制时间4-6h;

第二步、将糯米用2-3倍量的35-40℃温水浸泡,浸泡时间为3-6h,再将其放入蒸箱里在95℃-100℃条件下蒸5-10min;花生用2-3倍量的35-40℃温水浸泡,浸泡时间为3-6h;红枣去核再用2-4倍量的35-40℃温水浸泡,浸泡时间为3-6h,然后将处理得到的糯米、花生和红枣,按照糯米70-80%、花生5-10%和红枣10-25%的比例放入搅拌机中混合搅拌均匀,并加入0.01-0.02倍量的槟榔粉、0.01-0.02倍量的杏仁粉和0.01-0.02倍量的荷叶粉混合得到馅料;

第三步、将第二步得到的馅料按照10-15g/个的比例人工填充到第一步腌制好的去骨鸡翅口中,然后使用压料板将鸡翅口馅料压实,然后放入蒸箱里在95℃-100℃条件下蒸10-15min;

第四步、将第三步蒸熟后的鸡翅包饭静置4-8h达到室温,再用平板速冻机在-15至-18℃的条件下进行1-2小时的速冻;

第五步、将第四步速冻好的成品放入包装袋进行封口包装,并经金属探测仪进行金属异物的探测。

2. 根据权利要求1所述的鸡翅包饭,其特征在于,第一步用到的所述腌料包括以下质量份数的原料:冰水10-18份、食盐1-1.8份、白砂糖3-5份、桔梗粉3-5份、茴香粉1-2份、姜粉1-2份、大蒜粉0.5-1份、白鲜皮0.5-1份、酱油1-2份、黑胡椒碎0.1-1份、甜椒粉2-4份和白胡椒粉0.5-1份。

3. 根据权利要求1所述的鸡翅包饭,其特征在于,第一步用到的所述腌料包括以下质量份数的原料:冰水15份、食盐1.5份、白砂糖4份、桔梗粉4份、茴香粉1.5份、姜粉1份、大蒜粉1份、白鲜皮1份、酱油1份、黑胡椒碎1份、甜椒粉2份和白胡椒粉1份。

4. 根据权利要求1所述的鸡翅包饭,其特征在于,所述去骨鸡全翅质量为25-30g/个。

5. 根据权利要求1所述的鸡翅包饭,其特征在于,第二步所述糯米泡发后的质量为原来质量的2-3倍;第二步所述花生的泡发后的质量为原来的1-1.5倍;第二步所述红枣泡发后的质量为原来的1-2倍。

6. 根据权利要求1所述的鸡翅包饭,其特征在于,所述鸡全翅是鲜鸡翅,先将其在0-4℃的条件下保存10-20小时,然后保持温度在0-10℃。

一种鸡翅包饭及其制备方法

[0001]

技术领域

[0002] 本发明涉及食品加工领域,尤其涉及一种鸡翅包饭及其制备方法。

[0003]

背景技术

[0004] 鸡翅包饭是中国台湾、日本流行的小吃,将鸡翅去骨后,在翅袋中填充糯米、飞鱼籽等丰富的馅料,经过烧烤后食用。

[0005] 目前市场上卖的鸡翅包饭都是手工制作而成,而且口味一般,且品质参差不齐,腌料以及配料添加鸡精等成分,使用过多会造成人体的肾脏等损害,如果改变配料又会导致成品的口味口感。

[0006]

发明内容

[0007] 为了达到上述目的,本发明提供了一种鸡翅包饭及其制备方法。

[0008] 为了达到上述目的,本发明提供了一种鸡翅包饭,由去骨鸡全翅和馅料制得,其中,将鸡全翅去骨得到去骨鸡全翅,再使用腌料进行腌制处理,然后将馅料经过处理并填充入去骨鸡全翅中速冷包装得到;

制备方法包括以下步骤:

第一步、取鸡全翅进行去骨处理,将鸡全翅的翅根的骨头与翅中的骨头一并取出,将去骨鸡全翅加入真空滚揉罐中并加入腌料,腌料的加入量为35-50g/个,抽真空至0.83-1个大气压,滚揉时间20-30min,腌制时间4-6h;

