



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103005491 B

(45) 授权公告日 2013. 11. 27

(21) 申请号 201210506786. 5

(22) 申请日 2012. 12. 03

(73) 专利权人 安徽光正食品有限公司

地址 236055 安徽省阜阳市致富路 168 号

(72) 发明人 望正光 张文泉 余波 杨敏

望月 张强 方园 朱军

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理

有限公司 34112

代理人 余成俊

(51) Int. Cl.

A23L 1/315 (2006. 01)

A23L 1/318 (2006. 01)

A23L 1/314 (2006. 01)

A23L 1/20 (2006. 01)

(56) 对比文件

CN 101040716 A, 2007. 09. 26,

CN 101143013 A, 2008. 03. 19,

王兆梁. 酱鸭的制作. 《肉类研究》. 1996, (第 4 期),

唐跃富. 鸭系列食品加工技术. 《致富之友》. 2002, (第 9 期),

审查员 陈萍

权利要求书2页 说明书4页

(54) 发明名称

一种豆粒炖板鸭的加工方法及其豆粒炖板鸭

(57) 摘要

本发明提供了一种豆粒炖板鸭的加工方法, 本发明采用优质鸭肉和优质豆子为原料, 辅加多种天然香辛料, 经腌制、烘干、再混合卤制, 然后在添加特制的调味油, 调配, 再经高温灭菌、真空包装的特定工艺精制而成, 本加工工艺制成的豆粒炖板鸭, 最大限度地保留了鸭肉和豆子的营养成分, 具有高蛋白、低脂肪、营养丰富、麻辣可口, 滋味醇厚, 具有滋补、养胃、补肾、除痹热骨蒸、消水肿、止热痢、止咳化痰等作用, 同时具有延缓衰老的功效, 常食可以强身健体, 补钙、增强活力和精力, 还具有补肾健脾的功效, 加工工艺科学, 不产生亚硝酸盐。

1. 一种豆粒炖板鸭的加工方法,其特征在于,包括鸭子的处理、鸭豆炖煮、调味、真空包装、杀菌、入库工序,具体步骤如下:

A、鸭子的处理

(1) 清洗

取新鲜净膛鸭,修去表面污物、残留内脏、残皮、残留羽毛等、用流动水清洗,以无血水析出为宜,洗净的鸭子逐只倒挂,沥干;

(2) 低温腌制

将清洗沥干的鸭子放入容器中,加入鸭子重量的 1-3 % 盐、0.2-0.5 % 肉味香精、0.1-0.5% 的生姜末、0.1-0.2% 的八角粉、0.1-0.3% 的花椒末、0.1-0.3% 的荷叶粉、0.1-0.2% 茶多酚、0.4-0.5% 维生素 C, 将腌料拌匀后,均匀撒入,腌制时上只鸭压住下只鸭的三分之二,0-6℃低温腌制 24-36 小时;

(3) 烘干

将腌制好的鸭逐只挂于烘箱内,烘箱内放入鸭子重量的 2.5% 新鲜荷叶、1.5% 的黄山毛峰、1.5% 的甘草、在温度 65℃,烘制 5 小时;

(4) 切块

将烘干好的鸭子切去头、脚爪,躯干部分切成 5×4 cm 的小块;

B、鸭豆炖煮

(1) 将步骤(4)切好的鸭块和洗净的豆类按照鸭豆重量比 3-4 :7-6 的比例放入炖锅内,加入预先配制好卤料包,添加清水至原料完全浸入水中,再加入原料重量的 0.5-1.0% 的料酒,0.1-0.2% 肉味香精,0.1-0.3% 丁香,先大火烧沸,然后文火使卤汤保持沸腾,适时添水保持卤汤覆盖原料,控制温度在 90—110℃,卤制时间 40—50 分钟;

(2) 卤制好的原料捞出,摆放在干净的台面上自然通风冷却;

