

(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102125216 A

(43) 申请公布日 2011. 07. 20

(21) 申请号 201010604719. 8

(22) 申请日 2010. 12. 24

(71) 申请人 许有成

地址 201100 上海市闵行区莘松一村 34 号
401 室

(72) 发明人 许有成

(74) 专利代理机构 上海三方专利事务所 31127

代理人 吴干权

(51) Int. Cl.

A23L 1/10(2006. 01)

A23L 1/29(2006. 01)

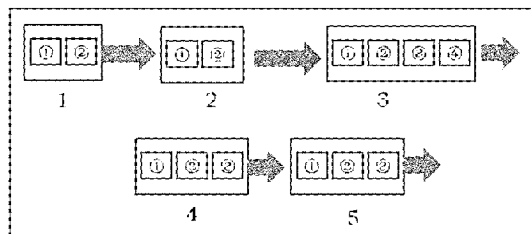
权利要求书 1 页 说明书 3 页 附图 2 页

(54) 发明名称

一种工厂化生产新疆抓饭的工艺方法

(57) 摘要

本发明涉及餐饮、食品加工领域,是一种工厂化生产新疆抓饭的工艺方法。该方法提出一种将新疆抓饭的配方、口味及制作条件等模糊概念进行量化,给出合理的参数、制定出标准、设置出生产流程、做成固定模板。本发明改变了自古以来新疆抓饭全靠厨师手工操作的固定模式,将米、肉、配料等的加工分解成多个流程,设定为不同的生产线进行加工;导入现代专业加工技术,以工厂化生产为核心,使用标准化配方,设置固定参数、采用固定模板,按照标准、进行规范操作,实现工厂化生产,规模化经营,最大限度地保持抓饭的口味一致。可实现产品标准化,制成流程化、生产规模化,经营现代化,基本实现了抓饭由厨房操作向现代工业化生产的转变。



1. 一种工厂化生产家常菜饭的工艺方法,其特征在于该操作方法包括工厂生产加工部分和终端表达部分,由以下步骤组成:a. 制作羊肉汤,羊肉汤重量配重比:绵羊龙骨 15kg,绵羊龙骨 10kg,洋葱 1.5kg,生姜 0.5kg,大蒜 0.3kg,水 72.7kg,所述的绵羊龙骨和绵羊龙骨采用清洗机清洗,所述的洋葱、大蒜采用切菜机切成小块,b. 制作米饭胚,米饭胚重量配重比:粳米 100kg,水 40kg,c. 制作抓饭胚,抓饭胚配方:米饭胚 56kg,羊肉汤 35kg,胡萝卜丁 10kg,洋葱 5kg,所述的胡萝卜丁采用热烫流水线预煮,所述的洋葱采用油炸生产线预炒,d. 制作抓饭成品,抓饭成品重量配重比:抓饭胚 80kg,精炼羊油 1.8kg,精盐 1.1kg,鸡精 0.4kg,白糖 0.6kg 花椒粉 0.03kg,孜然粉 0.035kg,羊肉块 16kg。

2. 如权利要求 1 所述的一种工厂化生产新疆抓饭的工艺方法,其特征在于胡萝卜、洋葱加工工艺代表流程步骤:由原料选择、清洗、切配、热处理、冷却流程组成。

3. 如权利要求 1 所述的一种工厂化生产新疆抓饭的工艺方法,其特征在于将分别加工好的配料、调味料按比例加入预处理好的饭胚中,进行熟化、调配、分装,并在一定温度下储存。

4. 如权利要求 1 所述的一种工厂化生产新疆抓饭的工艺方法,其特征在于终端操作步骤:由备货、配餐、热处理、上餐等流程组成。

一种工厂化生产新疆抓饭的工艺方法

[技术领域]

[0001] 本发明涉及餐饮、食品加工技术领域,具体地说是一种工厂化生产新疆抓饭的工艺方法。

[背景技术]

[0002] 以新疆抓饭为代表的各式抓饭以其浓郁的民族特色享誉各地,是传统民族餐饮的代表和象征,也是中华民族餐饮文化的重要组成部分。

[0003] 新疆抓饭发源于新疆民间,制作方法独特、讲究,民族特色突出,但由于其工艺、配方没有统一标准,全凭师傅自由发挥,世代相传,现做现卖,一直没有实现标准化,不能进行工厂化生产,难以规模化经营。

