

[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 200910079575.6

[51] Int. Cl.

A23L 1/315 (2006.01)

A23L 1/01 (2006.01)

A23L 1/22 (2006.01)

[43] 公开日 2009年11月25日

[11] 公开号 CN 101584482A

[22] 申请日 2009.3.10

[21] 申请号 200910079575.6

[71] 申请人 北京金星鸭业中心

地址 100076 北京市大兴区旧宫镇德茂庄德裕街7号

[72] 发明人 张燕平 付续利 李东 杨建

[74] 专利代理机构 北京天平专利商标代理有限公司

代理人 孙刚

权利要求书2页 说明书8页

[54] 发明名称

樟茶鸭的制作工艺及制得的樟茶鸭

[57] 摘要

本发明公开了一种樟茶鸭的制作工艺及制得的樟茶鸭，首先选取白条鸭，用开生和清洗的方式制成净膛鸭，接下来通过以下步骤：(1)腌制：将适量盐搓入净膛鸭鸭体，添加适量葱、姜，用配料进行腌制；其中，配料包括：香草、草果、花椒和小茴香；(2)烫皮：用90度左右水浸烫鸭体；(3)晾胚：将鸭子放在阴凉通风处，晾干表面；(4)熏制：将鸭子挂入熏炉熏制，即为做成的樟茶鸭。为了使得制得的盐水鸭能够储藏，还可以对制成的盐水鸭进行高温灭菌，具体是将产品冷却后，装入透明袋，抽真空后80℃消毒；该方法制作的樟茶鸭，香味浓郁，色泽金黄，可口美味，安全卫生，且具有保健功效。

1、一种樟茶鸭的制作工艺，其特征在于，其包括以下步骤：

(1)、腌制：将盐 40-60 克搓入一只净膛鸭的鸭体，添加适量葱、姜，用配料：香草 70-90 克、草果 50-70 克、花椒 8-12 克和小茴香 40-60 克搅拌腌制 3.5-4.5 小时，每隔 13-16 分钟翻倒一次；

(2)、烫皮：用 80℃-100℃水浸烫鸭体 30-40 秒钟；

(3)、晾胚：将烫皮后的鸭子放在阴凉通风处，晾干表皮，时间为 15-25 分钟；

(4)、熏制：预先点燃熏炉，使炉温达到 65℃-75℃，加入茶叶 4-6 克、锯末 90-110 克、香叶 2-3 克，将鸭子挂入熏炉熏制，每 13-16 分钟翻倒一次；经过时间为 3.5-4.5 小时的熏制，即为制成的樟茶鸭。

2、根据权利要求 1 所述的樟茶鸭的制作工艺，其特征在于所述步骤 (1) 中所用净膛鸭用以下步骤制成：

(1)、开生：将宰杀好的白条鸭采用腹部开膛的方法，去内脏、去鸭掌；

(2)、清洗：将鸭子膛内用清水洗干净，即为净膛鸭。

3、根据权利要求 1 所述的樟茶鸭的制作工艺，其特征在于所述步骤 (4) 完成后可以对制成的樟茶鸭进行高温灭菌，即将熏制好的樟茶鸭冷却后，装入透明袋，抽真空后高温消毒，温度为 70℃-90℃，时间为 15-20 分钟。

4、根据权利要求 1 所述的樟茶鸭的制作工艺，其特征在于所述步骤 (1) 中腌制时间为 4 小时，每隔 15 分钟翻倒一次。

5、根据权利要求 1 所述的樟茶鸭的制作工艺，其特征在于所述步骤 (2) 中，烫皮所用水的温度为 90℃，浸烫鸭体的时间为 35 秒钟。

6、根据权利要求 1 所述的樟茶鸭的制作工艺，其特征在于所述步骤 (3) 中，晾胚的时间为 20 分钟。

7、根据权利要求 1 所述的樟茶鸭的制作工艺，其特征在于所述步骤 (4) 中，预先点燃熏炉，使炉温达到 70℃，将鸭子挂入熏炉熏制，每 15 分钟翻倒一次，熏制时间为 4 小时。

