



(21) 申请号 202210235102.6

A23B 4/044 (2006.01)

(22) 申请日 2022.03.10

A23B 4/18 (2006.01)

(71) 申请人 沙县鑫旺食品有限公司

地址 365500 福建省三明市沙县区高新技术
产业开发区金沙园北区综合工业区
C2地块7号厂房4楼

(72) 发明人 李荣栋

(74) 专利代理机构 三明市三元区君诺知识产权
代理事务所(普通合伙)
35268

专利代理师 李晓元

(51) Int. Cl.

A23L 13/50 (2016.01)

A23L 13/70 (2016.01)

A23L 13/40 (2016.01)

权利要求书1页 说明书6页

(54) 发明名称

一种卤鸭翅的制作方法

(57) 摘要

本发明涉及禽类食品加工,尤其是涉及一种卤鸭翅的制作方法,包括(1)准备原料、(2)预煮、(3)腌制、(4)酱卤、(5)烘干、(6)涂料、(7)包装、(8)灭菌等步骤,本发明制备的卤鸭翅沿用大米和茶籽壳作为烟熏材料,采用卤制、保藏剂处理、烟熏和杀菌等工艺,在保持鸭翅营养成分,保证产品风味、色泽和嚼劲的同时,赋予了产品特殊的米茶香味和烟熏风味,也有效抑制了产品中微生物的生长,防止产品的腐败变质,本发明具有易操作、成本低、可实现规模化生产等特点。

1. 一种卤鸭翅的制作方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1) 准备原料:将购买的冷冻鸭翅放置清水池中解冻至冰块完全溶解,经过2-3次换水清洗滤干得到鸭翅;

(2) 预煮:将步骤(1)中滤干的鸭翅放入锅中加清水进行烹煮,烹煮时的时间为3-5min,鸭翅烹煮好以后从锅中捞出放入煮沸的生姜水中5-10min,然后捞起滤干;

(3) 腌制:向经过步骤(2)预煮后的鸭翅中加入乳酸菌发酵液和乳酸链球菌素进行腌制发酵入味15-25min,然后将经过乳酸菌腌制后的鸭翅放入茶多酚腌制液中腌制10-20min;

(4) 酱卤:将步骤(4)得到的鸭翅放入卤汤中卤制;

(5) 烘干:在温度70-80℃下,将酱卤后的鸭翅烘干1-2h至表面水分干燥;

(6) 涂料:将步骤(5)得到的鸭翅表面刷涂香辣料或蒜香料,将熏料放入锅底,用蒸笼装上上料后的产品,盖上锅盖后开火烧20-30min,停火取出,摊凉得到卤鸭翅;

(7) 包装:将摊凉后的卤鸭翅摊凉至室温,再包装;

(8) 灭菌:将包装后的产品杀菌后冷却,吹干表面水分后迅速送入仓库。

2. 根据权利要求1所述的一种卤鸭翅的制作方法,其特征在于,步骤(1)所述冷冻鸭翅为沙县半番鸭宰杀所得。

3. 根据权利要求1所述的一种卤鸭翅的制作方法,其特征在于,步骤(2)所述生姜水按质量百分比的原料组成为生姜2-4%、大葱1-2%、白醋0.2-0.5%,其余为水。

4. 根据权利要求1所述的一种卤鸭翅的制作方法,其特征在于,步骤(3)所述乳酸菌发酵液与鸭翅的质量比为1:(2-4),所述乳酸链球菌素与乳酸菌发酵液的质量比为1:2。

5. 根据权利要求1所述的一种卤鸭翅的制作方法,其特征在于,步骤(3)所述茶多酚腌制液按质量百分比的原料组成为茶多酚0.3-0.5%、柠檬酸钠0.1-0.3%,余量为水。

6. 根据权利要求1所述的一种卤鸭翅的制作方法,其特征在于,步骤(4)所述卤汤由以下重量份的组分制成:生姜2-5份、葱4-9份、八角2-5份、花椒2-5份、胡椒1-4份、辣椒6-10份、甘草5-10份、桂皮2-6份、香叶4-6份、白芷1-6份、白砂糖15-40份、食用盐25-60份、味精10-16份、酱油15-25份,抗菌剂10-16份、抗氧化剂14-20份,鸭腿或去头去内脏的鸭胴体10-20份和饮用水1000-1200份;卤汁制作方法为将称量好的鸭腿或去头去内脏的鸭胴体和生姜加水煮沸2-4h后,过滤,再加入已经称量好的生姜、葱、八角、花椒、胡椒、辣椒、甘草、桂皮、香叶、白芷、白砂糖、食用盐、味精、酱油,煮沸2-4h后,过滤,最后加入抗菌剂和抗氧化剂即得卤汤。

