

[19] 中华人民共和国国家知识产权局



[12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200510021471.1

[51] Int. Cl.

A23L 1/315 (2006.01)

A23B 4/044 (2006.01)

[43] 公开日 2007年2月21日

[11] 公开号 CN 1915090A

[22] 申请日 2005.8.15

[21] 申请号 200510021471.1

[71] 申请人 成都孔师傅食品有限公司

地址 610081 四川省成都市金牛区洞子口乡
友联村一社

[72] 发明人 孔凡学

权利要求书1页 说明书4页

[54] 发明名称

一种樟茶板鸭的制备方法

[57] 摘要

本发明公开了一种可以在全年任何季节制备樟茶板鸭、有效缩短板鸭生产周期的方法，其生产步骤如下：(1)将白条鸭内脏除尽，斩断胸骨、大腿骨，再将其放入清水中浸泡10-20分钟，洗尽血污，制成白净条鸭；(2)将净白条鸭的内外表面抹上盐，接着抹上香辛料等调味品；(3)将鸭体在2-15℃环境中腌渍28-36小时；(4)将腌渍后的鸭体脱盐2-4小时，然后整形；(5)用烘房烘至鸭体含水率为40-55%；(6)将烘好的鸭体用烟熏成褐色后，制成成品。

1、一种樟茶板鸭的制备方法，其生产步骤如下：

(1)、将白条鸭内脏除尽，斩断胸骨、大腿骨，再将其放入清水中浸泡10-20分钟，洗净血污，制成白净条鸭；

(2)、将净白条鸭的内外表面抹上盐，接着抹上香辛料等调味品；

(3)、将鸭体在2-15℃环境中腌渍28-36小时；

(4)、将腌渍后的鸭体脱盐2-4小时，然后整形；

(5)、用烘房烘至鸭体含水率为40-55%；

(6)、将烘好的鸭体用烟熏成褐色后，制成成品。

2、如权利要求1所述方法，其特征在于所述步骤(2)中的盐的量为鸭体重量的5.5-7.5%。

3、如权利要求1或2所述方法，其特征在于所述步骤(2)中的香辛料包括有八角、小茴香、三萆、桂皮、花椒。

4、如权利要求1至3所述任一方法，其特征在于所述步骤(3)中的腌渍工序是指腌渍1-2小时后进行第一次翻缸，4-6小时后进行第二次翻缸，9-11小时后进行第三次翻缸，最后再腌浸14-17小时后起缸的工序。

一种樟茶板鸭的制备方法

技术领域

本发明涉及一种腌腊制品的制备方法，特别涉及一种樟茶板鸭的制备方法。

背景技术

樟茶板鸭是在四川、重庆一带传统的鸭肉腌腊制品。它是先将白条鸭内脏除尽，斩断胸骨、大腿骨，制成白净条鸭，而后在其内、外抹上盐及香辛料等调味品后，利用竹箴将鸭的翅膀与胸之间、大腿与躯干之间撑开，同时用竹箴将鸭的躯干胸骨部位撑平，使整个鸭的外形呈平板状，挂到通风处晾干，最后用烟熏色。食用时，将整个板鸭放入沸水中煮熟后切块。从鸭肉制成板鸭，需20天左右，由于制作周期长，肉质容易发生腐败变质，从而决定了传统板鸭只适宜在气温低、湿度小的冬天进行。为大规模、随时生产带来了困难，而且传统板鸭制作时只是将鸭肉肉体抹上调料后即直接进行晾晒，也使调味品的香味只能慢慢地渗入肉质中，同样造成了生产周期过长。

发明内容

本发明的目的是为了解决传统樟茶板鸭制造过程中所遇到的上述问题，提供一种可以在全年任何季节制备樟茶板鸭、有效缩短板鸭生产周期的方法。

本发明目的通过以下技术方案加以实现：一种樟茶板鸭的制备方法，其生产步骤如下：（1）、将白条鸭内脏除尽，斩断胸骨、大腿骨，再将其放入清水中浸泡10-20分钟，洗尽血污，制成白净条鸭；（2）、

将净白条鸭的内外面抹上盐，接着抹上香辛料等调味品；（3）、将鸭体在2-15℃环境中腌渍28-36小时；（4）、将腌渍后的鸭体脱盐2-4小时，然后整形；（5）、用烘房烘至鸭体含水率为40-55%；（6）、将烘好的鸭体用烟熏成褐色后，制成成品。