第二步、将糯米用2-3倍量的35-40℃温水浸泡,浸泡时间为3-6h,再将其放入蒸箱里在95℃-100℃条件下蒸5-10min;花生用2-3倍量的35-40℃温水浸泡,浸泡时间为3-6h;红枣去核再用2-4倍量的35-40℃温水浸泡,浸泡时间为3-6h,然后将处理得到的糯米、花生和红枣,按照糯米70-80%、花生5-10%和红枣10-25%的比例放入搅拌机中混合搅拌均匀,并加入0.01-0.02倍量的槟榔粉、0.01-0.02倍量的杏仁粉和0.01-0.02倍量的荷叶粉混合得到馅料;

第三步、将第二步得到的馅料按照10-15g/个的比例人工填充到第一步腌制好的去骨鸡翅口中,然后使用压料板将鸡翅口馅料压实,然后放入蒸箱里在95℃-100℃条件下蒸10-15min;

第四步、将第三步蒸熟后的鸡翅包饭静置4-8h达到室温,再用平板速冻机在-15至-18℃的条件下进行1-2小时的速冻;

第五步、将第四步速冻好的成品放入包装袋进行封口包装,并经金属探测仪进行金属异物的探测。

[0009] 其中,第一步用到的所述腌料包括以下质量份数的原料:冰水10-18份、食盐1-1.8

份、白砂糖3-5份、桔梗粉3-5份、茴香粉1-2份、姜粉1-2份、大蒜粉0.5-1份、白鲜皮0.5-1份、酱油1-2份、黑胡椒碎0.1-1份、甜椒粉2-4份和白胡椒粉0.5-1份。

[0010] 优选的,第一步用到的所述腌料包括以下质量份数的原料:冰水15份、食盐1.5份、白砂糖4份、桔梗粉4份、茴香粉1.5份、姜粉1份、大蒜粉1份、白鲜皮1份、酱油1份、黑胡椒碎1份、甜椒粉2份和白胡椒粉1份。

[0011] 其中,所述去骨鸡全翅质量为25-30g/个。

[0012] 其中,第二步所述糯米泡发后的质量为原来质量的2-3倍;第二步所述花生的泡发后的质量为原来的1-1.5倍;第二步所述红枣泡发后的质量为原来的1-2倍。

[0013] 其中,所述鸡全翅是鲜鸡翅,先将其在0-4℃的条件下保存10-20小时,然后经解冻保持温度在0-10℃。

[0014] 其中,真空滚揉罐为GR-1600I/II真空滚揉机,功率5.2kw。

[0015] 搅拌机为JB-1200,功率为8kw。

[0016] 压料板为长方形模板,使用人员手握该模板,对准鸡翅口进行压实,将馅料全部压入鸡翅中充实,防止馅料泄露。

[0017] 蒸箱为HSG-10U,功率为30kw。

[0018] 平板速冻机为ASF-1500,功率为275kw。

[0019] 金属探测仪为SY-4012,功率为140w。

[0020] 本发明带来的有益效果是:本发明科学的配比不添加任何鸡精、味精、复合磷酸盐等作料,制备方法简单加之科学的制备条件得到的产品依然品质上乘,成品口味更好,风味更独特,芳香可口,后期市场取得更好的销量,再者烘烤更加易熟省时。

[0021]

具体实施方式

[0022] 为了进一步说明,本发明通过以下几个实施例进一步说明。

[0023] 实施例1

本发明提供了一种鸡翅包饭,由去骨鸡全翅和馅料制得,其中,将鸡全翅去骨得到去骨鸡全翅,再使用腌料进行腌制处理,然后将馅料经过处理并填充入去骨鸡全翅中速冷包装得到:

制备方法包括以下步骤:

第一步、取40个鸡全翅进行去骨处理,将鸡全翅的翅根的骨头与翅中的骨头一并取出,得到约1kg去骨鸡全翅,将去骨鸡全翅加入真空滚揉罐中并加入腌料,腌料的加入量为1400g,抽真空至0.9个大气压,滚揉时间20min,腌制时间6h;