8、根据权利要求 3 所述的樟茶鸭的制作工艺，其特征在于高温灭

菌的温度为 80℃，时间为 18 分钟。

9、如权利要求 1-8 所述的樟茶鸭的制作工艺制得的樟茶鸭，以净膛鸭为主原料，其特征在于，以 1 只净膛鸭，每只按 2050 克至 2150 克计算，其使用以下重量的配料：香草 70-90 克、草果 50-70 克、花椒 8-12 克、小茴香 40-60 克制备而成。

10、根据权利要求 9 所述的樟茶鸭，其特征在于，以 1 只净膛鸭，每只按 2010 克计算，其使用以下重量的配料：香草 80 克、草果 60 克、花椒 10 克、小茴香 50 克制备而成。

樟茶鸭的制作工艺及制得的樟茶鸭

技术领域

本发明涉及一种鸭食品，特别是涉及一种樟茶鸭的制作工艺及制得的樟茶鸭。

背景技术

樟茶鸭是一道有着酱香味的鸭肉腌制品，因其味道鲜美，有股特殊的樟茶香味，深受人们的喜爱。传统的，如网址为：www.shiweitian.net公布的樟茶鸭的做法，其选用的配料包括：花茶、樟树叶、醪糟汁、稻香、松柏枝、精盐、香油、料酒、花椒、胡椒粉、熟菜油等。用此种方法制作的樟茶鸭，因其配料杂多，制成的樟茶鸭容易串味，而且配料的组合和用量难以掌握，做出的樟茶鸭因人、因地、因时而味道相差甚远。并且因其用料杂多，配料的组合和用量难以掌握，故很难成为普通老百姓餐桌上的美味佳肴。另外，由于此种制法的制作工艺简单粗糙，熏制后的鸭子色泽暗淡，没有光泽，总之，用这种方法制得的樟茶鸭在色、香、味上都欠佳。

另外，如公开号：CN1915090A 公开的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，然后成形；（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。采用这种方法，存在以下不足之处：a、步骤（3）中将鸭体在 2-15℃环境中腌渍 28-36 小时，其中，2-15℃的环境很难控制和掌握，不同温度的环境腌渍，调味品的入味程度也不同，况且腌渍时间过长，也加长了樟茶鸭的生产周期；b、步骤（4）中将腌渍后的鸭体脱盐 2-4 小时，然后成形，其中，脱盐的时间过长，造成樟茶鸭的生产周期过长；c、步骤（5）用烘房至

鸭体含水率为40-55%，其中，含水率很难控制，并且含水率40-55%区间内，因含水率的不同，最后制成的樟茶鸭的口感也不同；d、将烘好的鸭体用烟熏成褐色后，制成成品，其中，将鸭体熏成褐色这道工艺很难掌握和控制，浅褐色或深褐色都会对制成的樟茶鸭的色泽有很大影响，同时也会影响樟茶鸭的口感。纵观这种制作樟茶鸭的方法，其存在制作周期长、操作者在操作每一步骤时都很难掌握和控制、不容易达到工艺要求等缺点，并且生产好的每个樟茶鸭在色、香、味上的差异都比较大，极不利于批量生产，况且生产周期过长，平均生产一只樟茶鸭要达到36小时以上，在制作期间很容易使鸭肉肉质发生腐败变质。采用这种方法制作樟茶鸭，采用的配料包括有：八角、小茴香、三萆、桂皮、花椒。其中，三萆对于阴虚血亏及胃有郁火者禁服，故采用上述八角、小茴香、三萆、桂皮、花椒组合成的配料，并不是都适用每一种人群的食用，与如今人们对食物要求色、香、味均佳且对身体有保健作用的目的相去甚远。

发明内容

本发明的目的是为了解决现有樟茶鸭制作过程中所遇到的上述问题，提供一种配料少、制作工艺科学合理且容易掌握、制作周期短、可批量生产、适合任何人群食用的、色香味俱佳且具有保健作用的樟茶鸭。

