(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利

(10)授权公告号 CN 103355682 B
(45)授权公告日 2014.06.11

(21)申请号 201310342262.1
(22)申请日 2013.08.07
(73)专利权人 湖南长沙口口香实业有限公司
地址 410129 湖南省长沙市榔梨镇梨江大道8号
专利权人 湖南农业大学
(72)发明人 罗利 邓放明 赵玲艳
(74)专利代理机构 长沙正奇专利事务所有限责任公司 43113
代理人 何为 李宇
(51)Int.Cl.
A23L 1/312(2006.01)
A23L 1/315(2006.01)

(56)对比文件
CN 101611889 A,2009.12.30, 权利要求书.
CN 101822388 A,2010.09.08, 权利要求书.

审查员 杨钟超

权利要求书1页 说明书5页

(54)发明名称

一种三重酱制尚酱鸭脖的制作方法

(57)摘要

一种三重酱制尚酱鸭脖的制作方法，其主要包括一重酱制：在经预处理的原料鸭脖中加入食盐、白糖等调料滚揉后，放置于冷库中酱制12-16h；然后烘烤：将一重酱制的鸭脖在95-105℃的温度条件下烘烤2-3h，并在120-135℃的温度条件下继续干燥2-3h，直至鸭脖水分含量在8-10%；二重酱制：将卤药包放入卤锅中，加水，并将水烧开18-22min，冷却，将烘烤后的鸭脖放入卤水中酱制，并取出沥干，切分；三重酱制：将二重酱制后的鸭脖放入卤锅里，并分别加入酱油、白酒等调料滚揉，酱制，取出，沥干；油炸即成。按本发明制作的鸭脖营养成分含量和出品率高，且无亚硝酸盐、色素等残留，产品颜色诱人，香气浓郁，保质期长。

CN 103355682 B

1. 一种三重酱制尚酱鸭脖的制作方法，其特征在于包括如下步骤：

a、原料预处理；

b、一重酱制：在经预处理的原料鸭脖中按照经预处理的原料鸭脖质量加入食盐2.5-3.5%、白糖2.5-3.5%、牛肉粉0.8-1.2%、胡椒0.8-1.2%、鸡肉粉0.8-1.2%、白酒1-2%、黄酒1-2%、酱油0.5-0.8%，滚揉4-6min后，放置于2-4℃环境中酱制12-16h；

c、烘烤：先将经一重酱制的鸭脖，在95-105℃的温度条件下，烘烤2-3h；然后，在120-135℃的温度条件下继续干燥2-3h，直至鸭脖水分质量含量在8-10%，颜色金黄，香气浓郁后，将鸭脖冷却；

d、二重酱制：将卤药包放入卤锅中，卤药包的用量为烘烤后鸭脖质量的1.5-2.0%，加水，并将水烧开18-22min，冷却，将烘烤后的鸭脖放入卤水中，酱制38-42min，取出，沥干，切分；

e、三重酱制：将二重酱制后的鸭脖放入卤锅里，按照二重酱制后的鸭脖质量分别加入酱油0.08-0.1%、白酒0.1-0.15%、2%水溶性辣椒精0.03-0.05%、牛肉粉0.35-0.45%、食盐0.25-0.35%、牛肉膏0.35-0.45%、鸡肉浸膏0.15-0.25%、酵母膏0.55-0.65%、鸡精0.08-0.1%、麦芽酚0.04-0.05%，滚揉10-15min，酱制30min，取出，沥干；

f、油炸：经三重酱制后的鸭脖，放入温度为120-125℃的食用油中，油炸40-60s，即成。

2. 按照权利要求1所述的三重酱制尚酱鸭脖的制作方法，其特征在于，按桂皮：八角：草果：小茴香：砂仁：花椒：香叶：白扣：野山椒：丁香：生姜的质量比=10:3:1:2:2:2.8:1:2:10:1.3:2的比例制成所述卤药包。

