



## (12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102630962 A

(43) 申请公布日 2012. 08. 15

(21) 申请号 201210082094. 2

(22) 申请日 2012. 03. 27

(71) 申请人 池州市德余食品有限公司

地址 247100 安徽省池州市贵池区钱江工业  
园区

(72) 发明人 吴世林

(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 方琦

(51) Int. Cl.

A23L 1/315(2006. 01)

A23L 1/314(2006. 01)

A23L 1/318(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

一种板鸭的制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种板鸭的制备方法,将原料鸭子脱毛后得光鸭,称重,用其重量 5.0-8.0% 的板鸭用干盐,对鸭子真空按摩,边按摩边上板鸭用干盐,按摩 30-50 分钟后,在 -5℃ 到 1℃ 低温腌制 42-48 小时,将中药提取液冷却到 70-75℃,利用其密封浸泡鸭子 1.5-2.5 小时,用冷却到 48-52℃ 的开水清洗鸭子后晾晒 24-26 小时,所得晾晒后的鸭子放入晾晒盆,盖上布,白天让鸭不晒日光让鸭子阴干,晚上打开布让鸭子风干,让露水可以着上鸭身,总共需要 6-8 天时间,即得产品。本发明不仅腌制均匀、腊味浓厚,而且具有食疗的保健功效。

1. 一种板鸭的制备方法,其特征在于:

包括以下步骤:

A、将食用盐与配料放入锅中炒干后磨细即得板鸭用干盐,所述的各配料占板鸭用干盐的重量百分比分别为:花椒 0.5-1.5%、大料 0.5-1.5%、胡椒 0.5-1.5%、桂皮 0.5-1.5%、山楂 0.04-0.06%、白芷 0.04-0.06%、木香 0.04-0.06%、草果 0.04-0.06%、大茴香 0.04-0.06%、红花 0.04-0.06%、川芎 0.04-0.06%、玉竹 0.04-0.06%、黄精 0.04-0.06%、陆英根 0.04-0.06%;

B、将原料鸭子脱毛后得光鸭,称重,用其重量 5.0-8.0% 的板鸭用干盐,对鸭子进行真空按摩,边按摩边上板鸭用干盐,按摩 30-50 分钟后,在 -5℃ 到 1℃ 低温腌制 42-48 小时;

C、按重量份取艾草 30-35、桂皮 5-7、山楂 5-7、白芷 8-11、木香 9-12、草果 8-10、红花 8-10、白蒺藜 8-10、川芎 9-10、牛蒡子根 3-6、陆英根 3-6、黄精 3-6、甘草 3-6、玉竹 3-6、罗汉果 3-6、三奈 3-6,先将各物料混匀,加入 200-300 重量份水后,常温放置 30-35 分钟,再加入 600-1000 重量份水后,升温到 100-105℃,保持 28-32 分钟后,温度降到 80-85℃,保持 10-12 分钟,恢复到常温后取出熬制好的中药,过滤后得中药提取液,利用其密封浸泡鸭子 1.5-2.5 小时,再用冷却到 48-52℃ 的开水清洗鸭子后晾晒 24-26 小时;

D、再将步骤 C 所得晾晒后的鸭子放入晾晒盆,盖上布,白天让鸭不晒日光让鸭子阴干,晚上打开布让鸭子风干,让露水可以着上鸭身,总共需要 6-8 天时间,即得产品。

2. 据权利要求 1 所述的一种板鸭的制备方法,其特征在于:所述的真空按摩在 35-45rpm/min 的条件下进行,真空度控制在 0.070-0.080Mpa,温度控制在 15-20℃。

3. 据权利要求 1 所述的一种板鸭的制备方法,其特征在于:所述的原料鸭子进厂时进行 12-20h 的绝食,只供清水,然后对鸭体做清洗消毒,用 60 ~ 75 伏的电流对鸭体进行电麻,电击晕法宰杀原料鸭子。

## 一种板鸭的制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域,确切地说是一种板鸭的制备方法。

### 背景技术

[0002] 鸭肉中的脂肪酸熔点低,易于消化。所含B族维生素和维生素E较其他肉类多,能有效抵抗脚气病,神经炎和多种炎症,还能抗衰老。鸭肉中含有较为丰富的烟酸,它是构成人体内两种重要辅酶的成分之一,对心肌梗死等心脏疾病患者有保护作用。板鸭是以鸭子为原料的腌腊食品。传统的板鸭加工需要经过一周左右的日晒夜露,才能使得板鸭具有特有的腌腊风味,但是传统板鸭制作工艺口感不足,并且没有食疗的保健作用。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的是针对现存缺陷,提供一种不仅腊味鲜浓,而且具有食疗的保健功效的板鸭的制备方法。

[0004] 上述目的通过以下方案实现:

一种板鸭的制备方法,其特征在于:

包括以下步骤:

A、将食用盐与配料放入锅中炒干后磨细即得板鸭用干盐,所述的各配料占板鸭用干盐的重量百分比分别为:花椒0.5-1.5%、大料0.5-1.5%、胡椒0.5-1.5%、桂皮0.5-1.5%、山楂0.04-0.06%、白芷0.04-0.06%、木香0.04-0.06%、草果0.04-0.06%、大茴香0.04-0.06%、红花0.04-0.06%、川芎0.04-0.06%、玉竹0.04-0.06%、黄精0.04-0.06%、陆英根0.04-0.06%;