本发明通过以下技术方案来实现：这种樟茶鸭的制作工艺包括以下步骤：（1）、腌制：将盐40-60克搓入净膛鸭的鸭体，添加适量葱、姜，用配料腌制3.5-4.5小时，每隔13-16分钟翻倒一次；（2）、烫皮：用80℃-100℃水浸烫鸭体30-40秒钟；（3）、晾胚：将烫皮后的鸭子放在阴凉通风处，晾干表皮，时间为15~25分钟；（4）、熏制：预先点燃熏炉，使炉温达到65℃-75℃，加入茶叶4-6克、锯末90-110克、香叶2-3克，将鸭子挂入熏炉熏制，每13-16分钟翻倒一次，经过3.5-4.5小时的熏制，即为制成的樟茶鸭。

上述的樟茶鸭的制作工艺，其中步骤（1）中所用净膛鸭用以下步骤制成：（1）、开生：将宰杀好的白条鸭采用腹部开膛的方法，去内脏、去鸭掌；（2）、清洗：将鸭子膛内用清水洗干净，即为净膛鸭。

上述的樟茶鸭的制作工艺，其中步骤（4）完成后可以对制成的樟茶鸭进行高温灭菌，即将熏制好的樟茶鸭冷却后，装入透明袋，抽真空后高温消毒，温度为70℃-90℃，时间为15-20分钟。

上述的樟茶鸭的制作工艺，其中步骤（1）中腌制时间为4小时，每隔15分钟翻倒一次。

上述的樟茶鸭的制作工艺，其中步骤（2）中，烫皮所用水的温度为90℃，浸烫鸭体的时间为35秒钟。

上述的樟茶鸭的制作工艺，其中步骤（3）中，晾胚的时间为20分钟。

上述的樟茶鸭的制作工艺，其中步骤（4）中，预先点燃熏炉，使炉温达到70℃，将鸭子挂入熏炉熏制，时间为4小时，每15分钟翻倒一次。

上述的樟茶鸭的制作工艺，高温灭菌的温度为80℃，时间为18分钟。

用以上的樟茶鸭的制作工艺制得的樟茶鸭，以1只净膛鸭为主原料，其中每只按2050克至2150克计算，其使用以下重量的配料：香草70-90克、草果50-70克、花椒8-12克、小茴香40-60克制备而成。

用以上的樟茶鸭的制作工艺制得的樟茶鸭，以1只净膛鸭为主原料，每只按2010克计算，其使用以下重量的配料：香草80克、草果60克、花椒10克、小茴香50克制备而成。

与现有技术相比，由于本发明采用的制作工艺和选用的用料科学合理，所以制得的樟茶鸭色泽金黄、香味浓郁、味道微咸可口，是色香味均佳的且具有保健功效的鸭食品。

为了完成本发明；发明人对所有工艺进行了一系列实验。

在本发明的技术方案中，采用如下制作工艺：腌制、烫皮、晾胚、熏制。其中，腌制的时间为3.5-4.5小时，每隔13-16分钟翻倒一次，在本发明的研发过程中，发明人对腌制时间和翻倒时间做过如下实验：

实验一： 腌制时间比较

时 间 效 果 种 类	2-3.5 小时	3.5-4.5 小时	4.5 小时以上
	腌制 入味太淡	入味适宜	入味过重， 肉质容易腐变

通过实验一得出：腌制的时间应控制在 3.5-4.5 小时之间，其中，腌制的时间为 4 小时的时候，效果最好。

实验二：腌制时翻倒时间比较

第一组：腌制时翻倒的时间少于 13 分钟时，实验结果显示：由于腌制时翻倒时间过于频繁，使得鸭体单面入味时间过短，不利于鸭体对配料的吸收，影响鸭体入味，且翻倒时间过于频繁，增大了操作者的劳动强度。

第二组：腌制时翻倒的时间大于 16 分钟，实验结果显示：由于腌制时翻倒时间间隔过长，使得单面入味时间过长，造成腌制好的鸭体，两面入味不均匀，且单面入味时间过长，使得腌制好的鸭肉有轻微变质。