3. 按照权利要求1所述的三重酱制尚酱鸭脖的制作方法，其特征在于，所述步骤c之前还包括定型步骤，即将经一重酱制的鸭脖逐根穿入铁丝定型，从细的一端穿入，贯穿鸭脖两头。

4. 按照权利要求1所述的三重酱制尚酱鸭脖的制作方法，其特征在于，所述原料预处理是指将原料鸭脖经质量指标检验合格后，选择大小一致的原料鸭脖，解冻，清洗，去尽原料鸭脖残留的污血及赃物，沥干，备用。

5. 按照权利要求1所述的三重酱制尚酱鸭脖的制作方法，其特征在于，步骤f之后还包括灭菌步骤：用15min升温至121℃后，于121℃恒温杀菌30min，然后于0.12-0.13Mpa反压冷却，经15min降温冷却至室温。

一种三重酱制尚酱鸭脖的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种酱卤类食品，尤指一种三重酱制尚酱鸭脖的制作方法。

背景技术

[0002] 鸭肉味甘咸，性微寒，入肺胃肾经，具有补血、养胃、养肾、利水消肿功效，可用于血晕头痛、阴虚失眠、瘦热骨蒸、止咳化痰、排尿不利、肾炎水肿及低热等。鸭肉含有大量的B族维生素和维生素E，能有效地治疗脚气病、神经炎等多种炎症，也含有丰富的烟酸，对心疾病患者有很好的保护效果。鸭脖，又名酱鸭腔或酱鸭脖子，属于酱卤类食品。最早起源于清朝洞庭湖区的湖南常德，经湖南流传至湖北和四川，近年来风靡全国各个城市。鸭脖，香味浓郁，醇和浓厚，味香入骨，并且鸭脖肉附于骨，层次分明，颇有嚼劲和韧性，以及鸭脖骨坑带肉，骨凹凸不平，骨质酥软，并且骨节和骨孔中有可口的骨髓，食用鸭脖，胜于享用其他美味佳希。鸭脖以其独特的风味和口感，深受广大消费者青睐。但目前市场上的酱卤鸭脖子产品出品率低，一般为50%左右，从而导致产品的加工成本很高；产品的货架期短，因为酱卤制品有的带有卤液，并且加工后产品比较适合微生物的生长繁殖，所以酱卤产品存在不易保藏、质量不稳定的缺点，不方便销售和长距离运输；产品亚硝酸盐含量高。

发明内容

[0003] 本发明所要解决的技术问题是：针对上述现有技术的不足，提供一种三重酱制尚酱鸭脖的制作方法，其营养成分流失少，产品营养成分含量和出品率高，且加工过程中不用添加亚硝酸盐、色素和人工合成香精，产品颜色诱人，香气浓郁，保质期长。

[0004] 本发明所采用的技术方案是：一种三重酱制尚酱鸭脖的制作方法，其包括如下步骤：

[0005] a、原料预处理；

[0006] b、一重酱制：在经预处理的原料鸭脖中按照经预处理的原料鸭脖质量加入食盐2.5-3.5%、白糖2.5-3.5%、牛肉粉0.8-1.2%、胡椒0.8-1.2%、鸡肉粉0.8-1.2%、白酒1-2%、黄酒1-2%、酱油0.5-0.8%，滚揉4-6min后，放置于2-4℃环境中酱制12-16h；

[0007] c、烘烤：先将经一重酱制的鸭脖，在95-105℃的温度条件下，烘烤2-3h；然后，在120-135℃的温度条件下继续干燥2-3h，直至鸭脖水分质量含量在8-10%，颜色金黄，香气浓郁后，将鸭脖冷却；

[0008] d、二重酱制：将卤药包放入卤锅中，卤药包的用量为烘烤后鸭脖质量的0.15-0.20%，加水，并将水烧开18-22min，冷却，将烘烤后的鸭脖放入卤水中，酱制38-42min，取出，沥干，切分；