其中,所述的卤料包由下列组分制成,每 1000 份原料所用的卤料包中的各原料组分的重量份为:大茴 2.0-2.4、小茴 1.2-1.6、肉桂 1.0-1.4、草豆蔻 0.8-1.4、花椒 0.8-1.2、白芷 1.0-1.4、丁香 0.2-0.5、草果 1.0-1.4、甘草 1.0-1.5、陈皮 1.0-1.4、山楂 0.8-1.2、枸杞子 0.8-1.2、胡椒 0.5-0.9、高良姜 0.3-0.8、葱 0.8-1.2、生姜 0.8-1.2、霸王花 0.5-0.8、山萘 0.3-0.45、砂仁 0.2-0.5、罗汉果 0.3-0.4、紫苏 0.1-0.2、大枣 0.5-0.7,

将上述成分原料切碎、或切片后装入袋中,系紧袋口,制成卤料包;

C、调配

(1) 调味油的制备

配方:调味油由下列重量份的原料制成:

花椒 0.2-0.4、八角茴香 0.1-0.3、小茴香 0.1-0.2、桂皮 0.1-0.3、葱 0.4-0.6、生姜 0.4-0.6、炒大麦粉 0.2-0.4、植物油 9-11,

制备方法为:

将植物油加热到 80-90℃时,再按比例加入花椒、八角茴香、小茴香、炒大麦粉、桂皮、葱、姜,文火炸至 20 分钟,将香料捞出,过滤冷却即可制得自制调味油;

(2) 拌料

向上述卤制好的鸭块和豆粒中拌入原料重量的 0.3-0.6 % 的料酒、0.2-0.5 % 的 D- 异

抗坏血酸钠、0.2-0.5%的抹茶粉、2-3%的自制调味油、0.2-0.4%的玉米花粉、0.1-0.3%的脱氢乙酸钠，充分拌匀；

(3) 装袋

将上述拌匀调味料的鸭块和豆粒按要求装袋，真空包装、封口，要求豆鸭重量比为 7-6 : 3-4；

D、高温蒸汽杀菌

包装好的卤制豆味鸭块真空袋装品，再进行高温蒸汽灭菌，要求在蒸汽温度在 121℃条件下，杀菌 20-40 分钟，当温度降到 40℃，出锅；

(4) 灭菌后的真空袋装品，送入保温间进行保温处理 2-3 小时；

(5) 将保温结束的真空包装产品，擦去水分，检验、将合格品按要求装箱，入库，即可。

2. 根据权利要求 1 所述的豆粒炖板鸭的加工方法，其特征在于：所述的豆子选自黑豆、黄豆、绿豆、红豆中的一种或多种混合。

3. 一种用权利要求 1 所述的豆粒炖板鸭的加工方法制得的豆粒炖板鸭。

一种豆粒炖板鸭的加工方法及其豆粒炖板鸭

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域,具体涉及一种豆粒炖板鸭的加工方法及用本方法制得的豆粒炖板鸭。

背景技术

[0002] 鸭子的营养价值鸭肉中的脂肪含量适中,约为 7.5%比鸡高,比猪肉低,并较均匀地分布于全身组织中。脂肪酸主要是不饱和脂肪酸和低碳饱和脂肪酸,因此,熔点低,约为 35℃,易于消化。鸭肉是含 B 族维生素和维生素 E 比较多的肉类。鸭肉中含有 B 族水溶性维生素约 10 毫克,其中 6-8 毫克是尼克酸,其次是核黄素和硫胺素;含维生素 E90-400 微克。尼克酸作为人体内两种重要辅酶的成分,在细胞呼吸中起作用。它们与碳水化合物、脂肪和蛋白质能量的释放有关,还参与脂肪酸、蛋白质和脱氧核糖核酸的合成。鸭肉是一种美味佳肴,用鸭子可制成烤鸭、板鸭、香酥鸭、鸭骨汤、溜鸭片、溜干鸭条、炒鸭心花、香菜鸭肝、扒鸭掌等上乘佳肴。鸭肉适于滋补,是各种美味名菜的主要原料。