第三组：腌制时翻倒的时间介于 13-16 分钟，实验结果显示：由于腌制时翻倒时间间隔合理，单面入味时间适中，腌制好的鸭体两面入味均匀。经过反复实验比较得出，当腌制时每隔 15 分钟翻倒一次，效果最好。

在本发明的制作工艺中，其中烫皮的过程中，烫皮用水的水温以及浸烫时间的选择，在研发过程中，做了以下实验：

实验三：烫皮用水水温及浸烫时间的选择

效 果 浸 烫 时 间	水 温	小于 80℃	80℃-100℃	90℃
	少于 30 秒钟	鸭皮未紧缩、 不光亮	鸭皮未紧缩、 不光亮	鸭皮未紧缩、不光亮
介于 30-40 秒钟	鸭皮未紧缩、 不光亮	鸭皮紧缩、光亮	鸭皮紧缩、光亮	
35 秒钟	鸭皮未紧缩、 不光亮	鸭皮紧缩、光亮	鸭皮紧缩、光亮， 烫皮效果最好	

经过反复实验比较得出：当浸烫水温控制在 90℃时，浸烫时间为 35 秒钟时，鸭皮的紧缩度最好，色泽最光亮。

在本发明的制作工艺中，其中晾胚过程中，对于晾胚的时间的选择，在本发明的研发过程中，做了以下几种尝试：当选择晾胚时间少于 15 分钟时，结果显示，鸭体的表皮没有完全晾干，造成鸭体上色效果较差，造成接下来的熏制步骤需要更长的时间；当选择晾胚时间长于 25 分钟时，结果显示，鸭体的表皮过干，鸭肉有脱水现象，也使得鸭体上色效果较差；当选择晾胚时间介于 15-25 分钟之间时，结果显示，鸭体的表皮完全晾干，提高了上色效果，从而缩短了熏制步骤的熏制时间；经过多次反复的实验，最后得出：当晾胚时间为 20 分钟时，大大的提高了鸭子的上色效果，极大的缩短了熏制时间。

在本发明的制作工艺中，其中熏制过程中，预先点燃熏炉时，使炉温达到 65℃-75℃时，这个炉温的选择，在本发明的研发过程中，也做过以下几种尝试：当炉温低于 65℃时，因炉温过低，鸭体的毛孔不能完全胀开，使得入味不均匀且较难入味，从而使得熏制的时间加长；当选用炉温高于 75℃时，因炉温过高，鸭体长时间的处于高温，容易使鸭肉肉质发生变化，做出的樟茶鸭味道不佳，且因其肉质发生变化而不利于储藏；当炉温处于 65℃-75℃之间时，鸭体的毛孔完全胀开，使得鸭体入味均匀，做出的鸭子味道鲜美且能够储藏；经过反复的实验得出：当炉温达到 70℃时，效果最佳。对于熏制时间的选择，也做了以下几种尝试：当熏制时间少于 3.5 小时，鸭体不能完全入味；当熏制时间长于 4.5 小时，鸭体入味过重，严重影响口感；当熏制时间介于 3.5-4.5 小时之间，结果显示，鸭体完全入味，口感很好。经过多次反复的实验，得出当熏制时间为 4 小时的时候，鸭体完全入味，口感最好。对于腌制时的翻倒时间的选择，当翻倒的间隔时间少于 13 分钟时，使得鸭体单面入味时间过短，不利于配料的吸收，且鸭体两面的入味不均匀；当翻倒的间隔时间大于 16 分钟时，使得鸭体的单面入味时间过长，入味过重，鸭体两面的入味也不均匀；当翻倒的时间间隔在 13-16 分钟之间，鸭体两面入味均匀适中，鸭肉的口感很好，其中，当翻倒的时间间隔为 15 分钟时，鸭体的入味的均匀度最佳，鸭肉的口感最佳。

