



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104305301 A

(43) 申请公布日 2015. 01. 28

(21) 申请号 201410638431. 0

(22) 申请日 2014. 11. 13

(71) 申请人 河南农业大学

地址 450002 河南省郑州市文化路 95 号

(72) 发明人 柳艳霞 赵莉君 高晓平 孙灵霞

李苗云 张秋会

(74) 专利代理机构 郑州优盾知识产权代理有限

公司 41125

代理人 张绍琳 张真真

(51) Int. Cl.

A23L 1/315(2006. 01)

A23L 1/312(2006. 01)

A23L 1/314(2006. 01)

A23L 1/29(2006. 01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种酱香鸭脖的制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种酱香鸭脖的制作方法, 酱香鸭脖制品的原料中包括鸭脖、精盐、酱油、啤酒、白砂糖、花椒、辣椒、八角、桂皮、小茴香、砂仁、肉豆蔻、草果、良姜、山奈、生姜, 本发明的新型酱香鸭脖的卤汁中使用了啤酒和十余种香辛料, 啤酒与这些香辛料互相配合, 协同作用, 使所生产的酱香鸭脖制品既有香浓的酱香风味, 又有啤酒独特的清香风味, 肉香醇厚, 丰富产品的口感, 增加产品的营养。本发明的新型酱香鸭脖产品生产时未添加任何人工防腐剂, 仅选用纯天然香料和调味料, 所生产的产品口感好, 风味独特, 且具有啤酒独特的风味和功效。

1. 一种酱香鸭脖的制作方法,其特征在于步骤如下:

(1) 按下述重量份数配制卤汁的原料:食盐 24.5~26.5 份、酱油 18~24 份、白砂糖 7~12 份、食醋 1~7 份、啤酒 30~50 份、花椒油 8~20 份、八角 7~12 份、小茴香 1~5 份、桂皮 5~15 份、花椒 10~30 份、辣椒 10~20 份、砂仁 5~12 份、肉豆蔻 5~14 份、草果 2~8 份、良姜 2~6 份、山奈 2~8 份、生姜 2~8 份、水 1400~1500 份;

(2) 制备卤汁:按上述重量份数称取八角、花椒、辣椒、桂皮、小茴香、砂仁、肉豆蔻、草果、良姜、山奈、生姜混合后装入纱布袋中,得到卤制料包,然后将卤制料包放入水中,加入食盐和白砂糖,先用大火烧开,煮制 30~70min,然后加入花椒油、酱油和食醋,继续小火熬制 10~60min,即可制得卤制鸭脖的卤汁;

(3) 鸭脖预处理:将重量份数为 1000 份的鸭脖洗净用清水浸泡 3~4h,期间每小时换一次水,将复合腌制盐均匀涂抹于鸭脖表面,置于容器中,在 0~4℃下腌制 3~8h,直至其肉骨连接处发色良好为止;

(4) 浸卤:在配制好的卤汁中,加入腌制好的鸭脖,浸泡 1~5h,期间上下翻动 3~4 次;

(5) 卤煮:浸卤汁完毕后,迅速加热使卤汁沸腾,并保持微沸 30~90min,期间上下翻动鸭脖 2~3 次,在卤汁沸腾后 10~30min 时加入啤酒;

(6) 成品:将卤煮后的鸭脖制品取出,进行降温后包装处理得到酱香鸭脖制品。

2. 根据权利要求 1 所述的酱香鸭脖的制作方法,其特征在于所述步骤(1)中按下述重量份数配制卤汁的原料:食盐 25 份、酱油 20 份、白砂糖 10 份、食醋 3 份、啤酒 40 份、花椒油 12 份、八角 9 份、小茴香 2 份、桂皮 9 份、花椒 15 份、辣椒 16 份、砂仁 8 份、肉豆蔻 10 份、草果 5 份、良姜 4.5 份、山奈 6.5 份、生姜 5 份、水 1500 份。

一种酱香鸭脖的制作方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工领域,涉及一种新型酱香鸭脖制品的配方及其生产工艺。

