



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104544223 A

(43) 申请公布日 2015. 04. 29

(21) 申请号 201410749379. 6

(22) 申请日 2014. 12. 10

(71) 申请人 潍坊润田食品有限责任公司

地址 262200 山东省潍坊市诸城市贾悦镇西
洛庄村

(72) 发明人 臧传政 孙文艳

(74) 专利代理机构 潍坊正信专利事务所 37216

代理人 张曰俊

(51) Int. Cl.

A23L 1/315(2006. 01)

A23L 1/318(2006. 01)

A23L 1/314(2006. 01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种生制香辣鸡米花及其制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种生制香辣鸡米花及其制作方法。所述一种生制香辣鸡米花,由以下重量份的原料制成:鸡腿肉 60-70 份,食盐 1-2 份,糖 1-2 份,味精 0. 1-0. 4 份,玉米淀粉 5-7 份,异抗坏血酸钠 0. 04-0. 07 份,番茄粉 0. 1-0. 4 份,辣椒精 0. 0015-0. 0022 份,芹菜籽粉 0. 2-0. 4 份,高辣粉 0. 4-0. 9 份,大蒜粉 0. 3-0. 6 份,洋葱粉 0. 2-0. 5 份,磷酸盐 0. 3-0. 6 份,鸡鲜粉 0. 1-0. 3 份,乙基麦芽酚 0. 02-0. 04 份,大豆油 1-2 份,色素 0. 02-0. 06 份,全麦馒头糠 10-30 份。本发明具有以下有益效果:本产品是一种脂肪含量低,利于消化,更加营养、方便的半成品食材。

1. 一种生制香辣鸡米花, 由鸡腿肉入味裹馒头糠制成, 其特征在于, 由以下重量份的原料制成: 鸡腿肉 60-70 份, 食盐 1-2 份, 糖 1-2 份, 味精 0.1-0.4 份, 玉米淀粉 5-7 份, 异抗坏血酸钠 0.04-0.07 份, 番茄粉 0.1-0.4 份, 辣椒精 0.0015-0.0022 份, 芹菜籽粉 0.2-0.4 份, 高辣粉 0.4-0.9 份, 大蒜粉 0.3-0.6 份, 洋葱粉 0.2-0.5 份, 磷酸盐 0.3-0.6 份, 鸡鲜粉 0.1-0.3 份, 乙基麦芽酚 0.02-0.04 份, 大豆油 1-2 份, 色素 0.02-0.06 份, 全麦馒头糠 10-30 份。

2. 根据权利要求 1 所述的一种生制香辣鸡米花, 其特征在于: 所原理包括以下重量份组份: 鸡腿肉 65 份, 食盐 1.5 份, 糖 1.5 份, 味精 0.25 份, 玉米淀粉 6 份, 异抗坏血酸钠 0.055 份, 番茄粉 0.25 份, 辣椒精 0.0019 份, 芹菜籽粉 0.3 份, 高辣粉 0.65 份, 大蒜粉 0.45 份, 洋葱粉 0.35 份, 磷酸盐 0.45 份, 鸡鲜粉 0.2 份, 乙基麦芽酚 0.03 份, 大豆油 1.5 份, 色素 0.04 份, 全麦馒头糠 15 份。

3. 如权利要求 1 或 2 所述的一种生制香辣鸡米花, 其特征在于: 所述全麦馒头糠由全麦馒头均匀烘干后磨制。

4. 如权利要求 1 或 2 所述的一种生制香辣鸡米花的制作方法, 其特征在于, 包括以下步骤:

步骤一、鸡腿肉原料的挑选:

挑选无淤血、无软硬骨、无病变、无异物的合格新鲜的鸡腿肉备用;

步骤二、腌制料的制作:

将食盐, 糖, 味精, 玉米淀粉, 异抗坏血酸钠, 番茄粉, 辣椒精, 芹菜籽粉, 高辣粉, 大蒜粉, 洋葱粉, 磷酸盐, 鸡鲜粉, 乙基麦芽酚, 大豆油, 色素等各种辅料和冰水按照比例称重后放入打浆机, 搅拌 5 分钟, 直至搅拌均匀, 完全溶解;

步骤三、腿碎肉的滚揉

将挑选后的鸡腿肉, 放入真空滚揉机, 然后按照比例加入腌制液, 抽真空后滚揉 50 分钟, 至腌制液完全吸收, 最后出罐;

步骤四、静置

将滚揉后的原料放在 0-4 度的冷藏库中放置 8-12 小时;

步骤五、鸡米花的制作:

(1) 将腌制后的鸡腿肉整理成厚薄均匀的肉饼, 然后入库冷冻;

(2) 将冷冻后的肉饼用切丁机切成直径 1cm 左右的肉丁;