[0004] 传统的新疆抓饭制作方法至少存在以下缺点:各家口味不同,买买提的抓饭和库尔班的不一樣,今天做的和昨天的有差别,配方、用料、规格无统一标准,家家都用大锅闷;温度、时间、火候没量化概念;即兴发挥,随意性很高,口味五花八门,不易保持特色,难成体系,打不出品牌,在经营过程中少了不够,多了浪费,难于计划管理;手工操作效率低,重复劳动多,无法进行规模化经营等。

[发明内容]

[0005] 本发明的目的是提出一种将新疆抓饭的配方、口味及制作条件诸如温度(火候)、时间、规格、数量等原本靠厨师掌握发挥的模糊概念进行量化设置,给出合理的参数、制定出标准;将米饭制作工艺、配料制作工艺、调味料制作工艺设定成几条不同的生产线,分解成多个流程;设置出合理的工业化生产流程、做成固定模板,进行工厂化生产新疆抓饭的工艺方法。

[0006] 实现上述目的的方案是一种工厂化生产新疆抓饭的工艺方法,其特征在于该操作方法包括工厂生产加工系统和终端经营表达系统,由以下步骤组成:

[0007] 首先,将以新疆抓饭为代表的各式抓饭的民间技艺进行归纳,选择民族特色浓郁的典型产品为样板,将其制作工艺进行步骤分解,设置出合理的工业化生产流程;将其配方、口味、批量精确量化;将制作条件如温度、火候、时间、规格、数量精确量化,设置出最佳参数;将其配料按不同类别分别进行预处理;最后进行调配处理,制定出标准,按不同品种做成不同的固定模板。

[0008] 再将抓饭用的米、胡萝卜、洋葱、羊肉等用料的加工程序分解成多个流程,设定为几条不同的生产线专门加工;并采用以专用机械设备为主的自动化流程,最大限度地进行机械化操作,提高生产效率;同时引入专业食品加工技术,进行严格过程控制,规范操作,从传统的间歇式、应对式加工转变为连续式、储备式生产

[0009] 然后进入工厂生产加工系统,将原物料粗加工各流程规范为统一用料、统一规格;精加工流程规范为统一工艺、统一配方;将传统新疆抓饭单用锅来煮的传统制作方式改变为采用各种介质的专业设备进行的分段热处理方式,统一温度、统一时间,温度参数范围

为 55℃ -220℃,时间参数范围为 30 秒至 8 小时;将新疆传统抓饭一气呵成的加工方式规范为流程化的分段加工方式;将传统新疆抓饭一次性制作成成品即时食用的一次成型方式改变为根据不同原料的特性分别在热处理的某个流程、某种程度如 50-98%即冷却保存至需要食用前再继续完成其余热处理过程的分段式加工方式,统一温度、统一时间;采用强制冷却、介质冷却的冷却工艺,使用专用设备,并规范为统一温度、统一时间;设置调配定量流程,规范为统一配方、统一口味,同时制作出多种类型的各色抓饭;产品的包装形式包含有大包装、小包装、家庭装、组合装、礼品装等多种包装形式;产成品根据其特性设置相应的保存条件,设置参数为 -35℃至 25℃;并设定出相应的保质期,设置参数为 1 天至 365 天,生产的各类产品可直接供给终端经营表达系统;

[0010] 具体生产步骤如下:a. 制作羊肉汤,羊肉汤重量配重比:绵羊龙骨 15kg,绵羊龙骨 10kg,洋葱 1.5kg,生姜 0.5kg,大蒜 0.3kg,水 72.7kg,所述的绵羊龙骨和绵羊龙骨采用清洗机清洗,所述的洋葱、大蒜采用切菜机切成小块,b. 制作米饭胚,米饭胚重量配重比:粳米 100kg,水 40kg,c. 制作抓饭胚,抓饭胚配方:米饭胚 56kg,羊肉汤 35kg,胡萝卜丁 10kg,洋葱 5kg,所述的胡萝卜丁采用热烫流水线预煮,所述的洋葱采用油炸生产线预炒,d. 制作抓饭成品,抓饭成品重量配重比:抓饭胚 80kg,精炼羊油 1.8kg,精盐 1.1kg,鸡精 0.4kg,白糖 0.6kg 花椒粉 0.03kg,孜然粉 0.035kg,羊肉块 16kg。