背景技术

[0002] 鸭脖属凉性,经常食之,平肝去火。味甘,功能温补,益气,鸭脖本身高蛋白,低脂肪,使之成为非常受欢迎的消费休闲食品。近年来,武汉麻辣鸭脖以其麻、辣、鲜、咸诸味相映相携,醇和浓厚,香味浓郁,且味香入骨,颇有韧性和嚼劲;以及骨坑带肉,骨质酥软,且骨节和骨孔中有美味的骨髓,受到消费者的青睐。但因其口味偏辣,不适合大部分北方人或一些不喜食辣者的饮食习惯,需要加以适当改进和创新。酱卤肉制品是中华饮食文化的精髓,卤鸭脖产品具有很高的滋补食疗价值,其口味纯正、肉质细腻、香辣可口、久吃不腻。酱香鸭脖既保持了湖北传统特色,又融入了东北酱肉制品的特点,麻、辣、鲜、香,四味俱全。啤酒鸭是将鸭肉与啤酒一同炖煮成菜,使滋补的鸭肉味道更加浓厚,鸭肉不仅入口鲜香,还带有一股啤酒清香,已成为市场上的一道风味独特的佳肴。休闲酱卤肉制品行业发展空间很大,绿色健康、科学饮食的问题越来越被人们重视,而目前具有一定规模的酱卤肉制品企业市场空间亟待开发,因此需要提供一种口味独特的休闲酱卤鸭脖制品。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种酱香鸭脖的制作方法,该鸭脖的制备过程中的卤汁中包含啤酒,制得的鸭脖制品具有啤酒独特的风味和功效。

[0004] 为实现上述目的,本发明采用以下技术方案:一种酱香鸭脖的制作方法,其特征在于步骤如下:(1)按下述重量份数配制卤汁的原料:食盐 24.5~26.5 份、酱油 18~24 份、白砂糖 7~12 份、食醋 1~7 份、啤酒 30~50 份、花椒油 8~20 份、八角 7~12 份、小茴香 1~5 份、桂皮 5~15 份、花椒 10~30 份、辣椒 10~20 份、砂仁 5~12 份、肉豆蔻 5~14 份、草果 2~8 份、良姜 2~6 份、山奈 2~8 份、生姜 2~8 份、水 1400~1500 份;

(2)制备卤汁:按上述重量份数称取八角、花椒、辣椒、桂皮、小茴香、砂仁、肉豆蔻、草果、良姜、山奈、生姜混合后装入纱布袋中,得到卤制料包,然后将卤制料包放入水中,加入食盐和白砂糖,先用大火烧开,煮制 30~70min,然后加入花椒油、酱油和食醋,继续小火熬制 10~60min,即可制得卤制鸭脖的卤汁;

(3)鸭脖预处理:将重量份数为 1000 份的鸭脖逐根检查除去可能残存的羽毛、血块、腺体、食道和淋巴以及附在表面的皮膜,逐根自上而下灌水冲洗鸭脖的骨孔径,以冲走骨孔径中可能附着的饲料残渣;将鸭脖再用清水浸泡 3~4 h,期间每小时换一次水,使其洗净,放血充分,无血块淤积,无食道残留,无腺体残存,除尽杂质,沥干,得到清洗干净的鸭脖;将一定量复合腌制盐均匀涂抹于清洗干净的鸭脖表面,置于有盖的容器中,在 0~4℃ 下腌制 3~8 h,直至其肉骨连接处发色良好为止;

(4)浸卤:在配制好的卤汁中,加入腌制好的鸭脖,浸泡 1~5h,期间上下翻动 3~4 次;

(5)卤煮:浸卤汁完毕后,迅速加热使卤汁沸腾,并保持微沸 30~90min,期间上下翻动

鸭脖 2~3 次,在卤汁沸腾后 10~30min 时加入啤酒;

(6) 成品:将卤煮后的鸭脖制品取出,进行降温后包装处理得到酱香鸭脖制品。

[0005] 作为本发明的优选技术方案,所述步骤(1)中按下述重量份数配制卤汁的原料:食盐 25 份、酱油 20 份、白砂糖 10 份、食醋 3 份、啤酒 40 份、花椒油 12 份、八角 9 份、小茴香 2 份、桂皮 9 份、花椒 15 份、辣椒 16 份、砂仁 8 份、肉豆蔻 10 份、草果 5 份、良姜 4.5 份、山奈 6.5 份、生姜 5 份、水 1500 份。