(3) 将肉丁用上粉机均匀的裹一层面粉;

(4) 将裹粉后的腿肉丁裹一层薄薄的均匀的浆料;

(5) 将裹浆料后的腿肉丁用上粉机均匀的裹一层全麦馒头糠;

步骤六、摆盘

将裹糠后的鸡米花均匀的摆放在消好毒的盘中, 不得粘连;

步骤七、冷冻、包装、冷藏:

将制作好的鸡米花放入 -25℃ 以下的冷冻库冷冻, 产品冷冻后按照要求将鸡米花包装, 经金属探测器检测后放入 -18℃ 以下恒温库保管。

一种生制香辣鸡米花及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种鸡米花及其制作方法,具体说是一种生制香辣鸡米花及其制作方法。

背景技术

[0002] 鸡米花是现在小吃店里很流行的一种油炸类食品,香味可谓十里飘香,肉质鲜美的同时可以美容养颜,但传统鸡米花含油量较高,容易使人发胖,使用的面包糠中一旦混入面包片产品口感发苦,现今人民生活节奏加快,快餐成为人民食用的首选,但因街摊食品卫生问题,及家人生活氛围,更多选择购买通过简单处理便可食用半成品食材。

发明内容

[0003] 本发明所要解决的技术问题是提供一种脂肪含量低,利于消化,更加营养、方便的一种生制香辣鸡米花及制作方法。

[0004] 为解决上述技术问题,本发明的技术方案是:一种生制香辣鸡米花,由以下重量份的原料制成:鸡腿肉 60-70 份,食盐 1-2 份,糖 1-2 份,味精 0.1-0.4 份,玉米淀粉 5-7 份,异抗坏血酸钠 0.04-0.07 份,番茄粉 0.1-0.4 份,辣椒精 0.0015-0.0022 份,芹菜籽粉 0.2-0.4 份,高辣粉 0.4-0.9 份,大蒜粉 0.3-0.6 份,洋葱粉 0.2-0.5 份,磷酸盐 0.3-0.6 份,鸡鲜粉 0.1-0.3 份,乙基麦芽酚 0.02-0.04 份,大豆油 1-2 份,色素 0.02-0.06 份,全麦馒头糠 10-30 份。

[0005] 作为优选的技术方案,所述一种生制香辣鸡米花,由以下重量份原料制成:鸡腿肉 65 份,食盐 1.5 份,糖 1.5 份,味精 0.25 份,玉米淀粉 6 份,异抗坏血酸钠 0.055 份,番茄粉 0.25 份,辣椒精 0.0019 份,芹菜籽粉 0.3 份,高辣粉 0.65 份,大蒜粉 0.45 份,洋葱粉 0.35 份,磷酸盐 0.45 份,鸡鲜粉 0.2 份,乙基麦芽酚 0.03 份,大豆油 1.5 份,色素 0.04 份,全麦馒头糠 15 份。

[0006] 本发明还提供了上述的制作方法,包括以下步骤:

步骤一、鸡腿肉原料的挑选:

挑选无淤血、无软硬骨、无病变、无异物的合格新鲜的鸡腿肉备用;

步骤二、腌制料的制作:

将食盐,糖,味精,玉米淀粉,异抗坏血酸钠,番茄粉,辣椒精,芹菜籽粉,高辣粉,大蒜粉,洋葱粉,磷酸盐,鸡鲜粉,乙基麦芽酚,大豆油,色素等各种辅料和冰水按照比例称重后放入打浆机,搅拌 5 分钟,直至搅拌均匀,完全溶解;

步骤三、腿碎肉的滚揉

将挑选后的鸡腿肉,放入真空滚揉机,然后按照比例加入腌制液,抽真空后滚揉 50 分钟,至腌制液完全吸收,最后出罐;

步骤四、静置

将滚揉后的原料放在 0-4 度的冷藏库中放置 8-12 小时;

步骤五、鸡米花的制作：

- (1) 将腌制后的鸡腿肉整理成厚薄均匀的肉饼，然后入库冷冻；
- (2) 将冷冻后的肉饼用切丁机切成直径 1cm 左右的肉丁；
- (3) 将肉丁用上粉机均匀的裹一层面粉；
- (4) 将裹粉后的腿肉丁裹一层薄薄的均匀的浆料；
- (5) 将裹浆料后的腿肉丁用上粉机均匀的裹一层全麦馒头糠；