[0009] e、三重酱制：将二重酱制后的鸭脖放入卤锅里，按照二重酱制后的鸭脖质量分别加入酱油0.08-0.1%、白酒0.1-0.15%、2%水溶性辣椒精0.03-0.05%、牛肉粉0.35-0.45%、食盐0.25-0.35%、牛肉膏0.35-0.45%、鸡肉浸膏0.15-0.25%、酵母膏0.55-0.65%、鸡精0.08-0.1%、麦芽酚0.04-0.05%，滚揉10-15min，酱制30min，取出，沥干；

[0010] f、油炸：经三重酱制后的鸭脖，放入温度为 120-125℃的食用油中，油炸 40-60s，即成。

[0011] 上述方案的一优选实施方式为，按桂皮：八角：草果：小茴香：砂仁：花椒：香叶：白扣：野山椒：丁香：生姜的质量比 =10:3:1:2:2:2.8:1:2:10:1.3:2 的比例制成所述卤药包。

[0012] 上述方案的一优选实施方式为，所述步骤 c 之前还包括定型步骤，即将经一重酱制的鸭脖逐根穿入铁丝定型，从细的一端穿入，贯穿鸭脖两头。

[0013] 上述方案的一优选实施方式为，所述原料预处理是指将原料鸭脖经质量指标检验合格后，选择大小一致的原料鸭脖，解冻，清洗，去尽原料鸭脖残留的污血及赃物，沥干，备用。

[0014] 上述方案的一优选实施方式为，步骤 f 之后还包括灭菌步骤：用 15min 升温至 121℃后，于 121℃恒温杀菌 30min，然后于 0.12-0.13Mpa 反压冷却，经 15min 降温冷却至室温。本发明尚酱鸭脖的制作经过了三重低温酱制，属于低温酱卤食品，酱卤过程中原料及各种营养成分流失少，产品营养成分含量和出品率高；通过改善工艺，产品加工过程中不用添加亚硝酸盐、色素和人工合成香精；产品颜色诱人，香气浓郁，保质期长。

[0015] 本发明与现有产品相比具有以下优点：

[0016] 1、目前市场上的酱卤鸭脖子产品的卤制都是在 100℃左右的温度条件下进行，因卤制温度高，会造成鸭脖子中的蛋白质和微量元素流失到卤液中，造成营养成分大量流失；同时，在高温卤制的过程中会产生大量碎产品，降低了产品的出品率。本发明的三重酱制都是在室温条件下进行，酱制的温度低，属于低温酱卤制品，所得产品蛋白质等营养成分含量高于其它同类产品，同时因低温卤制，减少了卤制过程鸭脖易碎的问题，产品的出品率得以提高，出品率为 58-62%。

[0017] 2、目前市场上的酱卤鸭脖子产品均采用快速卤制法，为了达到卤制效果，鸭脖子卤制过程中靠加入亚硝酸盐、色素、香精等添加剂让鸭脖子在短时间内入味，并达到“色、香、味”俱全。本发明的尚酱鸭脖经过了三重酱制，产品加工过程中不使用亚硝酸盐、色素、人造香精，但产品的感官和风味明显优于其它同类产品。

[0018] 3、鸭脖子的颜色对鸭脖子的质量有很大的影响，为了让鸭脖子呈现出诱人的金黄色，市面上的一些产品中添加了亚硝酸盐和各种色素，容易造成亚硝酸盐和各种色素超标。本发明的尚酱鸭脖，加工过程中的分段烘烤，可以起到很好的上色和杀菌作用，产品加工过程中没有添加亚硝酸盐和各种色素。

[0019] 4、产品经烘烤、油炸和高压杀菌后，产品的保质期大大提高，保质期在 1 年以上。

具体实施方式

[0020] 实施例 1：

[0021] 原料的预处理：原料鸭脖经感官、理化及微生物等质量指标检验合格后，选择大小一致的原料鸭脖，用自来水解冻，清洗，去尽原料鸭脖残留的污血及赃物，将清洗干净后的原料鸭脖沥干，去掉表面的明水，备用。一重酱制：预处理后的原料鸭脖称重后放入酱制锅中，并按照原料鸭脖质量加入食盐 2.5%、白糖 2.5%、牛肉粉 0.8%、胡椒 0.8%、鸡肉粉 0.8%、白酒 1%、黄酒 1%、酱油 0.5%，滚揉 5min 后，放置 2-4℃冷库中酱制 12h。定型：将酱制好的鸭

