



(12)发明专利

(10)授权公告号 CN 105029389 B

(45)授权公告日 2017.08.25

(21)申请号 201510533099.6

A23P 20/25(2016.01)

(22)申请日 2015.08.27

(56)对比文件

(65)同一申请的已公布的文献号

CN 104172261 A,2014.12.03,

申请公布号 CN 105029389 A

CN 102197873 A,2011.09.28,

(43)申请公布日 2015.11.11

CN 101288466 A,2008.10.22,

(73)专利权人 河南省淇县永达食业有限公司

CN 103380894 A,2013.11.06,

地址 456750 河南省鹤壁市淇县城西环路
西侧南段

CN 103099237 A,2013.05.15,

(72)发明人 赵军武 冯文革

CN 102987360 A,2013.03.27,

(74)专利代理机构 郑州优盾知识产权代理有限公司 41125

CN 203233995 U,2013.10.16,

代理人 张绍琳 张真真

CN 104256701 A,2015.01.07,

CN 1111954 A,1995.11.22,

CN 1698461 A,2005.11.23,

审查员 颜小平

(51)Int.Cl.

A23L 31/00(2016.01)

A23L 13/50(2016.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种夹心杏鲍菇的制作方法

(57)摘要

本发明公开了一种夹心杏鲍菇的制作方法,选择新鲜完整杏鲍菇,沿着杏鲍菇长度方向,用挖空器轻轻挖去杏鲍菇内芯,腌制鸡肉团肉馅,将腌制好的肉馅灌装入杏鲍菇孔洞中,保持饱满适度,将灌装好肉馅的杏鲍菇加入熬制好的卤汤中煮制45~60分钟,出锅后在60℃的条件下干燥15~20分钟,在0~4℃的条件下冷却,得到半成品,将半成品分级装袋成相应规格,在-28~-32℃的条件下单个速冻,速冻至中心温度为-18℃以下,装箱后在-18℃条件下冷冻保存。本发明创造性的将杏鲍菇与鸡肉精心组合完美搭配,采用卤制工艺,将鸡肉的鲜香味融入杏鲍菇中,同时也使杏鲍菇的鲜美味道浸入鸡肉馅中,两者相辅相成,营养互补,味道鲜美。

1. 一种夹心杏鲍菇的制作方法,其特征在于步骤如下:

(1)原料处理:选取直径在3~5cm以上的杏鲍菇,沿杏鲍菇长度方向挖去杏鲍菇内芯使杏鲍菇形成孔洞,鸡胸肉切丁得到鸡胸肉丁,鸡皮用直径4~6mm孔板绞制一遍;

(2)腌制鸡肉团肉馅:向鸡胸肉丁中加入腌制料搅拌均匀,在0~4℃的条件下腌制12~16h得到肉馅,然后加入调味料和辅料搅拌至均匀,最后加入马铃薯淀粉和鸡皮,搅拌均匀,出馅温度为2~5℃,得到鸡肉团肉馅;

(3)灌装:将鸡肉团肉馅灌装入杏鲍菇孔洞中,鸡肉团肉馅的质量占夹心杏鲍菇总重量的50~60%;

(4)卤制:将卤汤加热至90~95℃,向卤汤中加入灌装好鸡肉团肉馅的杏鲍菇,在80~90℃的条件下煮制45~60分钟,出锅后在55~65℃的条件下干燥15~20分钟,冷却至0~4℃,得到夹心杏鲍菇半成品;

(5)速冻包装:将夹心杏鲍菇半成品按重量分级,分别装袋成相应规格,封口贴标识,在-28~-32℃的条件下单个速冻,速冻至中心温度为-18℃以下,装袋成相应规格,装箱后在-18℃条件下冷冻保存,即为成品。

2. 根据权利要求1所述的夹心杏鲍菇的制作方法,其特征在于:所述步骤(2)中的腌制料是以鸡胸肉丁的质量为基准,加入食盐1.0~2.0%,复合磷酸盐0.1~0.3%,D-异抗坏血酸钠 0.05~0.2%和水10~25%。

