

(19) 中华人民共和国国家知识产权局



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105211910 A

(43) 申请公布日 2016. 01. 06

(21) 申请号 201510713735. 3

(22) 申请日 2015. 10. 28

(71) 申请人 徐州工程学院

地址 221111 江苏省徐州市新城区丽水路 2
号徐州工程学院食品学院

(72) 发明人 孙月娥 王卫东 秦卫东 陈亦辉

(74) 专利代理机构 北京太兆天元知识产权代理
有限责任公司 11108

代理人 王光华

(51) Int. Cl.

A23L 1/315(2006. 01)

A23L 1/314(2006. 01)

A23L 1/305(2006. 01)

A23L 1/01(2006. 01)

A23L 1/29(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种鸡肉玉米派及其制作方法

(57) 摘要

本发明涉及一种鸡肉玉米派及其制作方法。本发明以鸡肉、甜玉米和青豆为主料，以冰水、白砂糖、海藻糖、小麦拉丝蛋白、大豆组织蛋白、食盐、小苏打、味精、I+G、玉米香精、复合磷酸盐保水剂以及洋葱粉等香辛料为辅料，分别经过切片、搅拌、冷冻、上浆、裹粉、油炸、蒸煮、速冻得到玉米鸡肉派。本发明选用鸡肉、甜玉米和青豆原料复合，将鸡肉中丰富的蛋白质和植物原料中的膳食纤维、不饱和脂肪酸、维生素、矿物质以及抗氧化活性物质结合起来，改善了鸡肉制品热量较高的缺点，食用后有益于人体健康。本发明工艺设计科学合理，产品经微波加热后即可食用，可满足人们对快节奏生活的需要。

1. 一种鸡肉玉米派，其特征在于，主要由以下重量份原料制成：鸡肉 100 份，速冻甜玉米粒 8-20 份，速冻青豆 5-15 份，冰水 8-15 份，白砂糖 1-4 份，蛋白 4-10 份，食盐 1-3 份，洋葱粉 1-3 份，蒜粉 0.1-0.5 份，小苏打 0.1-0.3 份，味精 0.2-0.4 份，I+G 0.01-0.03 份，白胡椒粉 0.2-0.4 份，姜粉 0.2-0.5 份，六偏磷酸盐 0.1-0.3 份，焦磷酸盐 0.1-0.3 份，玉米香精 0.1-0.3 份。

2. 如权利要求 1 所述的鸡肉玉米派，其特征在于，所述鸡肉 100 份为鸡腿肉 50 份，鸡大胸肉 30 份，鸡皮 20 份。

3. 如权利要求 2 所述的鸡肉玉米派，其特征在于，所述蛋白 4-10 份为小麦拉丝蛋白 2-5 份，大豆拉丝蛋白 2-5 份。

4. 如权利要求 3 所述的鸡肉玉米派，其特征在于，所述原料中还包含海藻糖 1-5 份。

5. 一种如权利要求 1-4 任一项所述的鸡肉玉米派的制作方法，其特征在于，包括以下步骤：

(1) 将小麦和大豆拉丝蛋白用其 3 倍重量水浸泡至里面无硬芯，置于三足离心脱水机中脱水，然后把复水脱水后的拉丝蛋白置于擂溃机中拆成细丝。

(2) 将冷冻鸡皮绞碎，加入步骤 1 中的蛋白和二分之一的冰水，在斩拌机中低速斩拌 2min，然后高速斩拌 5 ~ 10min 得到乳化鸡皮。

(3) 采用冻肉切片机将冷冻鸡腿肉、冷冻鸡大胸肉切成 5-15mm 薄片，然后置于制冷搅拌机中搅拌 10 ~ 20min，再加入速冻玉米粒和速冻青豆、乳化鸡皮及其它原料，继续搅拌 10 ~ 30min 至均匀。将搅拌后的物料置于 -18℃ 的冷库中，静置 3 ~ 6h 至物料呈现微冻状态，然后立刻在模具中成型。

(4) 将 3 份脆浆粉与 7 份水混合搅拌 3min 成糊状，把步骤 (3) 中成型后的鸡块均匀裹上一层面糊，裹糊重量达到鸡块重量的 20% ~ 22%。

(5) 裹糊后的鸡块均匀裹上一层裹粉，裹粉重量达到鸡块重量的 10%，使得表面平整，边缘整齐，并除去湿渣。

(6) 将裹粉后的鸡块油炸，油炸温度 160-180℃，时间 20 ~ 30s。

(7) 将油炸后的鸡块在 165 ~ 175℃ 的蒸汽中蒸煮 10 ~ 15min，迅速冷却后进行速冻，速冻温度 -35 ~ -40℃，时间 30min ~ 50min。