[0003] 豆子的种类很多,营养都很丰富,其中大豆是我国的传统食物。大豆富含蛋白质,占 40.4%,而且所含人类必需氨基酸丰富,生物价也高,接近于牛肉。大豆中脂肪含量也高(18%),其中 80% 以上为不饱和脂肪酸,还含有维持身体健康不可少的亚油酸和延缓机体老化的维生素 E,以及预防动脉硬化的卵磷脂。大豆蛋白与动物蛋白不一样,不含胆固醇,而有豆固醇,有降低血清胆固醇、防止脑溢血和动脉硬化的作用。因此,豆类食品深受人们的青睐。另外,还有别有风味的豆腐、豆腐干、腐竹等,被人们称为“植物肉”。特别要说的是豆浆,它是预防成人肥胖的饮料。豆浆与牛奶相比,除含有牛奶的全部成分外,不饱和脂肪酸、钾、维生素 A、维生素 B 族、烟酸的含量均高于牛奶。

[0004] 现在市场上销售的鸭类休闲食品,基本上都是单独腌制或卤制的鸭休闲食品,在加工过程中容易产生亚硝酸盐,经常食用这样食品,对人体非常不利,而且,这些休闲食品都是单一鸭子加工而成,将鸭肉与豆类一起加工包装出售的休闲食品未见报道。

发明内容

[0005] 本发明提供一种豆粒炖板鸭的加工方法及其豆粒炖板鸭。本发明的工艺科学,加工过程中不会产生亚硝酸盐,所得的豆粒炖板鸭营养丰富,既含有鸭子的营养,又含有豆类的营养,肉质软嫩熟烂、气香浓郁、咸淡适宜,风味独特,含高蛋白、低脂肪、高钙质,具有健脾开胃,润肺、降脂等保健功效,同时具有滋补、补钙、排毒、养颜、去痘的功效。

[0006] 本发明采用的技术方案为:

[0007] 一种豆粒炖板鸭的加工方法,包括鸭子的处理、鸭豆炖煮、调味、真空包装、杀菌、入库工序,具体步骤如下:

[0008] A、鸭子的处理

[0009] (1) 清洗

[0010] 取新鲜净膛鸭,修去表面污物、残留内脏、残皮、残留羽毛等、用流动水清洗,以无

血水析出为宜,洗净的鸭子逐只倒挂,沥干;

[0011] (2) 低温腌制

[0012] 将清洗沥干的鸭子放入容器中,加入鸭子重量的 1-3 % 盐、0.2-0.5 % 肉味香精、0.1-0.5% 的生姜末、0.1-0.2% 的八角粉、0.1-0.3% 的花椒末、0.1-0.3% 的荷叶粉、0.1-0.2% 茶多酚、0.4-0.5% 维生素 C, 将腌料拌匀后,均匀撒入,腌制时上只鸭压住下只鸭的三分之二,0-6℃ 低温腌制 24-36 小时;

[0013] (3) 烘干

[0014] 将腌制好的鸭逐只挂于烘箱内,烘箱内放入鸭子重量的 2-3% 新鲜荷叶、1-2% 的黄山毛峰、1-2% 的甘草、在温度 60-70℃,烘制 4-6 小时;

[0015] (4) 切块

[0016] 将烘干好的鸭子切去头、脚爪,躯干部分切成 5×4 cm 的小块;

[0017] B、鸭豆炖煮

[0018] (1) 将步骤(4)切好的鸭块和洗净的豆类按照鸭豆重量比(3-4):(7-6)的比例放入炖锅内,加入预先配制好卤料包,添加清水至原料完全浸入水中,再加入原料重量的 0.5-1.0% 的料酒,0.1-0.2% 肉味香精,0.1-0.3% 丁香,先大火烧沸,然后文火使卤汤保持沸腾,适时添水保持卤汤覆盖原料,控制温度在 90—110℃,卤制时间 40—50 分钟;

[0019] (2) 卤制好的原料捞出,摆放在干净的台面上自然通风冷却;

[0020] 其中,所述的卤料包由下列组分制成, 每 1000 份原料所用的卤料包中的各原料组分的重量份为:大茴 2.0-2.4、小茴 1.2-1.6、肉桂 1.0-1.4、草豆蔻 0.8-1.4、花椒 0.8-1.2、白芷 1.0-1.4、丁香 0.2-0.5、草果 1.0-1.4、甘草 1.0-1.5、陈皮 1.0-1.4、山楂 0.8-1.2、枸杞子 0.8-1.2、胡椒 0.5-0.9、高良姜 0.3-0.8、葱 0.8-1.2、生姜 0.8-1.2、霸王花 0.5-0.8、山萘 0.3-0.45、砂仁 0.2-0.5、罗汉果 0.3-0.4、紫苏 0.1-0.2、大枣 0.5-0.7,