3. 根据权利要求1所述的夹心杏鲍菇的制作方法,其特征在于:所述步骤(2)中的调味料以肉馅的质量为基准,组成配比如下:白砂糖 4.0~8.0%,味精0.4~0.6%,五香粉0.1~0.5%,大茴香粉0.1~0.6%,桂皮粉0.1~0.6%,鸡肉提取物0.4~0.5%,肉桂油0.05~0.1%。

4. 根据权利要求1所述的夹心杏鲍菇的制作方法,其特征在于:所述步骤(2)中的辅料是以肉馅的质量为基准,加鸡蛋清6.0~10%,卡拉胶0.2~0.6%,大豆分离蛋白2.0~4.0%。

5. 根据权利要求1所述的夹心杏鲍菇的制作方法,其特征在于:所述步(2)中以肉馅的质量为基准,马铃薯淀粉的加入量为肉馅质量的4.0~8.0%,鸡皮的加入量为为肉馅质量的6~10%。

6. 根据权利要求1所述的夹心杏鲍菇的制作方法,其特征在于:所述步骤(4)中的卤汤制备方法如下:以水的质量为基准,依次向水中加入五香味料包0.8~1.2%,鸡骨架2~5%,食用盐1.5~2.0%,白糖2.0~6.0%,味精0.3~0.5%和生抽3.0~5.0%,在90~100℃的条件下熬制25~35分钟,然后在85~95℃的条件下熬制85~95分钟,汤汁过滤备用。

7. 根据权利要求6所述的夹心杏鲍菇的制作方法,其特征在于:所述的五香味料包是由下述重量份数的原料制成:小茴香10~14,大茴香20~30,花椒6~10,肉蔻6~8,桂皮10~15,良姜1.5~20,草果10~20。

一种夹心杏鲍菇的制作方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,具体涉及一种夹心杏鲍菇的制作方法。

背景技术

[0002] 杏鲍菇是在生活十分普遍,它可以加工成各种各样的食品,出现在餐桌前,杏鲍菇具一种夹心杏鲍菇的制作方法有降血脂、降胆固醇、促进胃肠消化、增强机体免疫能力、防止心血管病等功效,鸡肉含蛋白质、脂肪、钙、磷、铁、镁、钾、钠、维生素A、B1、B2、C、E和烟酸等成分,中国医学认为,鸡肉有温中益气、补虚填精、健脾胃、活血脉、强筋骨的功效。将杏鲍菇与鸡肉制品的结合,在家庭和餐馆均已很常见,多采用炒制的烹饪方式,口味较为单一,很难满足当下人们对快速、便捷等方便食品的需求。

发明内容

[0003] 针对现有技术中存在的问题,本发明提供一种夹心杏鲍菇的制作方法,

[0004] 将杏鲍菇与鸡肉制品的结合,采用卤制工艺,制成的一款熟肉制品,味道鲜美,杏鲍菇融入了鸡肉的鲜香味,增加食客的食欲。

[0005] 为解决上述技术问题,本发明采用以下技术方案:

[0006] 一种夹心杏鲍菇的制作方法,步骤如下:

[0007] (1)原料处理:选取直径在3~5cm以上的杏鲍菇,沿杏鲍菇长度方向挖去杏鲍菇内芯使杏鲍菇形成孔洞,鸡胸肉切丁得到鸡胸肉丁,鸡皮用直径4-6mm孔板绞制一遍;

[0008] (3)灌装:将鸡,装箱后在-18℃条件下冷冻保存,即为成品。

[0009] 所述肉团肉馅灌装入杏鲍菇孔洞中,鸡肉团肉馅的质量占夹心杏鲍菇总重量的50~60%;

[0010] (4)卤制:将卤汤加热至90-95℃,向卤汤中加入灌装好鸡肉团肉馅的杏鲍菇,在80~90℃的条件下煮制45~60分钟,出锅后在55~65℃的条件下干燥15~20分钟,冷却至0~4℃,得到夹心杏鲍菇半成品;

[0011] (5)速冻包装:将夹心杏鲍菇半成品按重量分级,分别装袋成相应规格,封口贴标识,在-28~-32℃的条件下单个速冻,速冻至中心温度为-18℃以下,装袋成相应规格步骤(2)中的腌制料是以鸡胸肉丁的质量为基准,加入食盐1.0~2.0%,复合磷酸盐0.1~0.3%,D~异抗坏血酸钠 0.05~0.2%和水10~25%。