[0006] 本发明的有益效果:1、本发明的新型酱香鸭脖的卤汁实现了量化,这样制备的不同批次的卤汁成分相同,适用于工业上批量化生产。2、本发明的新型酱香鸭脖的制作过程中使用了啤酒、食醋、十余种香辛料等,这些配料互相配合,协同作用,使所生产的酱香鸭脖制品既有香浓的酱香风味,又有啤酒独特的清香风味,肉香醇厚,丰富产品的口感,增加产品的营养。3、本发明制备的酱香鸭脖含盐量低,质地软硬适度,储运和食用方便。4、本发明的新型酱香鸭脖的生产工艺简单,适合于大批量的制作,所制备的产品质量稳定,可以实现标准化生产。5、八角、小茴香、桂皮、花椒、良姜、砂仁、肉豆蔻、草果等配合使用,使所制备的卤汁性温,怯寒止痛,增加人们的食欲;选用花椒油一方面可以增加酱香鸭脖制品的口感,另一方面则采用花椒油作为天然防腐剂,与其他香辛料配合使用使所制备的酱香鸭脖制品保存时间长,在不添加其他防腐剂的条件下,所制备的酱香鸭脖的保存时间长达 12 个月。6、本发明采用花椒油这种天然防腐剂来替代以往的化学防腐添加剂,使制备的酱香鸭脖不仅口感好,而且更加安全。7、本发明的新型酱香鸭脖生产时未添加任何人工防腐剂,仅选用纯天然香料和食材,所生产的产品口感好,且具有益气补虚,降血脂以及除湿去烦,开胃健脾等保健功效。所制得的新型酱香鸭脖制品符合国家标准 GB/T 23586-2009。

[0007] 新型酱香鸭脖制品感官标准:

- 1 外观形态:形态完整、美观,排列整齐,大小基本一致,无破裂破碎,无残渣;
- 2 色泽:均匀一致的肉红色,外表有诱人光泽,色泽一致;
- 3 口感风味:有香浓酱香风味,以及啤酒独特的清香风味,肉香醇厚,咸淡适中,无异味;
- 4 杂质:无肉眼可见的外来杂质。

[0008] 新型酱香鸭脖制品的理化标准见下表:

新型酱香鸭脖制品的理化标准

。具体实施方式

实施例 1

一种酱香鸭脖的制作方法,其特征在于步骤如下:

(1) 制备卤汁:按上述重量份数称取八角 7Kg、花椒 10Kg、辣椒 10Kg、桂皮 5Kg、小茴香 1Kg、砂仁 5Kg、肉豆蔻 5Kg、草果 2Kg、良姜 2Kg、山奈 2Kg、生姜 2Kg 混合后装入纱布袋中,得到卤制料包,然后将卤制料包放入 1400Kg 水中,加入 24.5Kg 食盐和 7Kg 白砂糖,先用大火烧开,煮制 30min,然后加入 8Kg 花椒油、18Kg 酱油和 1Kg 食醋,继续小火熬制 60min,即可制得卤制鸭脖的卤汁;

(2) 鸭脖预处理:将 1000Kg 鸭脖逐根检查除去可能残存的羽毛、血块、腺体、食道和淋巴以及附在表面的皮膜,逐根自上而下灌水冲洗鸭脖的骨孔径,以冲走骨孔径中可能附着的饲料残渣;将鸭脖再用清水浸泡 3h,期间每小时换一次水,使其洗净,放血充分,无血块

淤积,无食道残留,无腺体残存,除尽杂质,沥干,得到清洗干净的鸭脖;将一定量复合腌制盐均匀涂抹于清洗干净的鸭脖表面,置于有盖的容器中,在 0℃下腌制 8h,直至其肉骨连接处发色良好为止;

(3) 浸卤:在配制好的卤汁中,加入腌制好的鸭脖,浸泡 1h,期间上下翻动 4 次;

(4) 卤煮:浸卤汁完毕后,迅速加热使卤汁沸腾,并保持微沸 30min,期间上下翻动鸭脖 2 次,在卤汁沸腾后 10min 时加入 30Kg 啤酒;

(5) 成品:将卤煮后的鸭脖制品取出,进行降温后包装处理得到酱香鸭脖制品。

[0009] 实施例 2

一种酱香鸭脖的制作方法,其特征在于步骤如下:

(1) 制备卤汁:按上述质量数称取八角 12Kg、花椒 30Kg、辣椒 20Kg、桂皮 15Kg、小茴香 5Kg、砂仁 12Kg、肉豆蔻 14Kg、草果 8Kg、良姜 6Kg、山奈 8Kg、生姜 8Kg 混合后装入纱布袋中,得到卤制料包,然后将卤制料包放入 1450Kg 水中,加入 26.5Kg 食盐和 12Kg 白砂糖,先用大火烧开,煮制 70min,然后加入 20Kg 花椒油、24Kg 酱油和 7Kg 食醋,继续小火熬制 10min,即可制得卤制鸭脖的卤汁;

(2) 鸭脖预处理:将 1000Kg 鸭脖逐根检查除去可能残存的羽毛、血块、腺体、食道和淋巴以及附在表面的皮膜,逐根自上而下灌水冲洗鸭脖的骨孔径,以冲走骨孔径中可能附着的饲料残渣;将鸭脖再用清水浸泡 4h,期间每小时换一次水,使其洗净,放血充分,无血块淤积,无食道残留,无腺体残存,除尽杂质,沥干,得到清洗干净的鸭脖;将一定量复合腌制盐均匀涂抹于清洗干净的鸭脖表面,置于有盖的容器中,在 4℃下腌制 3h,直至其肉骨连接处发色良好为止;