[0011] 所述的终端经营表达系统的配置包括冷柜或冷库等储存设备和微波炉等热处理设备及相应的供餐配套设施、设备;

[0012] 所配置的微波炉等设备是用来完成工厂热处理流程中预留下来未完成的热处理过程所需的热处理设备,而非传统意义上的加热(复热)设备;

[0013] 所述的一种工厂化生产新疆抓饭的工艺方法,其特征在于米的加工工艺代表流程步骤:由浸泡、预蒸、调配、熟化、冷却等流程组成。

[0014] 所述的一种工厂化生产新疆抓饭的工艺方法,其特征在于肉类加工工艺代表流程步骤:由原料选择、清洗、切块、预处理、热处理、冷却等流程组成。

[0015] 所述的一种工厂化生产新疆抓饭的工艺方法,其特征在于胡萝卜、洋葱等配料加工工艺代表流程步骤:由原料选择、清洗、切配、热处理、冷却。

[0016] 所述的工厂化生产新疆抓饭的工艺方法,其特征在于终端操作步骤:由备货、配餐、热处理、上餐等流程组成。

[0017] 所述的新疆抓饭产品用途为家庭取代餐、专卖店经营、连锁快餐经营及团体食堂供餐等多种经营模式。

[0018] 本发明同现有技术相比,改变了自古以来新疆抓饭完全靠厨师手工操作的固定模式,采用现工业化生产理念,以底蕴深厚的中华传统烹饪技术为依托,以特色鲜明的各式传统新疆抓饭为模板,导入现代专业加工技术,以工厂化生产为核心,按厨师技艺,使用标准化配方,设置固定参数、采用固定模板,按照标准、统一流程,进行规范操作,连续式生产,质量稳定、安全卫生,能够实现工厂化生产,规模化经营;并最大限度地保持新疆抓饭的民族特色,使产品口味一致、色香味俱佳;进行程序化操作,机械化、自动化、工厂化生产,实现产品标准化,制成流程化、生产规模化,经营现代化,基本实现了新疆抓饭由厨房操作向现代工业化生产的转变。

[附图说明]

[0019] 图 1 是本发明的工厂生产米饭加工代表流程示意图：

[0020] 图 2 是本发明的工厂生产肉类加工代表流程示意图：

[0021] 图 3 是本发明的工厂生产配料加工代表流程示意图：

[0022] 图 4 是本发明的终端操作代表流程示意图：

[0023] 参见图 1, 图 1 中的 1 为浸泡, 设备配置为①浸泡池, ②为浸泡蓝 ; 2 为预蒸, 设备配置为①蒸饭箱, ②物料盘 ; 3 为调配, 设备配置为①工作台, ②为混合机, ③物料盘, ④为货架车 ; 4 为熟化, 设备配置为①蒸饭箱, ②工作台, ③物料盘 ; 5 为冷却, 设备配置为①物料盘, ②货架车, ③速冷机或冷库 ;

[0024] 参见图 2, 图 2 中的 6 为原料选择, 设备配置为①工作台, ②物料盘, ③货架车 ; 7 为清洗, 设备配置为①清洗池, ②清洗篮 ; 8 为切块, 设备配置为①切块机, ②物料盘, ③货架车 ; 9 为预处理, 设备配置为①物料盘, ②货架车, ③冷库 ; 10 为热处理 : 设备配置为①油槽, ②夹层锅 ; 11 为冷却, 设备配置为①货架车, ②速冷机或冷库 ;

[0025] 参见图 3, 图 3 中的 12 为原料选择 ; 设备配置为①工作台, ②物料盘, ③货架车 ; 13 为清洗, ①清洗池, ②清洗篮 ; 14 为切丁, 设备配置为①切丁机, ②物料盘, ③货架车 ; 15 为热处理, 设备配置为①油槽, ②沥油盘, ③物料盘 ; 16 为冷却, 设备配置为①货架车, ②速冷机或冷库 ; 17 为调配, 设备配置为①计量器, ②混合器, ③物料盘, ④货架车 ;

[0026] 参见图 4, 图 4 中的 18 为终端, 设备配置为①冰箱或冷库, ②货架, ③物料盘, ④工作台 ; 19 为热处理, 设备配置为①微波炉 ; 20 为上饭, 配置为①餐具, ②餐桌。

[具体实施例]

