



(12)发明专利

(10)授权公告号 CN 104336649 B

(45)授权公告日 2017.09.05

(21)申请号 201410556848.2

A23L 5/20(2016.01)

(22)申请日 2014.10.20

A23L 33/00(2016.01)

(65)同一申请的已公布的文献号

申请公布号 CN 104336649 A

(56)对比文件

CN 102204690 A, 2011.10.05,

(43)申请公布日 2015.02.11

CN 102813226 A, 2012.12.12,

(73)专利权人 广西华兴食品有限公司

CN 101156694 A, 2008.04.09,

地址 530012 广西壮族自治区南宁市兴宁  
区五塘镇邕梧路519号

CN 102793203 A, 2012.11.28,

CN 102224941 A, 2011.10.26,

(72)发明人 吴绳通

审查员 孙跃辉

(74)专利代理机构 北京远大卓悦知识产权代理  
事务所(普通合伙) 11369

代理人 靳浩

(51)Int.Cl.

A23L 13/50(2016.01)

权利要求书1页 说明书3页 附图1页

A23L 13/40(2016.01)

(54)发明名称

一种分割鸭休闲食品的制作方法

(57)摘要

本发明公开了一种分割鸭休闲食品的制作方法,包括:将分割鸭和活性炭置于清水中浸泡;使用清水和白酒淋洗分割鸭;分割鸭浸泡在生啤和红葡萄酒的混合液中;用龙眼、大枣、糯米、普洱茶叶、猪大骨、鸡骨架、干贝、葱、姜、蒜、花椒、大料、食盐、酱油和清水熬制汤料;揉捻分割鸭,分割鸭和柠檬置于汤料中煮制;使用火龙果表皮、桑葚和水制作上色液;对分割鸭上色。本发明味道鲜美,口感纯正,且营养价值丰富。



1. 一种分割鸭休闲食品的制作方法，其特征在于，包括：

步骤1、将分割鸭和活性炭置于清水中浸泡10~15min，捞出分割鸭，清除分割鸭表面粘附的活性炭，其中，活性炭的质量与分割鸭的质量比为：5:1；

步骤2、使用温度为80~90℃清水淋洗分割鸭30~60s，使用白酒淋洗分割鸭3~5min；

步骤3、将分割鸭浸泡在温度为3~5℃的生啤和红葡萄酒的混合液中，浸泡4~7小时；

步骤4、将龙眼、大枣、糯米、普洱茶叶、猪大骨、鸡骨架、干贝、葱、姜、蒜、花椒、大料、食盐和酱油加入清水中，煮制5小时，过滤，滤液即为汤料，具体为：

S1、将猪大骨和鸡骨架置于清水中，高压煮制2小时，制备得到骨汤；

S2、向骨汤中加入龙眼、大枣、糯米、普洱茶叶、干贝、葱、姜、蒜、花椒、大料、食盐和酱油，常压煮制3小时，过滤，滤液即为汤料，其中龙眼、大枣、糯米、普洱茶叶、猪大骨、鸡骨架、干贝、葱、姜、蒜、花椒、大料、食盐、酱油和清水的质量比为1:3:1:4:10:10:2:1:2:2:0.8:0.6:3:4:50；

步骤5、揉捻分割鸭5~10min，将经过揉捻过的分割鸭和柠檬置于汤料中煮制40~50min，捞出柠檬，继续煮制30~40min，捞出分割鸭，其中分割鸭、柠檬和汤料的质量比为：6:1:20；