(3) 浸卤:在配制好的卤汁中,加入腌制好的鸭脖,浸泡 5h,期间上下翻动 3 次;

(4) 卤煮:浸卤汁完毕后,迅速加热使卤汁沸腾,并保持微沸 90min,期间上下翻动鸭脖 3 次,在卤汁沸腾后 30min 时加入 50Kg 啤酒;

(5) 成品:将卤煮后的鸭脖制品取出,进行降温后包装处理得到酱香鸭脖制品。

[0010] 实施例 3

一种酱香鸭脖的制作方法,其特征在于步骤如下:

(1) 制备卤汁:按上述质量数称取八角 10Kg、花椒 15Kg、辣椒 15Kg、桂皮 10Kg、小茴香 3Kg、砂仁 1Kg、肉豆蔻 9Kg、草果 6Kg、良姜 5Kg、山奈 5Kg、生姜 4Kg 混合后装入纱布袋中,得到卤制料包,然后将卤制料包放入 1400Kg 水中,加入 26Kg 食盐和 9Kg 白砂糖,先用大火烧开,煮制 50min,然后加入 15Kg 花椒油、22Kg 酱油和 5Kg 食醋,继续小火熬制 40min,即可制得卤制鸭脖的卤汁;

(2) 鸭脖预处理:将 1000Kg 鸭脖逐根检查除去可能残存的羽毛、血块、腺体、食道和淋巴以及附在表面的皮膜,逐根自上而下灌水冲洗鸭脖的骨孔径,以冲走骨孔径中可能附着的饲料残渣;将鸭脖再用清水浸泡 3.5h,期间每小时换一次水,使其洗净,放血充分,无血块淤积,无食道残留,无腺体残存,除尽杂质,沥干,得到清洗干净的鸭脖;将一定量复合腌制盐均匀涂抹于清洗干净的鸭脖表面,置于有盖的容器中,在 3℃下腌制 5h,直至其肉骨连接处发色良好为止;

(3) 浸卤:在配制好的卤汁中,加入腌制好的鸭脖,浸泡 2h,期间上下翻动 4 次;

(4) 卤煮:浸卤汁完毕后,迅速加热使卤汁沸腾,并保持微沸 50min,期间上下翻动鸭脖

2次,在卤汁沸腾后 20min 时加入 45Kg 啤酒;

(5) 成品:将卤煮后的鸭脖制品取出,进行降温后包装处理得到酱香鸭脖制品。

[0011] 实施例 4

一种酱香鸭脖的制作方法,其特征在于步骤如下:

(1) 制备卤汁:称取八角 9Kg、花椒 15Kg、辣椒 16Kg、桂皮 9Kg、小茴香 2Kg、砂仁 8Kg、肉豆蔻 10Kg、草果 5Kg、良姜 4.5Kg、山奈 65Kg、生姜 5Kg 混合后装入纱布袋中,得到卤制料包,然后将卤制料包放入 1500Kg 水中,加入 25Kg 食盐和 10Kg 白砂糖,先用大火烧开,煮制 40min,然后加入 12Kg 花椒油、20Kg 酱油和 3Kg 食醋,继续小火熬制 50min,即可制得卤制鸭脖的卤汁;

(2) 鸭脖预处理:将 1000Kg 鸭脖逐根检查除去可能残存的羽毛、血块、腺体、食道和淋巴以及附在表面的皮膜,逐根自上而下灌水冲洗鸭脖的骨孔径,以冲走骨孔径中可能附着的饲料残渣;将鸭脖再用清水浸泡 3h,期间每小时换一次水,使其洗净,放血充分,无血块淤积,无食道残留,无腺体残存,除尽杂质,沥干,得到清洗干净的鸭脖;将一定量复合腌制盐均匀涂抹于清洗干净的鸭脖表面,置于有盖的容器中,在 3℃ 下腌制 4h,直至其肉骨连接处发色良好为止;

(3) 浸卤:在配制好的卤汁中,加入腌制好的鸭脖,浸泡 4h,期间上下翻动 4 次;

(4) 卤煮:浸卤汁完毕后,迅速加热使卤汁沸腾,并保持微沸 80min,期间上下翻动鸭脖 3 次,在卤汁沸腾后 15min 时加入 40Kg 啤酒;

(5) 成品:将卤煮后的鸭脖制品取出,进行降温后包装处理得到酱香鸭脖制品。