[0012] 所述步骤(2)中的调味料以肉馅的质量为基准,组成配比如下:白砂糖4.0~8.0%,味精0.4~0.6%,五香粉0.1~0.5%,大茴香粉0.1~0.6%,桂皮粉0.1~0.6%,鸡肉提取物0.4~0.5%,肉桂油0.05~0.1%。

[0013] 所述步骤(2)中的辅料是以肉馅的质量为基准,加鸡蛋清6.0~10%,卡拉胶0.2~0.6%,大豆分离蛋白2.0~4.0%。

[0014] 所述步(2)中以肉馅的质量为基准,马铃薯淀粉的加入量为肉馅质量的4.0~8.0%,鸡皮的加入量为为肉馅质量的6-10%。

[0015] 所述步骤(4)中的卤汤制备方法如下:以水的质量为基准,依次向水中加入五香味料包0.8~1.2%,鸡骨架2~5%,食用盐1.5~2.0%,白糖2.0~6.0%,味精0.3~0.5%和生抽3.0~5.0%,在90~100℃的条件下熬制25~35分钟,然后在85~95℃的条件下熬制85~95分钟,汤汁过滤备用。

[0016] 所述的五香味料包是由下述重量份数的原料制成:小茴香10~14,大茴香20~30,花椒6~10,肉蔻6~8,桂皮10~15,良姜15~20,草果10~20。

[0017] 本发明的有益效果:本发明提供一种夹心杏鲍菇的制作方法,创造性的将杏鲍菇与鸡肉精心组合完美搭配,采用卤汤卤制工艺,将鸡肉的鲜香味融入杏鲍菇中,同时也使杏鲍菇的鲜美味道浸入鸡肉馅中,两者相辅相成,营养互补,味道鲜美,增加食客的食欲,另外,口感差异化,杏鲍菇的韧和鸡肉馅的软烂很好结合,给人极大口感满足,采用充填夹心形式,很吸引人眼球,视觉效果好,工厂化批量制作,可以让其成为市场同类产品中的亮点,深受广大食客欢迎。

具体实施方式

[0018] 实施例1

[0019] 本实施例的夹心杏鲍菇的制作方法,步骤如下:

[0020] (1)原料处理:选取直径在3cm以上的杏鲍菇,沿杏鲍菇长度方向挖去杏鲍菇内芯使杏鲍菇形成孔洞,鸡胸肉切丁得到鸡胸肉丁,鸡皮用直径4mm孔板绞制一遍;

[0021] (2)腌制鸡肉团肉馅:向鸡胸肉丁中加入腌制料搅拌均匀,其中腌制料是以鸡胸肉丁的质量为基准,加入食盐1.0%,复合磷酸盐0.3%,D~异抗坏血酸钠0.05%和水25%,在0℃的条件下腌制16h得到肉馅,然后加入调味料和辅料搅拌至均匀,其中调味料以肉馅的质量为基准,组成配比如下:白砂糖4.0%,味精0.6%,五香粉0.1%,大茴香粉0.6%,桂皮粉0.1%,鸡肉提取物0.5%,肉桂油0.05%;辅料是以肉馅的质量为基准,加鸡蛋清6.0%,卡拉胶0.6%,大豆分离蛋白2.0%;最后加入马铃薯淀粉和鸡皮,搅拌均匀,以肉馅的质量为基准,马铃薯淀粉的加入量为肉馅质量的4.0%,鸡皮的加入量为为肉馅质量的10%,出馅温度为2℃,得到鸡肉团肉馅;

[0022] (3)灌装:将鸡肉团肉馅灌装入杏鲍菇孔洞中,鸡肉团肉馅的质量占夹心杏鲍菇总重量的50%;

[0023] (4)卤制:将卤汤加热至90℃,向卤汤中加入灌装好鸡肉团肉馅的杏鲍菇,在80℃的条件下煮制60分钟,出锅后在55℃的条件下干燥20分钟,冷却至0℃,得到夹心杏鲍菇半成品;卤汤制备方法如下:以水的质量为基准,依次向水中加入五香味料包0.8%,鸡骨架5%,食用盐1.5%,白糖6.0%,味精0.3%和生抽5.0%,在90℃的条件下熬制35分钟,然后在85℃的条件下熬制95分钟,汤汁过滤备用,其中五香味料包是由下述原料制成:小茴香10Kg,大茴香30Kg,花椒6Kg,肉蔻8Kg,桂皮10Kg,良姜20Kg,草果10Kg;