另外，当熏制好的鸭体需要储藏或出售时，可以对其进行高温灭菌，对于温度，当选择低于 70℃ 的温度时，因温度较低，达不到高温灭菌的要求；当选择大于 90℃ 的温度时，因温度过高，对熏制好的鸭肉的肉质有一定的影响，而且使得鸭肉的口感也发生一定的变化；当选择 70℃-90℃ 的温度时，温度能达到高温灭菌的要求，且对鸭肉的肉质没有影响，鸭肉的口感也不会发生变化，其中，当温度为 80℃ 时，效果最好。对于高温灭菌的时间的选择，当高温灭菌的时间少于 15 分钟时，达不到国家关于食品的卫生标准中毒理学标准和细菌及其他生物指标；当高温灭菌的时间大于 20 分钟时，因时间为 15-20 分钟时，即可达到国家关于食品的卫生要求，时间再长，一方面耗时耗力，另一方面，高温灭菌时间过长，也会对鸭肉里的蛋白质成分造成一定的损失，影响其营养价值；最后得出：当高温灭菌控制在 18 分钟时，既可以达到国家关于食品的卫生要求，还能使鸭肉的营养成份不发生变化。

在本发明的技术方案中，采用的配料包括：香草 70-90 克、草果 50-70 克、花椒 8-12 克、小茴香 40-60 克。香草是一种绿色保健蔬菜，其营养丰富、口味好，对人体有功效良好的保健作用，食用后对身体的健康状况有良好的促进；草果具有消宿食、除寒、解酒毒、温脾胃、开郁等功效，食用后亦对身体有良好的保健作用；花椒和小茴香是日常生活中大家普遍食用的调味剂，能极大的提升鸭肉的香味。在本发明的技术方案中将香草、草果、花椒和小茴香做成配料，研发过程中对其组分进行了如下实验：

实验四：配料的组分实验

下表是配料的组分实验中，A-F 共 6 组配料的组分含量

	A	B	C	D	E	F
香草	50 克	60 克	70 克	80 克	90 克	100 克
草果	30 克	40 克	50 克	60 克	70 克	80 克
花椒	7 克	8 克	9 克	10 克	11 克	12 克
小茴香	20 克	30 克	40 克	50 克	60 克	70 克

实验结果显示，A 组和 B 组因上述四种组分的含量较少，做成的樟茶鸭味道过淡，尤其是香草和草果的含量较少，不能被鸭体很好

的吸收，故而无法达到本发明所预期的香味浓郁、味道微咸可口且具有的保健功效的樟茶鸭；而F组的四种组分含量过高，做成的樟茶鸭味道过重，配料的味道过重后，食用时尝不到鸭肉的鲜美；C、D、E组中，上述四种组分的含量适中，做成的樟茶鸭香味浓郁、味道微咸可口、色香味俱佳且能达到保健功效，其中，D组的效果最佳。

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：制作樟茶鸭，选取 1 只净膛鸭为主原料，每只按 2100 克计算，净膛鸭用白条鸭制成，选取白条鸭，要求白条鸭无青腿、无破皮、无血脖，首先对白条鸭开生，具体是将白条鸭采用腹部开膛的方法，去内脏、去鸭掌，做到脖子切口小，保持形体美观；然后是清洗，具体是将开生后的白条鸭的鸭膛内用清水洗干净，做到鸭体无血块、无食料残留，特别是肺部和脖子部位要洗干净即为净膛鸭。接下来进行以下步骤（1）、腌制：采用干腌法，将 40 克盐搓入净膛鸭鸭体，添加 5 克葱、姜，用配料腌制 3.5 小时，每隔 13 分钟翻倒一次；其中，所用配料由（按重量计算）香草 70 克、草果 50 克、花椒 8 克、小茴香 40 克制备而成；（2）、烫皮：用 80℃ 水浸烫鸭体 30 秒钟，使鸭皮紧缩、光亮；（3）、晾胚：将鸭子放在阴凉通风处，晾干表皮，时间为 15 分钟，以提高上色效果，缩短熏制时间；（4）、熏制：预先点燃熏炉，使炉温达到 65℃，加入茶叶 4 克、锯末 90 克、香叶 2 克，将鸭子挂入熏炉熏制，时间为 3.5 小时，每 13 分钟翻倒一次，使着色均匀，避免出现红脖子现象；经过时间为 4.5 小时的熏制，即为做好的樟茶鸭；（5）、高温灭菌：产品冷却后，装入透明袋，抽真空后高温消毒，温度为 80℃，时间为 15 分钟，经过此步骤可以使樟茶鸭容易储藏。