6. 如权利要求 5 所述的鸡肉玉米派的制作方法，其特征在于，在步骤 (2)、(3) 中，物料温度保持在 -1℃ 以下。

一种鸡肉玉米派及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种鸡肉玉米派及其制作方法，属于食品加工技术领域。

背景技术

[0002] 鸡肉作为禽肉的主要品种，有着高蛋白、低脂肪、低胆固醇、低热量等特点，是世界上发展速度最快、供应最为充足、物美价廉的优质肉类。以鸡肉为原料，可以加工成油炸鸡腿、鸡肉串、鸡排、炸鸡、油炸（烘烤）翅根等各种各样的深加工产品。鸡肉派作为一种成型鸡块产品，是以鸡肉为原料，绞制后加入部分辅助香辛料，然后混合、成型、上浆、裹粉、上浆、油炸而成。外形可根据市场的要求改变成型模具，一般有动物形状和卡通形状，产品外形整齐美观，表面呈金黄色，香甜味美，受到很多消费者欢迎。但是，即使食用相对高蛋白、低脂肪的鸡肉类产品过多，也会导致一些所谓的“现代社会文明病”如糖尿病、高血压、肥胖症等发病率的增加，给个人、家庭和社会都带来沉重的负担。

[0003] 甜玉米，又称水果玉米，是近年来利用农业遗传基因技术培育出的新型优良品种。它与普通玉米的最大区别在于：在氨基酸组分中，尤以赖氨酸、色氨酸的含量较高，比普通玉米高出2倍以上，必需氨基酸组成比例比较平衡；蛋白质含量也比普通玉米高3%~4%；在含量丰富的玉米油中，以不饱和脂肪酸如亚油酸的含量最多；胚乳中约含有10%~15%的糖分，相当于普通玉米的2.5倍。甜玉米中还含有B族维生素、维生素E、矿物质和膳食纤维等营养素。医学研究认为甜玉米营养价值高，是人们理想的保健食品。

[0004] 青豆中富含多种抗氧化成分，可以为人体提供儿茶素以及表儿茶素两种类黄酮抗氧化剂。这两种物质能够有效去除体内的自由基，预防由自由基引起的疾病，延缓身体衰老速度，还有消炎、广谱抗菌的作用。青豆中还含有两种类胡萝卜素： α -胡萝卜素和 β -胡萝卜素。

[0005] 因此将鸡肉与甜玉米、青豆组合加工成鸡肉玉米派，充分利用三者的营养、风味和色泽特点，既有鸡肉的肉香，又有甜玉米的清甜香味，兼备原料的保健功效，营养更为全面，有利于促进身体健康。

发明内容

[0006] 本发明为了解决鸡肉派营养单一的缺陷，提供一种由鸡肉与甜玉米、青豆制作的成型鸡块产品，使鸡肉与甜玉米、青豆的营养和感官特性互补，从而产生一种口味独特，营养丰富的鸡肉派产品。

[0007] 本发明为实现上述目的所提供的技术方案是：

[0008] 一种鸡肉玉米派，主要由以下重量份原料制成：鸡肉100份，速冻甜玉米粒8-20份，速冻青豆5-15份，冰水8-15份，白砂糖1-4份，蛋白4-10份，食盐1-3份，洋葱粉1-3份，蒜粉0.1-0.5份，小苏打0.1-0.3份，味精0.2-0.4份，I+G 0.01-0.03份，白胡椒粉0.2-0.4份，姜粉0.2-0.5份，六偏磷酸盐0.1-0.3份，焦磷酸盐0.1-0.3份，玉米香精0.1-0.3份。