[0027] 下面结合附图对本发明做进一步详细说明, 所述的专业设备制造技术和食品加工技术对本专业的人员来说也是非常清楚的。

[0028] 如例 : 新疆羊肉抓饭 :

[0029] 1、工厂生产部分 :

[0030] 选择地道的新疆维吾尔族羊肉抓饭为样板, 按照其主料、配料、调味料的规格、数量、比例, 并设定与之相应的原料标准 (如羊肉 : 新疆细毛羊肋条肉、腿肉等 ; 胡萝卜 : 新疆黄萝卜、红萝卜 ; 洋葱 : 新疆皮牙子、洋葱等 ; 大米 : 新疆米或东北米等)、规格参数 (如带骨羊肉块 60mm×60mm ; 纯羊肉 40mm×40mm 等)。

[0031] 分别按照抓饭用米的代表加工流程 : 浸泡 - 预蒸 - 调配 - 熟化 - 冷却步骤进行加工 ; 羊肉按代表流程 : 选料 - 清洗 - 切块 - 预处理 - 热处理 - 冷却, 进行加工 ; 胡萝卜、洋葱等配料按代表流程为 : 选料 - 清洗 - 切丁 - 预处理 - 冷却, 进行加工 ; 其他配料按代表流程 : 选料 - 预处理 - 调配 - 冷却, 进行加工 ; 调味料按代表流程 : 选料 - 配料 - 炒制 - 调配 - 冷却, 加工好备用。

[0032] 然后将分别加工好的配料、调味料等按比例加入预处理好的饭胚中, 进行熟化、调配、分装, 并在一定温度下储存。

[0033] 2、终端经营部分 :