[0024] (5)速冻包装:将夹心杏鲍菇半成品按重量分级,分别装袋成相应规格,封口贴标识,在-28℃的条件下单个速冻,速冻至中心温度为-18℃以下,装袋成相应规格,装箱后在-18℃条件下冷冻保存,即为成品。

[0025] 实施例2

[0026] 本实施例的夹心杏鲍菇的制作方法,步骤如下:

[0027] (1)原料处理:选取直径在5cm以上的杏鲍菇,沿杏鲍菇长度方向挖去杏鲍菇内芯使杏鲍菇形成孔洞,鸡胸肉切丁得到鸡胸肉丁,鸡皮用直径6mm孔板绞制一遍;

[0028] (2)腌制鸡肉团肉馅:向鸡胸肉丁中加入腌制料搅拌均匀,其中腌制料是以鸡胸肉丁的质量为基准,加入食盐2.0%,复合磷酸盐0.1%,D~异抗坏血酸钠0.2%和水10%,在4℃的条件下腌制12h得到肉馅,然后加入调味料和辅料搅拌至均匀,其中调味料以肉馅的质量为基准,组成配比如下:白砂糖8.0%,味精0.4%,五香粉0.5%,大茴香粉0.1%,桂皮粉0.6%;鸡肉提取物0.4%,肉桂油0.1%;辅料是以肉馅的质量为基准,加鸡蛋清10%,卡拉胶0.2%,大豆分离蛋白4.0%;最后加入马铃薯淀粉和鸡皮,搅拌均匀,以肉馅的质量为基准,马铃薯淀粉的加入量为肉馅质量的8.0%,鸡皮的加入量为为肉馅质量的6%,出馅温度为5℃,得到鸡肉团肉馅;

[0029] (3)灌装:将鸡肉团肉馅灌装入杏鲍菇孔洞中,鸡肉团肉馅的质量占夹心杏鲍菇总重量的60%;

[0030] (4)卤制:将卤汤加热至95℃,向卤汤中加入灌装好鸡肉团肉馅的杏鲍菇,在90℃的条件下煮制45分钟,出锅后在65℃的条件下干燥15分钟,冷却至4℃,得到夹心杏鲍菇半成品;卤汤制备方法如下:以水的质量为基准,依次向水中加入五香味料包1.2%,鸡骨架2%,食用盐2.0%,白糖2.0%,味精0.5%和生抽3.0%,在100℃的条件下熬制25分钟,然后在95℃的条件下熬制85分钟,汤汁过滤备用,其中五香味料包是由下述原料制成:小茴香14Kg,大茴香20Kg,花椒10Kg,肉蔻6Kg,桂皮15Kg,良姜15Kg,草果20Kg;

[0031] (5)速冻包装:将夹心杏鲍菇半成品按重量分级,分别装袋成相应规格,封口贴标识,在-32℃的条件下单个速冻,速冻至中心温度为-18℃以下,装袋成相应规格,装箱后在-18℃条件下冷冻保存,即为成品。

[0032] 实施例3

[0033] 本实施例的夹心杏鲍菇的制作方法,步骤如下:

[0034] (1)原料处理:选取直径在4cm以上的杏鲍菇,沿杏鲍菇长度方向挖去杏鲍菇内芯使杏鲍菇形成孔洞,鸡胸肉切丁得到鸡胸肉丁,鸡皮用直径5mm孔板绞制一遍;

[0035] (2)腌制鸡肉团肉馅:向鸡胸肉丁中加入腌制料搅拌均匀,其中腌制料是以鸡胸肉丁的质量为基准,加入食盐1.5%,复合磷酸盐0.2%,D~异抗坏血酸钠0.1%和水20%,在2℃的条件下腌制14h得到肉馅,然后加入调味料和辅料搅拌至均匀,其中调味料以肉馅的质量为基准,组成配比如下:白砂糖6%,味精0.5%,五香粉0.3%,大茴香粉0.3%,桂皮粉0.4%;鸡肉提取物0.45%,肉桂油0.08%;辅料是以肉馅的质量为基准,加鸡蛋清8%,卡拉胶0.4%,大豆分离蛋白3%;最后加入以肉馅的质量为基准,马铃薯淀粉的加入量为肉馅质量的5%,鸡皮的加入量为为肉馅质量的8%,马铃薯淀粉和鸡皮,搅拌均匀,出馅温度为3℃,得到鸡肉团肉馅;