所述步骤（2）中的盐的量为鸭体重量的5.5-7.5%。

所述步骤（2）中的香辛料包括有八角、小茴香、三萆、桂皮、花椒。

所述步骤（3）中的腌渍工序是指腌渍1-2小时后进行第一次翻缸，4-6小时后进行第二次翻缸，9-11小时后进行第三次翻缸，最后再腌浸14-17小时后起缸的工序。

所述翻缸工序是指将鸭体从一个腌渍池放到另一个腌渍池的并将鸭体翻转180度的过程。

所述起缸工艺是指将鸭体从腌渍池取出取出的过程。

所述腌渍池是指专门砌制的、洁净的、不渗水的池子。

所述步骤（4）中脱盐工序是指将鸭体放入清水中使鸭体中的盐分降低的工序。

所述步骤（4）中整形工序是指用竹箴、小木棍等将鸭的翅膀与胸之间、大腿与躯干之间撑开，同时用竹箴或小木棍将鸭的躯干胸骨部位撑平，使整个鸭的外形呈平板状的工序。

所述步骤（6）的烟熏工序，是指用木屑等作为燃料，在不产生明火但产生大量烟的条件下对鸭体进行间断的熏烤的过程。

采用这种方法制备的樟茶板鸭，因其利用了烘房等现代化设备，使生产效率大大提高，从鲜鸭肉到樟茶鸭成品制成，前后仅需不到两天；并且在整个制备工艺过程中，鸭体都处于腌渍、脱盐、烘烤状态，没有

象传统的制备方法长期暴露在常温的空气中，从而有效地避免了樟茶鸭半成品变质的发生；采用大量调味品腌制、快速脱盐的工艺可以达到使鸭体快速入味、入味均匀、咸淡适宜的目的。

采用多次翻缸进行腌渍的方法可使鸭体的入味更加均匀。

具体实施方式

下面结合实施例进一步详细描述本发明。

实施例1、：在冬季生产樟茶板鸭，其步骤是：（1）、将白条鸭内脏除尽，斩断胸骨、大腿骨，再将其放入清水中浸泡20分钟，洗尽血污，制成白净条鸭；（2）、将净白条鸭的内外表面抹上盐，盐的量为鸭体重量的5.5%，将八角、小茴香、三萘、桂皮、花椒等调料用机器粉碎成粉状，将其接再抹在鸭体内外；（3）、预先砌制好若干洁净的、不渗水的池子，将鸭体在4-10℃环境中腌渍，腌渍方法是腌渍2小时后进行第一次翻缸，即将鸭体从一个腌渍池放到另一个腌渍池的并将鸭体翻转180度，6小时后进行第二次翻缸，11小时后进行第三次翻缸，最后再腌浸19小时后将鸭体从腌渍池出取出；（4）、将腌渍后的鸭体放入清水中2小时，使鸭体中的盐分降低，然后用竹箴将鸭的翅膀与胸之间、大腿与躯干之间撑开，同时用竹箴将鸭的躯干胸骨部位撑平，使整个鸭的外形呈平板状；（5）、将鸭体放入烘房，以50℃烘至鸭体含水率为50%；（6）、将一小部分含水率3%的木屑点燃后，再其周围堆上木屑，在不产生明火但产生大量烟的条件下对鸭体进行3次熏烤，每次2小时后，烘好的鸭体呈褐色后，制成成品包装入库。

实施例2、：在秋季生产樟茶板鸭，其步骤是：（1）、将白条鸭内脏除尽，斩断胸骨、大腿骨，再将其放入清水中浸泡15分钟，洗尽血污，制成白净条鸭；（2）、将净白条鸭的内外表面抹上盐，盐的量为鸭体

重量的6.5%，将八角、小茴香、三萆、桂皮、花椒等调料用机器粉碎成粉状，将其接再抹在鸭体内外；（3）、将鸭体在15℃以下环境中腌渍，腌渍方法是腌渍1.5小时后进行第一次翻缸，5小时后进行第二次翻缸，10小时后进行第三次翻缸，最后再腌浸17小时后起缸；（4）、将腌渍后的鸭体脱盐3小时，然后对鸭体整形；（5）、将鸭体放入烘房，以50℃烘至鸭体含水率为45%；（6）、对鸭体进行3次熏烤，每次3小时后，烘好的鸭体呈深褐色后，制成成品包装入库。