B、将原料鸭子脱毛后得光鸭,称重,用其重量5.0-8.0%的板鸭用干盐,对鸭子进行真空按摩,边按摩边上板鸭用干盐,按摩30-50分钟后,在-5℃到1℃低温腌制42-48小时;

C、按重量份取艾草30-35、桂皮5-7、山楂5-7、白芷8-11、木香9-12、草果8-10、红花8-10、白蒺藜8-10、川芎9-10、牛蒡子根3-6、陆英根3-6、黄精3-6、甘草3-6、玉竹3-6、罗汉果3-6、三奈3-6,先将各物料混匀,加入200-300重量份水后,常温放置30-35分钟,再加入600-1000重量份水后,升温到100-105℃,保持28-32分钟后,温度降到80-85℃,保持10-12分钟,恢复到常温后取出熬制好的中药,过滤后得中药提取液,利用其密封浸泡鸭子1.5-2.5小时,再用冷却到48-52℃的开水清洗鸭子后晾晒24-26小时;

D、再将步骤C所得晾晒后的鸭子放入晾晒盆,盖上布,白天让鸭不晒日光让鸭子阴干,晚上打开布让鸭子风干,让露水可以着上鸭身,总共需要6-8天时间,即得产品。

[0005] 所述的一种板鸭的制备方法,其特征在于:所述的真空按摩在35-45rpm/min的条件下进行,真空度控制在0.070-0.080Mpa,温度控制在15-20℃。

[0006] 所述的一种板鸭的制备方法,其特征在于:所述的原料鸭子进厂时进行12-20h的绝食,只供清水,然后对鸭体做清洗消毒,用60~75伏的电流对鸭体进行电麻,电击晕法宰杀原料鸭子。

[0007] 本发明的有益效果为:

1、多种中药材放入预先浸泡湿润,因为植物性中药大多数是干品,有一定的体积、厚度,在煎煮前用冷水在室温下浸泡,其目的为使中药湿润变软,细胞膨胀,使有效成分首先溶解在药材组织中,产生渗透压,有效成分便渗透扩散到药材组织细胞外部的水中,使制得的板鸭具有良好的食疗保健作用;

2、中药熬煮时进行升温后,经降温,再回复到常温,达到药材内部结构膨胀、松软、断裂的效果,不破坏中药的成份,提高药液煎煮的渗出率和缩短煎煮的时间,同时还能保持药材原有的形体完整性;

3、涂抹干盐经过真空按摩,所以厚度一致,入味均匀,而且盖上布,白天让鸭不晒日光让鸭子阴干,晚上打开布让鸭子风干,让露水可以着上鸭身,所以腊味浓厚。

### 具体实施方式

[0008] 一种板鸭的制备方法,其特征在于:

包括以下步骤:

A、将食用盐与配料放入锅中炒干后磨细即得板鸭用干盐,所述的各配料占板鸭用干盐的重量百分比分别为:花椒 0.5%、大料 0.9%、胡椒 1.5%、桂皮 1.5%、山楂 0.04%、白芷 0.06%、木香 0.05%、草果 0.05%、大茴香 0.04%、红花 0.04%、川芎 0.06%、玉竹 0.04%、黄精 0.04%、陆英根 0.04%;其余为食用盐。

[0009] B、将原料鸭子脱毛后得光鸭,称重,用其重量 5.0% 的板鸭用干盐,对鸭子进行真空按摩,边按摩边上板鸭用干盐,按摩 30 分钟后,在 1℃ 下低温腌制 48 小时;

C、按重量份取艾草 30、桂皮 6、山楂 6、白芷 8、木香 9、草果 8、红花 8、白蒺藜 8、川芎 9、牛蒡子根 3、陆英根 3、黄精 3、甘草 3、玉竹 3、罗汉果 3、三奈 3,先将各物料混匀,加入水 200 重量份后,常温放置 30 分钟,再加入 800 重量份水后,升温到 100℃,保持 30 分钟后,温度降到 80℃,保持 10 分钟,恢复到常温后取出熬制好的中药,过滤后得中药提取液,将中药提取液冷却到 70℃,利用其密封浸泡鸭子 2 小时,再用冷却到 50℃ 的开水清洗鸭子后晾晒 24 小时;

D、再将步骤 C 所得晾晒后的鸭子放入晾晒盆,盖上布,白天让鸭不晒日光让鸭子阴干,晚上打开布让鸭子风干,让露水可以着上鸭身,总共需要 6 天时间,即得产品。

[0010] 所述的一种板鸭的制备方法,其特征在于:所述的真空按摩在 40rpm/min 的条件下进行,真空度控制在 0.070Mpa, 温度控制在 20℃。

[0011] 所述的一种板鸭的制备方法,其特征在于:所述的原料鸭子进厂时进行 18h 的绝食,只供清水,然后对鸭体做清洗消毒,用 60 伏的电流对鸭体进行电麻,电击晕法宰杀原料鸭子。