实施例 2：制作樟茶鸭，选取 1 只净膛鸭为主原料，每只按 2100 克计算，净膛鸭用白条鸭制成，选取白条鸭，要求白条鸭无青腿、无破皮、无血脖，首先对白条鸭开生，具体是将白条鸭采用腹部开膛的方法，去内脏、去鸭掌，做到脖子切口小，保持形体美观；然后进行清洗，具体是将开生后的鸭子膛内用清水洗干净，做到鸭体无血块、

无食料残留，特别是肺部和脖子部位要洗干净，即为净膛鸭。接下来进行以下步骤：(1)、腌制：采用干腌法，将 50 克盐搓入鸭体，添加 8 克葱、姜，用配料腌制 4 小时，每隔 15 分钟翻倒一次；其中，所用配料由（按重量计算）香草 80 克、草果 60 克、花椒 10 克、小茴香 50 克制备而成；(2)、烫皮：用 90℃ 水浸烫鸭体 35 秒钟，使鸭皮紧缩、光亮；(3)、晾胚：将鸭子放在阴凉通风处，晾干表皮，时间为 20 分钟，以提高上色效果，缩短熏制时间；(4)、熏制：预先点燃熏炉，使炉温达到 70℃，加入茶叶 5 克、锯末 100 克、香叶 2.5 克，将鸭子挂入熏炉熏制，时间为 4 小时，每 15 分钟翻倒一次，使着色均匀，避免出现红脖子现象；经过时间为 4.5 小时的熏制，即为做好的樟茶鸭；(5)、高温灭菌：产品冷却后，装入透明袋，抽真空后高温消毒，温度为 80℃，时间为 15 分钟，经过此步骤可以使樟茶鸭容易储藏。

实施例 3：制作樟茶鸭，选取 1 只净膛鸭为主原料，每只按 2100 克计算，净膛鸭用白条鸭制成，选取白条鸭，要求白条鸭无青腿、无破皮、无血脖，首先对白条鸭开生，具体是将白条鸭采用腹部开膛的方法，去内脏、去鸭掌，做到脖子切口小，保持形体美观；然后进行清洗，具体是将开生后的鸭子膛内用清水洗干净，做到鸭体无血块、无食料残留，特别是肺部和脖子部位要洗干净，即为净膛鸭，接下来进行以下步骤：(1)、腌制：采用干腌法，将 60 克盐搓入鸭体，添加 10 克葱、姜，用配料腌制 4.5 小时，每隔 16 分钟翻倒一次；其中，所用配料由（按重量计算）香草 90 克、草果 70 克、花椒 12 克、小茴香 60 克制备而成；(2)、烫皮：用 100℃ 水浸烫鸭体 40 秒钟，使鸭皮紧缩、光亮；(3)、晾胚：将鸭子放在阴凉通风处，晾干表皮，时间为 25 分钟，以提高上色效果，缩短熏制时间；(4)、熏制：预先点燃熏炉，使炉温达到 75℃，加入茶叶 6 克、锯末 110 克、香叶 3 克，将鸭子挂入熏炉熏制，每 16 分钟翻倒一次，使着色均匀，避免出现红脖子现象；经过时间为 4.5 小时的熏制，即为做好的樟茶鸭；(5)、高温灭菌：产品冷却后，装入透明袋，抽真空后高温消毒，温度为 80℃，时间为 15 分钟，经过此步骤可以使樟茶鸭容易储藏。