步骤6、将火龙果表皮、桑葚和水置于搅拌机中，搅拌10~15min，过滤，滤液即为上色液，其中火龙果表皮、桑葚和水的质量比为3:1:10；

步骤7、将分割鸭置于上色液中浸泡1~2min，使用烤箱烤制7~10min，其中，烤箱的烤制温度为90~110℃；

步骤8、冷却分割鸭，真空包装。

2. 如权利要求1所述的分割鸭休闲食品的制作方法，其特征在于，所述步骤2中，白酒的酒精浓度为40~50%。

3. 如权利要求1所述的分割鸭休闲食品的制作方法，其特征在于，所述步骤3中，生啤和红葡萄酒的质量比为5:1。

## 一种分割鸭休闲食品的制作方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种分割鸭的制作方法,特别涉及一种分割鸭休闲食品的制作方法。

### 背景技术

[0002] 鸭肉是中国人民的传统食物之一,鸭子吃的食物多为水生物,故其肉性味甘、寒,入肺胃肾经,有滋补、养胃、补肾、除痨热骨蒸、消水肿、止热痢、止咳化痰等作用。凡体内有热的人适宜食鸭肉,体质虚弱,食欲不振,发热,大便干燥和水肿的人食之更为有益。《本草纲目》记载:鸭肉“主大补虚劳,最消毒热,利小便,除水肿,消胀满,利脏腑,退疮肿,定惊痫。”现代医学证明,鸭肉中富含大量的B族维生素和维生素E较其他肉类多,能有效抵抗脚气病,神经炎和多种炎症,还能抗衰老。鸭肉中含有较为丰富的烟酸,它是构成人体内两种重要辅酶的成分之一,对心肌梗死等心脏疾病患者有保护作用。

### 发明内容

[0003] 本发明设计开发了一种分割鸭休闲食品的制作方法。

[0004] 本发明提供的技术方案为:

[0005] 一种分割鸭休闲食品的制作方法,包括:

[0006] 步骤1、将分割鸭和活性炭置于清水中浸泡10~15min,捞出分割鸭,清除分割鸭表面粘附的活性炭,活性炭的质量与分割鸭的质量比为:5:1;这里活性炭主要是去除分割鸭的腥味;

[0007] 步骤2、使用温度为80~90℃清水淋洗分割鸭30~60s,使用白酒淋洗分割鸭3~5min;80~90℃清水淋洗分割鸭,清洗分割鸭,同时对分割鸭进行初步消毒,使用白酒淋洗分割鸭主要是对分割鸭进行消毒杀菌;

[0008] 步骤3、将分割鸭浸泡在温度为3~5℃的生啤和红葡萄酒的混合液中,浸泡4~7小时;生啤和红葡萄酒不仅可以起到去腥的作用,同时生啤中富含大量氨基酸和维生素,而红葡萄酒中所含的果酸能起到松弛肉质的作用,同时红葡萄酒中的花青素可以对分割鸭上色;

[0009] 步骤4、将龙眼、大枣、糯米、普洱茶叶、猪大骨、鸡骨架、干贝、葱、姜、蒜、花椒、大料、食盐和酱油加入清水中,煮制5小时,过滤,滤液即为汤料;鸭肉在中医上为性寒食物,所以这里配有龙眼、大枣和糯米性热食物中和鸭肉,同时龙眼、大枣和糯米富含大量的维生素、矿物质和氨基酸,可以使的最终的产品营养更加丰富,普洱茶叶有清油去腥的作用;

[0010] 步骤5、揉捻分割鸭5~10min,将经过揉捻过的分割鸭和柠檬置于汤料中煮制40~50min,捞出柠檬,继续煮制30~40min,捞出分割鸭,其中分割鸭、柠檬和汤料的质量比为:6:1:20;柠檬的加入主要是利用柠檬中的柠檬酸酸化分割鸭的肉质,使得分割鸭更加入味;

[0011] 步骤6、将火龙果表皮、桑葚和水置于搅拌机中,搅拌10~15min,过滤,滤液即为上色液,其中火龙果表皮、桑葚和水的质量比为3:1:10;

[0012] 步骤7、将分割鸭置于上色液中浸泡1~2min,使用烤箱烤制7~10min,其中,烤箱

的烤制温度为90~110℃；

[0013] 步骤8、冷却分割鸭，真空包装。

[0014] 优选的是，所述的分割鸭休闲食品的制作方法中，所述步骤2中，白酒的酒精浓度为40~50%。

[0015] 优选的是，所述的分割鸭休闲食品的制作方法中，所述步骤3中，生啤和红葡萄酒的质量比为5:1。

[0016] 优选的是，所述的分割鸭休闲食品的制作方法中，所述步骤4中，

[0017] S1、将猪大骨和鸡骨架置于清水中，高压煮制2小时，制备得到骨汤；

[0018] S2、向骨汤中加入龙眼、大枣、糯米、普洱茶叶、猪大骨、鸡骨架、干贝、葱、姜、蒜、花椒、大料、食盐和酱油，常压煮制3小时，过滤，滤液即为汤料，其中龙眼、大枣、糯米、普洱茶叶、干贝、葱、姜、蒜、花椒、大料、食盐、酱油和清水的质量比为1:3:1:4:10:10:2:1:2:2:0.8:0.6:3:4:50。