脖逐根穿入铁丝定型，从细的一端穿入，贯穿鸭脖两头。烘烤：先将定型后的鸭脖，在 95℃的温度条件下，烘烤 2h，将鸭脖的大部分水分干燥完全；然后，在 120℃的温度条件下继续干燥 3h，至鸭脖水分含量在 8-10%，颜色金黄，香气浓郁后，将鸭脖冷却，取出铁丝。二重酱制：按桂皮：八角：草果：小茴香：砂仁：花椒：香叶：白扣：野山椒：丁香：生姜质量比 =10:3:1:2:2:2.8:1:2:10:1.3:2 的比例制成卤药包，卤药包的用量为烘烤后鸭脖重的 1.5%。将卤药包放入卤锅中，加水 200Kg，将水烧开 20min，冷却，将烘烤后的鸭脖放入卤水中，酱制 40min，取出，沥干，切分成长度为 5.5-6.5cm 的小段。三重酱制：将切分后的鸭脖放入卤煮锅里，分别加入酱油 0.1%、白酒 0.15%、2% 水溶性辣椒精 0.05%、牛肉粉 0.45%、食盐 0.35%、牛肉膏 0.45%、鸡肉浸膏 0.25%、酵母膏 0.65%、鸡精 0.1%、麦芽酚 0.05%，滚揉 10-15min，酱制 30min，取出，沥干。经三重酱制后的鸭脖放入温度为 125℃的食用油中，油炸 60s，取出，沥油，冷却，包装，15min-30min-15min/121℃，0.12-0.13Mpa，灭菌，清洗，烘干，即得成品。

[0022] 表 1 本发明实施例 1 与传统鸭脖子产品指标对比

[0023]

项目	经三重酱制的尚酱鸭脖	传统加工的鸭脖
酱制工序	三重酱制	一重酱制
蛋白质含量	32.6%	26.6%
亚硝酸盐含量	未检出	19.5ppm
出品率	62%	55%
感官	黄褐色	黄褐色
风味	香味纯正，浓郁	香精味浓
是否添加色素	否	是
是否添加香精	否	是
保质期	18个月	6-12个月

[0024] 实施例 2：

[0025] 原料的预处理：原料鸭脖经感官、理化及微生物等质量指标检验合格后，选择大小一致的原料鸭脖，用自来水解冻，清洗，去尽原料鸭脖残留的污血及脏物，将清洗干净后的原料鸭脖沥干，去掉表面的明水，备用。沥干后的原料鸭脖，称重后放入酱制锅中，加入食盐 3.5%、白糖 3.5%、牛肉粉 1.2%、胡椒 1.2%、鸡肉粉 1.2%、白酒 2%、黄酒 2%、酱油 0.8%，滚揉 5min 后，放置 4℃冷库中酱制 14h。将酱制好的鸭脖逐根穿入铁丝定型，从细的一端穿入，贯穿鸭脖两头。烘烤：先将定型后的鸭脖，在 100℃的温度条件下，烘烤 2.5h，将鸭脖的大部分水分干燥完全；然后，在 128℃的温度条件下继续干燥 2.5h，至鸭脖水分含量在 8-10%，颜色金黄，香气浓郁后，将鸭脖冷却，取出铁丝。按桂皮：八角：草果：小茴香：砂仁：花椒：香叶：白扣：野山椒：丁香：生姜质量比 =10:3:1:2:2:2.8:1:2:10:1.3:2 的比例制成卤药包，卤药包的用量为烘烤后鸭脖重的 1.5%。将卤药包放入卤锅中，加水 200Kg，将

