[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl[7]
A23L 1/315
A23L 1/22 A23L 1/01
A23B 4/044

[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 200410037606.9

[43] 公开日 2005 年 1 月 26 日

[11] 公开号 CN 1568809A

[22] 申请日 2004.4.26
[21] 申请号 200410037606.9
[71] 申请人 邱玉鹏
地址 266300 山东省青岛胶州市中云办事处油坊台子村青岛巴子食品有限公司
[72] 发明人 邱玉鹏
[74] 专利代理机构 北京集佳知识产权代理有限公司
代理人 张玉枢

权利要求书 1 页 说明书 4 页

[54] 发明名称 一种成品鸡的制作方法

[57] 摘要

本发明公开了一种成品鸡的制作方法，包括干腌、加香辛料、整形、蒸熟和熏制的过程。其中的干腌为用腌制剂涂抹，不用再在老汤内酱制，并可以去除鸡本身的腥味。在熏制过程中整体移动和转动，不仅熏制效果好，也减少了污染的机会。经过干腌的白条鸡水分含量少，没有老汤鸡的腥味；头朝上的挂架蒸熏过程中，鸡内产生的水分能充分流出，鸡本身具有的腥味也会随着水分排出，不再交叉沾染，使产品减少异味，更加清香鲜美。由于水分含量少，可以延长货架期。

ISSN1008-4274

1．一种成品鸡的制作方法，其特征在于包括下列步骤：

a：干腌：用食盐、味精和酱油调和制成腌制剂，并将上述腌制剂均匀涂抹在白条鸡的表面和膛内，进行干腌，腌制时间以入味为准；

b：加香辛料、整形：将香辛料用纱布或茶叶滤纸包裹，放入干腌腌制好的白条鸡膛内，并进行整形；

c：蒸熟：将上述整形后的白条鸡头朝上悬挂在熏蒸架上，放入蒸具内蒸熟；

d：熏制：将蒸熟的鸡连同蒸熏架移到铁锅上，锅内放糖，锅底加热，并不停的转动熏蒸架，将鸡熏烤至金黄色为止，即为成品鸡。

2．根据权利要求 1 所述的成品鸡的制作方法，其特征在于：该步骤 a 中的腌制时间掌握在 4—12 小时。

3．根据权利要求 1 所述的成品鸡的制作方法，其特征在于：该步骤 b 中的香辛料包括花椒、八角、葱、姜、香叶、砂仁、丁香；该香辛料包是一次性使用的。

4．根据权利要求 1 所述的成品鸡的制作方法，其特征在于：该蒸制时间掌握在 40－50 分钟，温度在 95—100℃。

5．根据权利要求 1 所述的成品鸡的制作方法，其特征在于：该熏制时间掌握在 4—6 分钟。

一种成品鸡的制作方法

技术领域

本发明涉及一种食品的制作方法，特别涉及一种熏制成品鸡的制作方法。

背景技术

目前，生产成品鸡的方法主要有：1、酱制汤煮法，在老汤中加入调配料，把鸡放入老汤中煮熟，捞出后即成成品鸡。2、熏烤法，是在酱制后，把鸡摆放在铁锅内的金属篦子上，锅内加糖，锅底加热熏烤，上色即为成品鸡。

以上方法共同缺点是：1、均未脱离酱制的汤煮方法，而鸡本身具有的腥味在老汤中沉积，使鸡的鲜味受损。2、由于是在老汤内煮熟的，所以成品鸡水分含量高，细菌容易繁殖，致使货架期短。方法2还有以下缺点：在生产过程中工序繁琐，不利于规模生产，产品在锅内受热不均匀，影响口味和色泽。

发明内容

本发明的目的在于提供一种成品鸡的制作方法，其制作的成品鸡口味好、色泽纯正、保存时间长。

本发明的成品鸡的制作方法包括下列步骤：

a：干腌：用食盐、味精和酱油调和制成腌制剂，并将上述腌制

剂均匀涂抹在白条鸡的表面和膛内，进行干腌，腌制时间以入味为准；

b：加香辛料、整形：将香辛料用纱布或茶叶滤纸包裹，放入干腌腌制好的白条鸡膛内，并进行整形；

c：蒸熟：将上述整形后的白条鸡头朝上悬挂在熏蒸架上，放入蒸具内蒸熟；

d：熏制：将蒸熟的鸡连同蒸熏架移到铁锅上，锅内放糖，锅底加热，并不停的转动熏蒸架，将鸡熏烤至金黄色为止，即为成品鸡。

其中上述该腌制时间掌握在 4—12 小时为好；蒸制时间掌握在 40－50 分钟为好；熏制时间掌握在 4—6 分钟为好。

该香辛料包括花椒、八角、葱、姜、香叶、砂仁、丁香；香辛料的用法为一次性使用，不回收。

本发明的方法的特点是，经过干腌的白条鸡水分含量少，没有老汤鸡的腥味；头朝上的挂架蒸熏过程中，鸡内产生的水分能充分流出，鸡本身具有的腥味也会随着水分排出，不再交叉沾染，使产品减少异味，更加清香鲜美。由于水分含量少，可以延长货架期。

具体实施方式

本发明方法所使用的设备中，包括蒸锅或蒸箱作为蒸制设备；铁锅作为熏制设备；熏蒸架作为蒸制和熏制过程中的悬挂设备，该熏蒸架可相对于蒸锅、蒸箱移动，并可在铁锅上转动。另外，还涉及使用锅圈，锅圈用于套设在熏蒸架外围；锅盖，盖住锅圈，从而在锅内形成密闭的熏蒸环境。

下面简述本发明的实施例：用食盐、味精和酱油配置好腌制剂，

取 10 只大约在 0.7 千克的白条鸡清洗干净；在白条鸡的表面和膛内均匀涂抹腌制剂，放在架子上干腌 4—12 小时，此时腌制剂已经大部分入味。

接着，将上述处理完成的白条鸡的膛内逐一放进香辛料包，该香辛料包内包括花椒、八角、葱、姜、香叶、砂仁、丁香，用纱布包裹，大约每包在 5—6 克之间。放入香辛料包后，对白条鸡进行整形，使之具有较为完整的形状。

将上述得到的白条鸡用铁钩刮起，头朝上悬挂在熏蒸架上，将整体熏蒸架放置在蒸箱内蒸制，蒸制时间掌握在 40－50 分钟，温度在 95—100℃。这时白条鸡已经基本蒸熟。

将上述的熏蒸架连同挂在其上的熟鸡整体移动到铁锅上，锅内加糖，外围套好锅圈，盖好锅盖，锅底加热，开始熏制，在熏制过程中，不断的整体转动熏蒸架、锅圈和锅盖，大约在 4—6 分钟后，此时的鸡已经成为金黄色，便可作为成品鸡出厂。

本发明方法制作的成品鸡具有如下特点：

将香辛料粉用纱布或茶叶滤纸包成小包放于腌制好的白条鸡膛内，每只鸡所用香辛料都是一次性的，保证香味纯正，避免交叉污染。

将鸡挂在蒸熏架上蒸制，在蒸制过程中鸡产生的水分能充分流出，鸡本身具有的腥味随着水分排出，鸡头朝上便于鸡膛内水分从开膛处流出，不再交叉沾染，使产品减少异味，更加清香鲜美，水分含量少，延长货架期。

将鸡挂在蒸熏架上蒸熟后，可以整体移到蒸熏锅上，减少中间环

节，提高生产效率。

在加热熏烤过程中不停的转动，产品受热均匀，颜色均匀美观。