[0034] 在终端经营时, 将分装好的新疆抓饭直接用微波炉加热至中心温度达到 72℃ 即可, 装盘上桌即可。

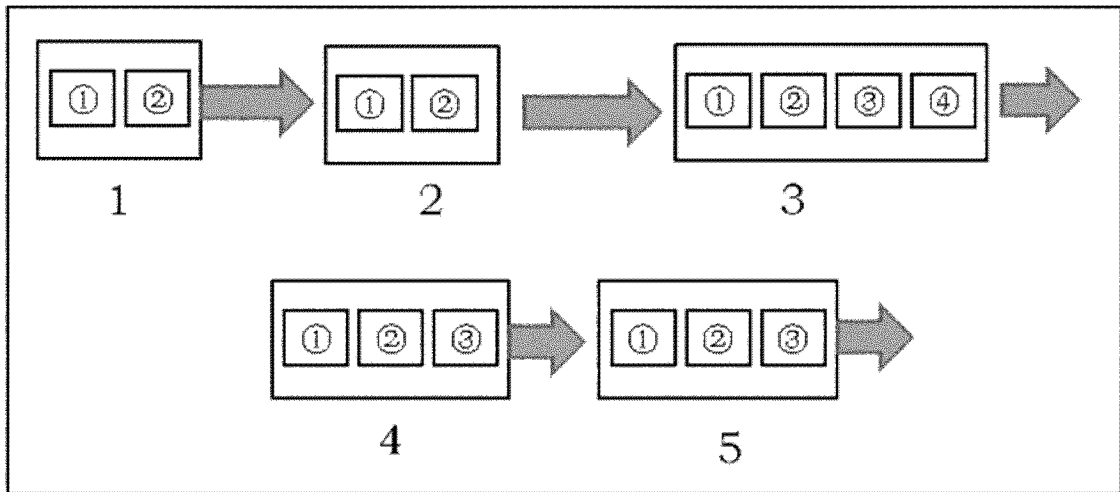


图 1

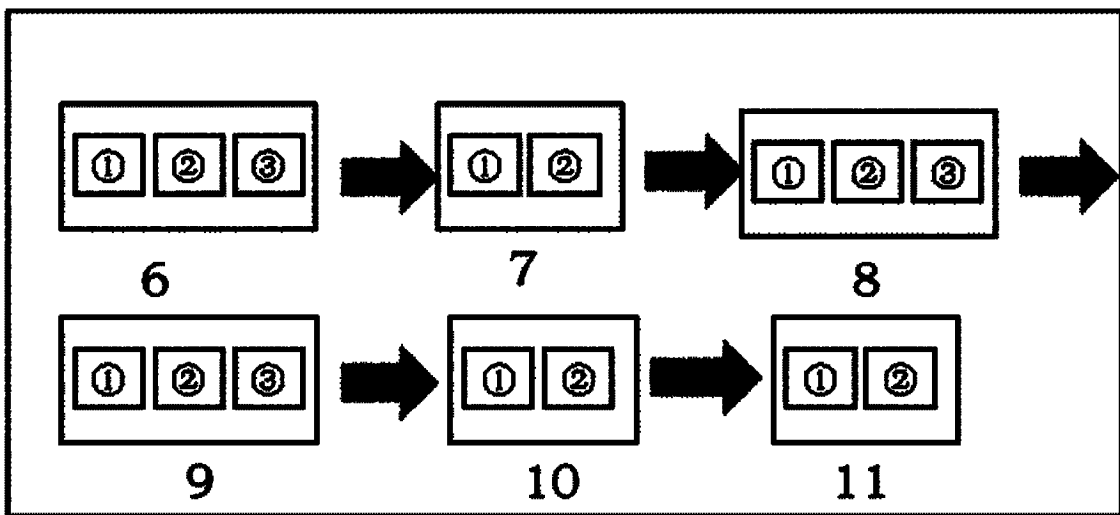


图 2

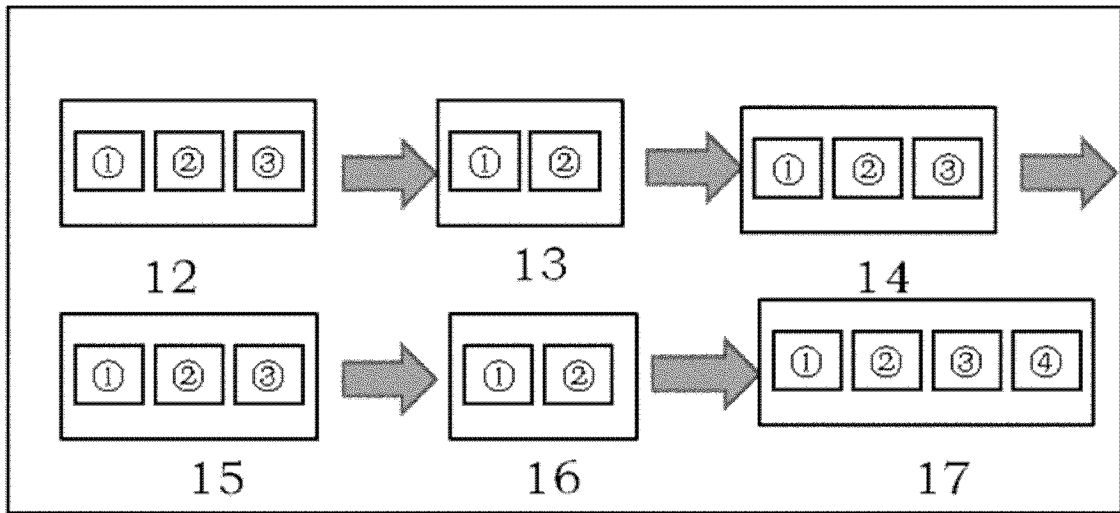


图 3

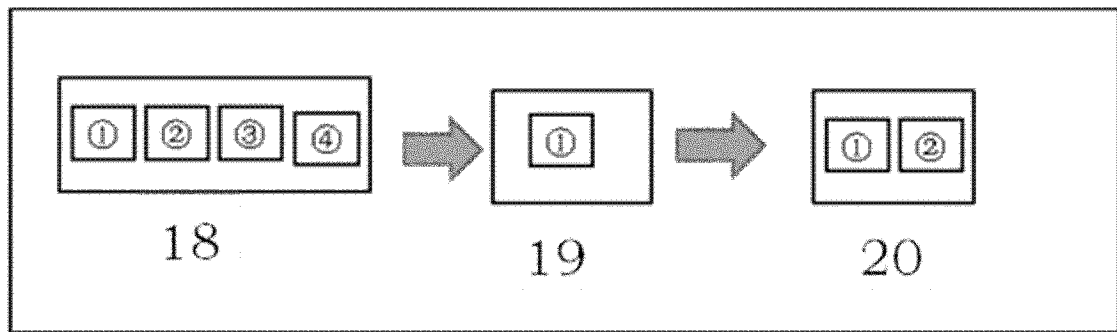


图 4