水烧开 20min，冷却，将烘烤后的鸭脖放入卤水中，酱制 40min，取出，沥干，切分成长度为 5.5-6.5cm 的小段。将切分后的鸭脖放入卤煮锅里，分别加入酱油 0.08%、白酒 0.1%、2% 水溶性辣椒精 0.03%、牛肉粉 0.35%、食盐 0.25%、牛肉膏 0.35%、鸡肉浸膏 0.15%、酵母膏 0.55%、鸡精 0.08%、麦芽酚 0.04%，滚揉 13min，酱制 30min，取出，沥干，放入温度为 120℃的食用油中，油炸 40s，取出，沥油，冷却，包装，15min-30min-15min/121℃，0.12-0.13Mpa，灭菌，清洗，烘干，成品。

[0026] 表 1 本发明实施例 2 与传统鸭脖子产品指标对比

[0027]

项目	经三重酱制的尚酱鸭脖	传统加工的鸭脖
酱制工序	三重酱制	一重酱制
蛋白质含量	32.6%	26.6%
亚硝酸盐含量	未检出	19.5ppm
出品率	60%	55%
感官	黄褐色	黄褐色
风味	香味纯正，浓郁	香精味浓
是否添加色素	否	是
是否添加香精	否	是
保质期	18个月	6-12个月

[0028] 实施例 3：

[0029] 原料的预处理：原料鸭脖经感官、理化及微生物等质量指标检验合格后，选择大小一致的原料鸭脖，用自来水解冻，清洗，去尽原料鸭脖残留的污血及赃物，将清洗干净后的原料鸭脖沥干，去掉表面的明水，备用。沥干后的原料鸭脖，称重后放入酱制锅中，加入食盐 3%、白糖 3%、牛肉粉 1%、胡椒 1%、鸡肉粉 1%、白酒 1.5%、黄酒 1.5%、酱油 0.6%，滚揉 5min 后，放置 4℃冷库中酱制 16h。将酱制好的鸭脖逐根穿入铁丝定型，从细的一端穿入，贯穿鸭脖两头。先将定型后的鸭脖，在 105℃的温度条件下，烘烤 2h，将鸭脖的大部分水分干燥完全；然后，在 135℃的温度条件下继续干燥 2h，至鸭脖水分含量在 8-10%，颜色金黄，香气浓郁后，将鸭脖冷却，取出铁丝。按桂皮：八角：草果：小茴香：砂仁：花椒：香叶：白扣：野山椒：丁香：生姜的质量比 =10:3:1:2:2:2.8:1:2:10:1.3:2 的比例制成卤药包，卤药包的用量为烘烤后鸭脖重的 1.8%。将卤药包放入卤锅中，加水 200Kg，将水烧开 20min，冷却，将烘烤后的鸭脖放入卤水中，酱制 42min，取出，沥干，切分成长度为 5.5-6.5cm 的小段。将切分后的鸭脖放入卤煮锅里，分别加入酱油 0.09%、白酒 0.12%、2% 水溶性辣椒精 0.04%、牛肉粉 0.4%、食盐 0.3%、牛肉膏 0.4%、鸡肉浸膏 0.2%、酵母膏 0.6%、鸡精 0.09%、麦芽酚 0.05%，滚揉 15min，酱制 30min，取出，沥干，放入温度为 120-125℃，食用油中，油炸 50s，取出，沥油，冷却，包装，15min-30min-15min/121℃，0.12-0.13Mpa，灭菌，清洗，烘干，成品。

[0030] 表 1 本发明实施例 3 与传统鸭脖子产品指标对比

[0031]

项目	经三重酱制的尚酱鸭脖	传统加工的鸭脖
酱制工序	三重酱制	一重酱制
蛋白质含量	32.6%	26.6%
亚硝酸盐含量	未检出	19.5ppm
出品率	61%	55%
感官	黄褐色	黄褐色
风味	香味纯正，浓郁	香精味浓
是否添加色素	否	是
是否添加香精	否	是
保质期	18个月	6-12个月