步骤六、摆盘

将裹糠后的鸡米花均匀的摆放在消好毒的盘中，不得粘连；

步骤七、冷冻、包装、冷藏：

将制作好的鸡米花放入 -25°C 以下的冷冻库冷冻，产品冷冻后按照要求将鸡米花包装，经金属探测器检测后放入 -18°C 以下恒温库保管。

[0007] 作为优选技术方案，所述全麦馒头糠由全麦馒头均匀烘干后磨制。

[0008] 由于采用了上述技术方案，一种生制香辣鸡米花，由以下重量份原料制成：鸡腿肉 60-70 份，食盐 1-2 份，糖 1-2 份，味精 0.1-0.4 份，玉米淀粉 5-7 份，异抗坏血酸钠 0.04-0.07 份，番茄粉 0.1-0.4 份，辣椒精 0.0015-0.0022 份，芹菜籽粉 0.2-0.4 份，高辣粉 0.4-0.9 份，大蒜粉 0.3-0.6 份，洋葱粉 0.2-0.5 份，磷酸盐 0.3-0.6 份，鸡鲜粉 0.1-0.3 份，乙基麦芽酚 0.02-0.04 份，大豆油 1-2 份，色素 0.02-0.06 份，全麦馒头糠 10-30 份；本发明具有以下有益效果：本产品是一种脂肪含量低，利于消化，更加营养、方便的半成品食材。

具体实施方式

[0009] 下面结合具体实施例对本发明做进一步地说明。

[0010] 实施例 1

一种生制香辣鸡米花，由以下重量份原料制成：鸡腿肉 60 份，食盐 1 份，糖 1 份，味精 0.1 份，玉米淀粉 5 份，异抗坏血酸钠 0.04 份，番茄粉 0.1 份，辣椒精 0.0015 份，芹菜籽粉 0.2 份，高辣粉 0.4 份，大蒜粉 0.3 份，洋葱粉 0.2 份，磷酸盐 0.3 份，鸡鲜粉 0.1 份，乙基麦芽酚 0.02 份，大豆油 1 份，色素 0.02 份，全麦馒头糠 10 份。

[0011] 上述的制作方法，包括以下步骤：

步骤一、鸡腿肉原料的挑选：

挑选无淤血、无软硬骨、无病变、无异物的合格新鲜的鸡腿肉备用；

步骤二、腌制料的制作：

将食盐，糖，味精，玉米淀粉，异抗坏血酸钠，番茄粉，辣椒精，芹菜籽粉，高辣粉，大蒜粉，洋葱粉，磷酸盐，鸡鲜粉，乙基麦芽酚，大豆油，色素等各种辅料和冰水按照比例称重后放入打浆机，搅拌 5 分钟，直至搅拌均匀，完全溶解；

步骤三、腿碎肉的滚揉

将挑选后的鸡腿肉，放入真空滚揉机，然后按照比例加入腌制液，抽真空后滚揉 50 分钟，至腌制液完全吸收，最后出罐；

步骤四、静置

将滚揉后的原料放在 $0-4^{\circ}\text{C}$ 的冷藏库中放置 8-12 小时，

步骤五、鸡米花的制作：

- (1) 将腌制后的鸡腿肉整理成厚薄均匀的肉饼,然后入库冷冻;
- (2) 将冷冻后的肉饼用切丁机切成直径 1cm 左右的肉丁;
- (3) 将肉丁用上粉机均匀的裹一层面粉;
- (4) 将裹粉后的腿肉丁裹一层薄薄的均匀的浆料;
- (5) 将裹浆料后的腿肉丁用上粉机均匀的裹一层全麦馒头糠;

步骤六、摆盘

将裹糠后的鸡米花均匀的摆放在消好毒的盘中,不得粘连;

步骤七、冷冻、包装、冷藏:

将制作好的鸡米花放入 -25°C 以下的冷冻库冷冻,产品冷冻后按照要求将鸡米花包装,经金属探测器检测后放入 -18°C 以下恒温库保管。

[0012] 作为优选技术方案,所述全麦馒头糠由全麦馒头均匀烘干后磨制。

[0013] 实施例 2

一种生制香辣鸡米花,由以下重量份原料制成:鸡腿肉 70 份,食盐 2 份,糖 2 份,味精 0.4 份,玉米淀粉 7 份,异抗坏血酸钠 0.07 份,番茄粉 0.4 份,辣椒精 0.0022 份,芹菜籽粉 0.4 份,高辣粉 0.9 份,大蒜粉 0.6 份,洋葱粉 0.5 份,磷酸盐 0.6 份,鸡鲜粉 0.3 份,乙基麦芽酚 0.04 份,大豆油 2 份,色素 0.06 份,全麦馒头糠 30 份。

[0014] 上述的制作方法,包括以下步骤:

步骤一、鸡腿肉原料的挑选:

挑选无淤血、无软硬骨、无病变、无异物的合格新鲜的鸡腿肉备用;

步骤二、腌制料的制作:

将食盐,糖,味精,玉米淀粉,异抗坏血酸钠,番茄粉,辣椒精,芹菜籽粉,高辣粉,大蒜粉,洋葱粉,磷酸盐,鸡鲜粉,乙基麦芽酚,大豆油,色素等各种辅料和冰水按照比例称重后放入打浆机,搅拌 5 分钟,直至搅拌均匀,完全溶解;

步骤三、腿碎肉的滚揉

将挑选后的鸡腿肉,放入真空滚揉机,然后按照比例加入腌制液,抽真空后滚揉 50 分钟,至腌制液完全吸收,最后出罐;

步骤四、静置

将滚揉后的原料放在 $0-4^{\circ}\text{C}$ 的冷藏库中放置 8-12 小时;

步骤五、鸡米花的制作:

- (1) 将腌制后的鸡腿肉整理成厚薄均匀的肉饼,然后入库冷冻;
- (2). 将冷冻后的肉饼用切丁机切成直径 1cm 左右的肉丁;
- (3) 将肉丁用上粉机均匀的裹一层面粉;
- (4) 将裹粉后的腿肉丁裹一层薄薄的均匀的浆料;
- (5) 将裹浆料后的腿肉丁用上粉机均匀的裹一层全麦馒头糠;

步骤六、摆盘

将裹糠后的鸡米花均匀的摆放在消好毒的盘中,不得粘连;

步骤七、冷冻、包装、冷藏:

将制作好的鸡米花放入 -25°C 以下的冷冻库冷冻,产品冷冻后按照要求将鸡米花包装,经金属探测器检测后放入 -18°C 以下恒温库保管。

[0015] 作为优选技术方案,所述全麦馒头糠由全麦馒头均匀烘干后磨制。

[0016] 实施例 3

一种生制香辣鸡米花,由以下重量份原料制成:鸡腿肉 65 份,食盐 1.5 份,糖 1.5 份,味精 0.25 份,玉米淀粉 6 份,异抗坏血酸钠 0.055 份,番茄粉 0.25 份,辣椒精 0.0019 份,芹菜籽粉 0.3 份,高辣粉 0.65 份,大蒜粉 0.45 份,洋葱粉 0.35 份,磷酸盐 0.45 份,鸡鲜粉 0.2 份,乙基麦芽酚 0.03 份,大豆油 1.5 份,色素 0.04 份,全麦馒头糠 15 份。

[0017] 上述的制作方法,包括以下步骤:

步骤一、鸡腿肉原料的挑选:

挑选无淤血、无软硬骨、无病变、无异物的合格新鲜的鸡腿肉备用;

步骤二、腌制料的制作:

将食盐,糖,味精,玉米淀粉,异抗坏血酸钠,番茄粉,辣椒精,芹菜籽粉,高辣粉,大蒜粉,洋葱粉,磷酸盐,鸡鲜粉,乙基麦芽酚,大豆油,色素等各种辅料和冰水按照比例称重后放入打浆机,搅拌 5 分钟,直至搅拌均匀,完全溶解;

步骤三、腿碎肉的滚揉

将挑选后的鸡腿肉,放入真空滚揉机,然后按照比例加入腌制液,抽真空后滚揉 50 分钟,至腌制液完全吸收,最后出罐;

步骤四、静置

将滚揉后的原料放在 0-4 度的冷藏库中放置 8-12 小时;

步骤五、鸡米花的制作:

(1) 将腌制后的鸡腿肉整理成厚薄均匀的肉饼,然后入库冷冻;

(2) 将冷冻后的肉饼用切丁机切成直径 1cm 左右的肉丁;

(3) 将肉丁用上粉机均匀的裹一层面粉;

(4) 将裹粉后的腿肉丁裹一层薄薄的均匀的浆料;

(5) 将裹浆料后的腿肉丁用上粉机均匀的裹一层全麦馒头糠;

步骤六、摆盘

将裹糠后的鸡米花均匀的摆放在消好毒的盘中,不得粘连;

步骤七、冷冻、包装、冷藏:

将制作好的鸡米花放入 -25℃ 以下的冷冻库冷冻,产品冷冻后按照要求将鸡米花包装,经金属探测器检测后放入 -18℃ 以下恒温库保管。

[0018] 作为优选技术方案,所述全麦馒头糠由全麦馒头均匀烘干后磨制。

[0019] 本发明制作方法中用到的真空滚揉机、切丁机等设备均为食品工业领域的常用设备,在此不再赘述。

[0020] 以上所述仅为本发明示意性的具体实施方式,并非用以限定本发明的范围。任何本领域的技术人员,在不脱离本发明的构思和原则的前提下所作出的等同变化与修改,均应属于本发明保护的范围。