[0009] 所述鸡肉100份为鸡腿肉50份，鸡大胸肉30份，鸡皮20份。

- [0010] 所述蛋白 4-10 份为小麦拉丝蛋白 2-5 份,大豆组织蛋白 2-5 份。
- [0011] 所述原料中还包含海藻糖 1-5 份。
- [0012] 本发明还提供一种鸡肉玉米派的制备方法,通过以下步骤制成:
- [0013] (1) 将小麦和大豆拉丝蛋白用其 3 倍重量水浸泡至里面无硬芯,置于三足离心脱水机中脱水,然后把复水脱水后的拉丝蛋白置于擂溃机中拆成细丝。
- [0014] (2) 将冷冻鸡皮绞碎,加入步骤 1 中的蛋白和二分之一的冰水,在斩拌机中低速斩拌 2min,然后高速斩拌 5 ~ 10min 得到乳化鸡皮。
- [0015] (3) 采用冻肉切片机将冷冻鸡腿肉、冷冻鸡大胸肉切成 5-15mm 薄片,然后置于制冷搅拌机中搅拌 10 ~ 20min,再加入速冻玉米粒和速冻青豆、乳化鸡皮及其它原料,继续搅拌 10 ~ 30min 至均匀。将搅拌后的物料置于 -18℃ 的冷库中,静置 3 ~ 6h 至物料呈现微冻状态,然后立刻在模具中成型。
- [0016] (4) 将 3 份脆浆粉与 7 份水混合搅拌 3min 成糊状,把步骤 (3) 中成型后的鸡块均匀裹上一层面糊,裹糊重量达到鸡块重量的 20% ~ 22%。
- [0017] (5) 裹糊后的鸡块均匀裹上一层裹粉,裹粉重量达到鸡块重量的 10%,使得表面平整,边缘整齐,并除去湿渣。
- [0018] (6) 将裹粉后的鸡块油炸,油炸温度 160-180℃,时间 20 ~ 30s。
- [0019] (7) 将油炸后的鸡块在 165 ~ 175℃ 的蒸汽中蒸煮 10 ~ 15min,迅速冷却后进行速冻,速冻温度 -35 ~ -40℃,时间 30min ~ 50min。
- [0020] 所述的脆浆粉或裹粉采用市售产品。
- [0021] 在步骤 (2)、(3) 中,物料温度保持在 -1℃ 以下。
- [0022] 鸡腿肉有嚼劲,鸡胸肉比较嫩,口感松软。为了达到适当的口感,使得鸡肉派有细丝状纤维鸡肉的感觉,优选每 100 份鸡肉原料中鸡腿肉、鸡大胸肉与鸡皮的比例为 5 : 3 : 2。
- [0023] 优选的,鸡肉玉米派中添加海藻糖 1-5 份,增加产品的含水量,防止收缩,增加嫩度。
- [0024] 植物蛋白可以有效的改善产品的结构、增强产品的弹性、硬度,使产品的结构致密、口感更好,肉感更强。肉制品中通常选用大豆蛋白。为了减少产品的豆腥味,优选的,鸡肉玉米派中添加小麦拉丝蛋白 2-5 份,大豆分离蛋白 2-5 份。相比大豆组织蛋白,小麦拉丝蛋白具有明显的纤维结构,硬度大,弹性强。
- [0025] 本发明的有益效果:首先,本发明制得的鸡肉玉米派产品口感好,风味突出,显著区别于任何市售的产品。并且,本发明选用鸡肉、甜玉米和青豆原料复合,将鸡肉中丰富的蛋白质和植物原料中的膳食纤维、不饱和脂肪酸、维生素、矿物质以及其它抗氧化活性物质结合起来,改善了鸡肉制品热量较高的缺点,食用后有益于人体健康。本产品外表金黄,具有特殊的甜玉米清香,在鸡肉中点缀着黄色和绿色,具有诱人的感官特征。同时,本发明为防止绞碎操作对绞肉纤维的破坏,将鸡肉切成薄片后直接使用冷冻搅拌机搅拌,制得的产品鸡肉纤维感强烈,肉感足。为减少产品含油量,发明采用短时油炸定型,满足消费者对表明色泽的要求,同时采用长时间汽蒸熟制。本发明工艺设计科学合理,产品经微波加热后即可食用,可满足人们对快节奏生活的需要。

具体实施方式

[0026] 下面结合具体实施例对本发明作进一步说明,以助于理解本发明的内容。

[0027] 实施例 1

[0028] 将小麦拉丝蛋白 5 份,大豆组织蛋白 2 份用其 3 倍重量水浸泡至里面无硬芯,置于三足离心脱水机中脱水,然后把复水脱水后的拉丝蛋白置于擂溃机中拆成细丝。取 20 份冷冻鸡皮绞碎,加入上述蛋白和 4 份冰水,在斩拌机中低速斩拌 2min,然后高速斩拌 5min 得到乳化鸡皮。