[0019] 本发明设计了一种分割鸭休闲食品的制作方法。第一、本发明中利用活性炭对分割鸭去腥，使得分割鸭的最终的产品味道鲜美；第二、本发明中的分割鸭休闲食品不含有杀菌剂、保鲜剂或是防腐剂，本发明中还利用白酒、红葡萄酒和生啤对分割鸭进行杀菌消毒；第三、本发明中添加了龙眼、大枣、糯米、猪大骨、鸡骨架和干贝，不仅使得最终分割鸭味道鲜美，而且使得最终产品营养丰富。本发明味道鲜美，口感纯正，且营养价值丰富。

## 附图说明

[0020] 图1为本发明的流程图。

## 具体实施方式

[0021] 下面结合附图对本发明做进一步的详细说明，以令本领域技术人员参照说明书文字能够据以实施。

[0022] 如图1所示，本发明提供一种分割鸭休闲食品的制作方法，包括：

[0023] 步骤1、将分割鸭和活性炭置于清水中浸泡10~15min，捞出分割鸭，清除分割鸭表面粘附的活性炭，活性炭的质量与分割鸭的质量比为：5:1；其中，这里分割鸭指的鸭胸、鸭腿、鸭翅、鸭胗、鸭肠或鸭脖中的一种或几种，同时这里选取的分割鸭均为新鲜未经过速冻。

[0024] 步骤2、用温度为80~90℃清水淋洗分割鸭30~60s，用酒精浓度为40~50%的白酒淋洗分割鸭3~5min。

[0025] 步骤3、将分割鸭浸泡在温度为3~5℃的生啤和红葡萄酒的混合液中，浸泡4~7小时，其中，生啤和红葡萄酒的质量比为5:1；

[0026] 步骤4、将猪大骨和鸡骨架洗净置于清水中，高压煮制2小时，制备得到骨汤；

[0027] 向骨汤中加入龙眼、大枣、糯米、普洱茶叶、干贝、葱、姜、蒜、花椒、大料、食盐和酱油，常压煮制3小时，过滤，滤液即为汤料，其中龙眼、大枣、糯米、普洱茶叶、猪大骨、鸡骨架、干贝、葱、姜、蒜、花椒、大料、食盐、酱油和清水的质量比为1:3:1:4:10:10:2:1:2:2:0.8:0.6:3:4:50。

[0028] 步骤5、揉捻分割鸭5~10min，可用手揉捻或是用揉捻机揉捻，将经过揉捻过的分割鸭和柠檬同时置于汤料中煮制40~50min（柠檬最好切碎，但是不要太碎），捞出柠檬，继

续煮制30~40min,捞出分割鸭,其中分割鸭、柠檬和汤料的质量比为:6:1:20。

[0029] 步骤6、将火龙果表皮、桑葚和水置于搅拌机中,搅拌10~15min,过滤,滤液即为上色液,其中火龙果表皮、桑葚和水的质量比为3:1:10。

[0030] 步骤7、将分割鸭置于上色液中浸泡1~2min,使用烤箱烤制7~10min,其中,烤箱的烤制温度为90~110℃。

[0031] 步骤8、冷却分割鸭,真空包装。

[0032] 尽管本发明的实施方案已公开如上,但其并不仅仅限于说明书和实施方式中所列运用,它完全可以被适用于各种适合本发明的领域,对于熟悉本领域的人员而言,可容易地实现另外的修改,因此在不背离权利要求及等同范围所限定的一般概念下,本发明并不限于特定的细节和这里示出与描述的图例。

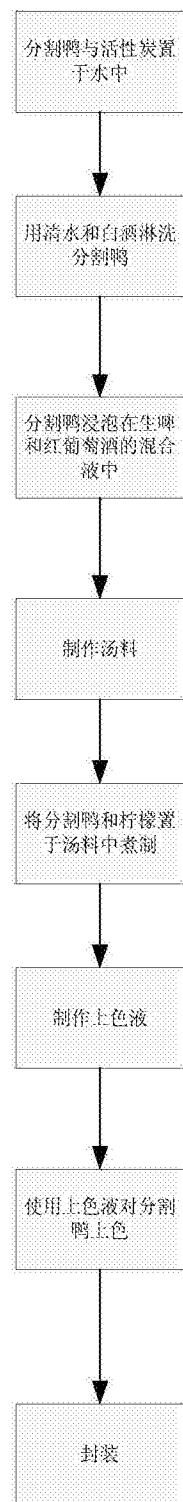


图1