[0021] 将上述成分原料切碎、或切片后装入袋中,系紧袋口,制成卤料包;

[0022] C、调配

[0023] (1) 调味油的制备

[0024] 配方:调味油由下列重量份的原料制成:

[0025] 辣椒 0-0.8、花椒 0.2-0.4、八角茴香 0.1-0.3、小茴香 0.1-0.2、桂皮 0.1-0.3、葱 0.4-0.6、生姜 0.4-0.6、炒大麦粉 0.2-0.4、植物油 9-11,

[0026] 制备方法为:

[0027] 将植物油加热到 80-90℃ 时,再按比例加入花椒、八角茴香、小茴香、炒大麦粉、桂皮、葱、姜,文火炸至 20 分钟,将香料捞出,过滤冷却即可制得自制调味油;

[0028] (2) 拌料

[0029] 向上述卤制好的鸭块和豆粒中拌入原料重量的 0.3-0.6 % 的料酒、0.2-0.5 % 的 D- 异抗坏血酸钠、0.2-0.5% 的抹茶粉、2-3 % 的自制调味油、0.2-0.4% 的玉米花粉、0.1-0.3% 的脱氢乙酸钠,充分拌匀;

[0030] (3) 装袋

[0031] 将上述拌匀调味料的鸭块和豆粒按要求装袋,真空包装、封口,要求豆鸭重量比为(7-6):(3-4);

[0032] D、高温蒸汽杀菌

[0033] 包装好的卤制豆味鸭块真空袋装品,再进行高温蒸汽灭菌,要求在蒸汽温度在121℃的条件下,杀菌 20-40 分钟,当温度降到 40℃,出锅;

[0034] (4) 灭菌后的真空袋装品,送入保温间进行保温处理 2-3 小时;

[0035] (5) 将保温结束的真空包装产品,擦去水分,检验、将合格品按要求装箱,入库,即可。

[0036] 所述的豆粒炖板鸭的加工方法,其特征在于:所述的豆子选自黑豆、黄豆、绿豆、红豆中的一种或多种混合。

[0037] 所述的豆粒炖板鸭的加工方法,其特征在于:所述的豆子为黑豆。

[0038] 所述的豆粒炖板鸭的加工方法制得的豆粒炖板鸭。

[0039] 本发明的有益效果:

[0040] 本发明采用优质鸭肉和优质豆子为原料,辅加多种天然香辛料,经腌制、烘干、再混合卤制,然后在添加特制的调味油,调配,再经高温灭菌、真空包装的特定工艺精制而成,本加工工艺制成的豆粒炖板鸭,最大限度地保留了鸭肉和豆子的营养成分,同时在卤制鸭肉时,卤料包中添加了具有保健功能的中草药,卤制出的鸭肉具有滋味醇厚的同时,增加了保健功效;腌制时在添加有维生素 C 和荷叶粉、茶多酚,去腥的同时,吸收荷叶、茶多酚的营养,腌制出的鸭肉具有荷叶的清香的营养,且减少了亚硝酸盐的产生;腌制后进行烘制提香处理,将新鲜荷叶、黄山毛峰、甘草放入烘箱中,增加了猪蹄的荷香的同时进一步加强了润肺的功效;在卤制结束时,拌上自制的调味油和调味料,同时添加了抹茶粉和玉米花粉,具有了麻辣香味,还含有抹茶的芳香味。将鸭肉和豆子混炖,克服了常规保健卤鸡中的中草药味道,本发明的豆粒炖板鸭,具有营养丰富,肉质软嫩熟烂、气香浓郁、咸淡适宜,风味独特,含高蛋白、低脂肪、高钙质,具有健脾开胃,润肺、降脂等保健功效,同时具有滋补、补钙、排毒、养颜、去痘的功效,加工工艺科学,不产生亚硝酸盐。

具体实施方式

[0041] 一种豆粒炖板鸭的加工方法,包括鸭子的处理、鸭豆炖煮、调味、真空包装、杀菌、入库工序,具体步骤如下:

[0042] A、鸭子的处理

[0043] (1) 清洗

[0044] 取新鲜净膛鸭,修去表面污物、残留内脏、残皮、残留羽毛等、用流动水清洗,以无血水析出为宜,洗净的鸭子逐只倒挂,沥干;

[0045] (2) 低温腌制

[0046] 将清洗沥干的鸭子放入容器中,加入鸭子重量的 2 % 盐、0.4 % 肉味香精、0.3% 的生姜末、0.15% 的八角粉、0.2% 的花椒末、0.3% 的荷叶粉、0.15% 茶多酚,0.4 % 维生素 C,将腌料拌匀后,均匀撒入,腌制时上只鸭压住下只鸭的三分之二,0-6℃低温腌制 30 小时;

[0047] (3) 烘干

[0048] 将腌制好的鸭逐只挂于烘箱内,烘箱内放入鸭子重量的 2.5% 新鲜荷叶、1.5% 的黄山毛峰,1.5% 的甘草、在温度 65℃,烘制 5 小时;

[0049] (4) 切块

[0050] 将烘干好的鸭子切去头、脚爪,躯干部分切成 $5\times 4\text{ cm}$ 的小块;

[0051] B、鸭豆炖煮

[0052] (1) 制备卤料包

[0053] 卤料包由下列组分制成,每1000kg原料所用的卤料包中的各原料组分的重量为:大茴 2.2kg、小茴 1.5kg、肉桂 1.2kg、草豆蔻 1.2kg、花椒 1.0kg、白芷 1.3kg、丁香 0.4kg、草果 1.2kg、甘草 1.4kg、陈皮 1.2kg、山楂 1.0kg、枸杞子 1.0kg、胡椒 0.7kg、高良姜 0.5kg、葱 1.0kg、生姜 1.1kg、霸王花 0.6kg、山萘 0.35kg、砂仁 0.4kg、罗汉果 0.35kg、紫苏 0.15kg、大枣 0.6kg,

[0054] 将上述成分原料切碎、或切片后装入袋中,系紧袋口,制成卤料包;

[0055] (2) 将步骤(4)切好的鸭块和洗净的豆类按照鸭豆重量比3.5:6.5的比例放入炖锅内,加入配制好卤料包,添加清水至原料完全浸入水中,再加入原料重量的0.8%的料酒,0.15%肉味香精,0.2%丁香,先大火烧沸,然后文火使卤汤保持沸腾,适时添水保持卤汤覆盖原料,控制温度在90—110℃,卤制时间40—50分钟;

[0056] (3) 卤制好的原料捞出,摆放在干净的台面上自然通风冷却;

[0057] C、调配

[0058] (1) 调味油的制备

[0059] 配方:调味油由下列重量份的原料制成:

[0060] 辣椒0.6份(或不加辣椒)、花椒0.3份、八角茴香0.2份、小茴香0.15份、桂皮0.2份、葱0.5份、生姜0.5份、炒大麦粉0.3份、植物油10份,

[0061] 制备方法为:

[0062] 将植物油加热到80—90℃时,再按比例加入花椒、八角茴香、小茴香、炒大麦粉、桂皮、葱、姜,文火炸至20分钟,将香料捞出,过滤冷却即可制得自制调味油;

[0063] (2) 拌料

[0064] 向上述卤制好的鸭块和豆粒中拌入原料重量的0.5%的料酒、0.4%的D-异抗坏血酸钠、0.3%的抹茶粉、2.5%的自制调味油、0.3%的玉米花粉、0.2%的脱氢乙酸钠,充分拌匀;

[0065] (3) 装袋

[0066] 将上述拌匀调味料的鸭块和豆粒按要求装袋,真空包装、封口,要求豆鸭重量比为(7-6):(3-4);

[0067] D、高温蒸汽杀菌

[0068] 包装好的卤制豆味鸭块真空袋装品,再进行高温蒸汽灭菌,要求在蒸汽温度在121℃的条件下,杀菌20-40分钟,当温度降到40℃,出锅;

[0069] (4) 灭菌后的真空袋装品,送入保温间进行保温处理2-3小时;

[0070] (5) 将保温结束的真空包装产品,擦去水分,检验、将合格品按要求装箱,入库,即可。