[0029] 采用冻肉切片机将冷冻鸡腿肉、冷冻鸡大胸肉切成 5mm 薄片,然后置于制冷搅拌机中搅拌 10min,再加入速冻甜玉米粒 8 份,速冻青豆 15 份,冰水 4 份,白砂糖 1 份,海藻糖 5 份,食盐 1 份,洋葱粉 1 份,蒜粉 0.1 份,小苏打 0.1 份,味精 0.2 份, I+G0.01 份,白胡椒粉 0.2 份,姜粉 0.2 份,六偏磷酸盐 0.1 份,焦磷酸盐 0.1 份,玉米香精 0.5 份混合后,搅拌 20min 至均匀,置于 -18℃ 的冷库中,静置 3h 至物料呈现微冻状态,立即采用成型机成型。成型后的鸡肉玉米派进行上浆、裹粉后,在 160℃ 的油温中油炸 30s,再采用 165℃ 蒸汽蒸煮至中心温度 82℃,取出后进行速冻,速冻温度 -35℃,时间 50min 至中心温度 -18℃。

[0030] 实施例 2

[0031] 将小麦拉丝蛋白 3 份,大豆组织蛋白 3 份用其 3 倍重量水浸泡至里面无硬芯,置于三足离心脱水机中脱水,然后把复水脱水后的拉丝蛋白置于擂溃机中拆成细丝。取 20 份冷冻鸡皮绞碎,加入上述蛋白和 6 份冰水,在斩拌机中低速斩拌 2min,然后高速斩拌 8min 得到乳化鸡皮。

[0032] 采用冻肉切片机将冷冻鸡腿肉、冷冻鸡大胸肉切成 10mm 薄片,然后置于制冷搅拌机中搅拌 13min,再加入速冻甜玉米粒 14 份,速冻青豆 10 份,冰水 6 份,白砂糖 2.5 份,海藻糖 2.5 份,小麦拉丝蛋白 3 份,大豆分离蛋白 3 份,食盐 2 份,洋葱粉 2 份,蒜粉 0.3 份,小苏打 0.2 份,味精 0.3 份, I+G0.02 份,白胡椒粉 0.3 份,姜粉 0.3 份,六偏磷酸盐 0.2 份,焦磷酸盐 0.2 份,玉米香精 0.1 份混合后,搅拌 25min 至均匀,置于 -18℃ 的冷库中,静置 5h 至物料呈现微冻状态,立即采用成型机成型。成型后的鸡肉玉米派进行上浆、裹粉后,在 170℃ 的油温中油炸 25s,再采用 170℃ 蒸汽蒸煮 13min 至中心温度 82℃,取出后进行速冻,速冻温度 -37℃,时间 40min 至中心温度 -18℃。

[0033] 实施例 3

[0034] 将小麦拉丝蛋白 5 份,大豆组织蛋白 2 份用其 3 倍重量水浸泡至里面无硬芯,置于三足离心脱水机中脱水,然后把复水脱水后的拉丝蛋白置于擂溃机中拆成细丝。取 20 份冷冻鸡皮绞碎,加入上述蛋白和 7.5 份冰水,在斩拌机中低速斩拌 2min,然后高速斩拌 10min 得到乳化鸡皮。

[0035] 采用冻肉切片机将冷冻鸡腿肉、冷冻鸡大胸肉切成 15mm 薄片,然后置于制冷搅拌机中搅拌 20min,再加入速冻甜玉米粒 20 份,速冻青豆 5 份,冰水 7.5 份,白砂糖 4 份,海藻糖 1 份,食盐 3 份,洋葱粉 3 份,蒜粉 0.5 份,小苏打 0.3 份,味精 0.4 份, I+G0.03 份,白胡椒粉 -0.4 份,姜粉 0.5 份,六偏磷酸盐 -0.3 份,焦磷酸盐 0.3 份,玉米香精 0.1 份混合后,搅拌 30min 至均匀,置于 -18℃ 的冷库中,静置 6h 至物料呈现微冻状态,立即采用成型机成型。成型后的鸡肉玉米派进行上浆、裹粉后,在 180℃ 的油温中油炸 20s,再采用 175℃ 蒸汽蒸煮 10min 至中心温度 82℃,取出后进行速冻,速冻温度 -40℃,时间 30min 至中心温度 -18℃。