[0036] (3)灌装:将鸡肉团肉馅灌装入杏鲍菇孔洞中,鸡肉团肉馅的质量占夹心杏鲍菇总重量的55%;

[0037] (4)卤制:将卤汤加热至92℃,向卤汤中加入灌装好鸡肉团肉馅的杏鲍菇,在85℃的条件下煮制50分钟,出锅后在60℃的条件下干燥18分钟,冷却至2℃,得到夹心杏鲍菇半成品;卤汤制备方法如下:以水的质量为基准,依次向水中加入五香味料包1%,鸡骨架3%,食用盐1.8%,白糖4%,味精0.4%和生抽4%,在95℃的条件下熬制30分钟,然后在90℃的条件下熬制90分钟,汤汁过滤备用,其中五香味料包是由下述原料制成:小茴香12Kg,大茴香25Kg,

花椒8Kg,肉蔻7Kg,桂皮12Kg,良姜18Kg,草果15Kg;

[0038] (5)速冻包装:将夹心杏鲍菇半成品按重量分级,分别装袋成相应规格,封口贴标识,在-30℃的条件下单个速冻,速冻至中心温度为-18℃以下,装袋成相应规格,装箱后在-18℃条件下冷冻保存,即为成品。

[0039] 实施例4

[0040] 本实施例的夹心杏鲍菇的制作方法,步骤如下:

[0041] (1)原料处理:选取直径在4cm以上的杏鲍菇,沿杏鲍菇长度方向挖去杏鲍菇内芯使杏鲍菇形成孔洞,鸡胸肉切丁得到鸡胸肉丁,鸡皮用直径5mm孔板绞制一遍;

[0042] (2)腌制鸡肉团肉馅:向100Kg鸡胸肉丁中加入食盐1.5Kg,复合磷酸盐0.2Kg,D-异抗坏血酸钠0.15Kg和水15Kg搅拌均匀,在3℃的条件下腌制15h得到肉馅,然后加入白砂糖7.01Kg,味精0.52Kg,五香粉0.29Kg,大茴香粉0.55Kg,桂皮粉0.45Kg;鸡肉提取物0.53Kg,肉桂油0.08Kg,鸡蛋清9.5Kg,卡拉胶0.58Kg和大豆分离蛋白3.78Kg搅拌至均匀,最后加入马铃薯淀粉7.85Kg和鸡皮8.96Kg,搅拌均匀,出馅温度为4℃,得到鸡肉团肉馅;

[0043] (3)灌装:将鸡肉团肉馅灌装入杏鲍菇孔洞中,鸡肉团肉馅的质量占夹心杏鲍菇总重量的58%;

[0044] (4)卤制:将卤汤加热至95℃,向卤汤中加入灌装好鸡肉团肉馅的杏鲍菇,在88℃的条件下煮制55分钟,出锅后在62℃的条件下干燥16分钟,冷却至3℃,得到夹心杏鲍菇半成品;卤汤制备方法如下:依次向100Kg水中加入五香味料包0.9Kg,鸡骨架4Kg,食用盐4.8Kg,白糖5Kg,味精0.45Kg和生抽4.5Kg,在98℃的条件下熬制28分钟,然后在88℃的条件下熬制92分钟,汤汁过滤备用,其中五香味料包是由下述原料制成:小茴香13Kg,大茴香18Kg,花椒9Kg,肉蔻6.5Kg,桂皮13Kg,良姜16Kg,草果14Kg;

[0045] (5)速冻包装:将夹心杏鲍菇半成品按重量分级,分别装袋成相应规格,封口贴标识,在-32℃的条件下单个速冻,速冻至中心温度为-18℃以下,装袋成相应规格,装箱后在-18℃条件下冷冻保存,即为成品。