第二步、将160g糯米用320g的40℃温水浸泡,浸泡时间为6h,再将其放入蒸箱里在100℃条件下蒸10min;27g花生用60g的40℃温水浸泡,浸泡时间为4h;20g红枣去核再用10g的40℃温水浸泡,浸泡时间为5h,然后将处理得到的糯米、花生和红枣按照糯米320g、花生40g和红枣40g的比例放入搅拌机中混合搅拌均匀,并加入4g槟榔粉、4g杏仁粉和4g荷叶粉混合得到馅料;

第三步、将第二步得到的馅料按照10.3g/个的比例人工填充到第一步腌制好的去骨鸡翅口中,然后使用压料板将鸡翅口馅料压实,然后放入蒸箱里在100℃条件下蒸12min;

第四步、将第三步蒸熟后的鸡翅包饭静置6h达到室温,再用平板速冻机在-18℃的条件下进行1小时的速冻;

第五步、将第四步速冻好的成品放入包装袋进行封口包装,并经金属探测仪进行金属异物的探测。

[0024] 其中,腌料由冰水593份、食盐59份、白砂糖178份、桔梗粉178份、茴香粉59份、姜粉59份、大蒜粉29.5份、白鲜皮29.5份、酱油59份、黑胡椒碎5.9份、甜椒粉119份和白胡椒粉31.3g混合得到。

[0025] 其中,所述去骨鸡全翅质量为25g/个。

[0026] 其中,所述鸡全翅是鲜鸡翅,先将其在0℃的条件下保存10小时,然后经解冻保持温度在6℃。

[0027] 实施例2

本发明提供了一种鸡翅包饭,由去骨鸡全翅和馅料制得,其中,将鸡全翅去骨得到去骨鸡全翅,再使用腌料进行腌制处理,然后将馅料经过处理并填充入去骨鸡全翅中速冷包装得到;

制备方法包括以下步骤:

第一步、取50个鸡全翅进行去骨处理,将鸡全翅的翅根的骨头与翅中的骨头一并取出,得到约1.5kg去骨鸡全翅,将去骨鸡全翅加入真空滚揉罐中并加入腌料,腌料的加入量为2000g,抽真空至1个大气压,滚揉时间30min,腌制时间4h;

第二步、将175g糯米用250g的35℃温水浸泡,浸泡时间为4h,再将其放入蒸箱里在98℃条件下蒸8min;50g花生用100g的40℃温水浸泡,浸泡时间为5h;75g红枣去核再用150g的40℃温水浸泡,浸泡时间为5h,然后将处理得到的糯米、花生和红枣按照糯米525g、花生75g和红枣150g的比例放入搅拌机中混合搅拌均匀,并加入7.5g槟榔粉、7.5g杏仁粉和7.5g荷叶粉混合得到馅料;

第三步、将第二步得到的馅料按照15.45g/个的比例人工填充到第一步腌制好的去骨鸡全翅口中,然后使用压料板将鸡翅口馅料压实,然后放入蒸箱里在100℃条件下蒸10min;

第四步、将第三步蒸熟后的鸡翅包饭静置5h达到室温,再用平板速冻机在-18℃的条件下进行1小时的速冻;

第五步、将第四步速冻好的成品放入包装袋进行封口包装,并经金属探测仪进行金属异物的探测。

[0028] 其中,腌料由冰水822g、食盐82g、白砂糖228g、桔梗粉228g、茴香粉91g、姜粉91g、大蒜粉46g、白鲜皮46g、酱油91g、黑胡椒碎46g、甜椒粉183g和白胡椒粉46g混合成。

[0029] 其中,所述去骨鸡全翅质量为30g/个。

[0030] 其中,所述鸡全翅是鲜鸡翅,先将其在2℃的条件下保存10小时,然后经解冻保持温度在6℃。

[0031] 实施例3

本发明提供了一种鸡翅包饭,由去骨鸡全翅和馅料制得,其中,将鸡全翅去骨得到去骨鸡全翅,再使用腌料进行腌制处理,然后将馅料经过处理并填充入去骨鸡全翅中速冷包装得到;

制备方法包括以下步骤:

第一步、取60个鸡全翅进行去骨处理,将鸡全翅的翅根的骨头与翅中的骨头一并取出,得到约1.5kg去骨鸡全翅,将去骨鸡全翅加入真空滚揉罐中并加入腌料,腌料的加入量为2400g,抽真空至0.9个大气压,滚揉时间25min,腌制时间6h;

第二步、将360g糯米用750g的40℃温水浸泡,浸泡时间为6h,再将其放入蒸箱里在100℃条件下蒸10min;60g花生用120g的40℃温水浸泡,浸泡时间为4h;45g红枣去核再用90g的40℃温水浸泡,浸泡时间为5h,然后将处理得到的糯米、花生和红枣按照糯米720g、花生90g和红枣90g的比例放入搅拌机中混合搅拌均匀,并加入9g槟榔粉、9g杏仁粉和9g荷叶粉混合得到馅料;

第三步、将第二步得到的馅料按照15.45g/个的比例人工填充到第一步腌制好的去骨鸡翅口中,然后使用压料板将鸡翅口馅料压实,然后放入蒸箱里在100℃条件下蒸12min;

第四步、将第三步蒸熟后的鸡翅包饭静置6h达到室温,再用平板速冻机在-18℃的条件下进行1小时的速冻;

第五步、将第四步速冻好的成品放入包装袋进行封口包装,并经金属探测仪进行金属异物的探测。

[0032] 其中,腌料由冰水1059g、食盐106g、白砂糖282g、桔梗粉282g、茴香粉106g、姜粉71g、大蒜粉71g、白鲜皮71g、酱油71g、黑胡椒碎71g、甜椒粉139g和白胡椒粉71g混合而成。

[0033] 其中,所述去骨鸡全翅质量为30g/个。

[0034] 其中,所述鸡全翅是鲜鸡翅,先将其在2℃的条件下保存10小时,然后经解冻保持温度在6℃。

[0035]

试验

实施例1-3方法大规模生产得到的200个的鸡翅包饭,以及常规手工制作200个鸡翅包饭。

[0036] 将制作的各组200个鸡翅包饭分别使用烤箱210℃烤,得到熟食鸡翅包饭。

[0037] 项目:口感是是消费者评判食品优劣的一项指标。口感是指烧烤产品在食用时内胚的结构及肉颗粒的好坏,反应了肉的质地,由肌肉中各种蛋白质结构特性决定的。

[0038] 风味也是肉制品的一个十分关键的因素,直接影响到消费者的购买欲望。

[0039] 香气也是一个重要指标,在食用烧烤产品时咬开翅饺时香气也很重要。

[0040] 品质评分:差0-3;良4-8;优9-10;评分为20人测评组品尝后的得分平均数。

[0041] 烘烤时间对比:烘烤进行10-15分钟。比较熟度。

[0042] 结果

针对各组进行口感、风味、香气和品质评分的对比。

组别	口感		风味		香气		品质评分		
	香嫩可口	一般	风味适宜	一般	芳香可口	一般	差	良	优
对照	135	65	121	79	127	73	62	45	93
实施例1	198	2	199	1	199	1	0	0	200
实施例2	199	1	198	2	199	1	0	0	200
实施例3	198	2	199	1	199	1	0	0	200

[0043]

由表1可知,三个实施例组的鸡翅包饭,口感香嫩可口,风味适宜,芳香可口,且质量稳定,品质较对照组要好很多。

[0044] 另外,对比烘烤熟需要的时间表2

组别	8-10	10-13	13-15
对照组	5 (2.5%)	45 (22.5%)	135 (75%)
实施例1	15 (7.5%)	179 (89.5%)	6 (3%)
实施例2	13 (6.5%)	182 (91%)	5 (2.5%)
实施例3	13 (6.5%)	179 (89.5%)	8 (4%)

由表2可知,三个实施例的鸡翅包饭,更易熟,节省烘烤时间。

[0045] 以上所述仅为本发明的较佳实施例,并不用以限制本发明,凡在本发明的精神和原则之内,所作的任何修改、等同替换、改进等,均应包含在本发明的保护范围之内。