7. 根据权利要求1所述的一种卤鸭翅的制作方法,其特征在于,所述熏料为大米、茶籽壳、米糠中的至少一种。

8. 根据权利要求1所述的一种卤鸭翅的制作方法,其特征在于,步骤(7)所述包装采用真空包装,真空包装的条件是抽真空20-30s、热封3-5s。

一种卤鸭翅的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及禽类食品加工,尤其是涉及一种卤鸭翅的制作方法。

背景技术

[0002] 我国养鸭历史可以推算到公元前500年,当时有文献记录了我国有大群养鸭的场景。目前我国已经成为世界第一鸭肉生产和消费大国。鸭肉营养价值高,可食用部分蛋白质含量约为16%-25%,高于猪肉和鸡肉,脂肪含量约为7.5%,且脂肪酸组成比例易于被人体消化吸收。根据联合国粮食及农业组织(FAO)的统计数据显示,2014年我国鸭肉产量约为300万吨,约占世界总产量的69%。鸭饲养成本低,鸭肉价格低于鸡肉价格,营养价值高,深受人们的喜爱。随着肉鸭分割产品的增加,鸭翅根的有效利用,成为了裹粉油炸加工中的难题,由于其筋腱和结缔组织含量高,过度加热会导致鸭翅根表皮萎缩,鸭肉变烂口感差。加热不足结缔组织不能被有效破坏难以咀嚼。

[0003] 烟熏鸭翅是一道福建三明地方特色美食,将烟熏香味与鸭肉香味融合,质地好、嚼劲足。但由于保质期短,不耐贮藏等弊端,目前尚停留在手工作坊阶段,只能现做现吃,从而限制了烟熏鸭翅的推广。三明烟熏鸭翅的制备方法为:将解冻好的鸭翅先进行卤制,然后放在铁锅上面的竹架上,锅内放入一小堆大米(或木屑、米糠等),盖紧锅盖,加热碳化,从而将烟熏香味渗进鸭翅中,制成带有香味的烟熏鸭翅。这种制备方法仅限于手工制作,无法长期保存,不能满足大众的需求。

发明内容

[0004] 本发明的目的是为了克服现有技术所存在的技术缺陷,提供一种卤鸭翅的制作方法。

[0005] 为了实现上述目的,本发明提供一种卤鸭翅的制作方法,包括以下步骤:

[0006] (1) 准备原料:将购买的冷冻鸭翅放置清水池中解冻至冰块完全溶解,经过2-3次换水清洗滤干得到鸭翅;

[0007] (2) 预煮:将步骤(1)中滤干的鸭翅放入锅中加清水进行烹煮,烹煮时的时间为3-5min,鸭翅烹煮好以后从锅中捞出放入煮沸的生姜水中5-10min,然后捞起滤干;

[0008] (3) 腌制:向经过步骤(2)预煮后的鸭翅中加入乳酸菌发酵液和乳酸链球菌素进行腌制发酵入味15-25min,然后将经过乳酸菌腌制后的鸭翅放入茶多酚腌制液中腌制10-20min;

[0009] (4) 酱卤:将步骤(4)得到的鸭翅放入卤汤中卤制;

[0010] (5) 烘干:在温度70-80℃下,将酱卤后的鸭翅烘干1-2h至表面水分干燥;

[0011] (6) 涂料:将步骤(5)得到的鸭翅表面刷涂香辣料或蒜香料,将熏料放入锅底,用蒸笼装上市料后的产品,盖上锅盖后开火烧20-30min,停火取出,摊凉得到卤鸭翅;

[0012] (7) 包装:将摊晾后的卤鸭翅摊凉至室温,再包装;

[0013] (8) 灭菌:将包装后的产品杀菌后冷却,吹干表面水分后迅速送入仓库。

[0014] 优选地,步骤(1)所述冷冻鸭翅为沙县半番鸭宰杀所得。

[0015] 优选地,步骤(2)所述生姜水按质量百分比的原料组成为生姜2-4%、大葱1-2%、白醋0.2-0.5%,其余为水。

[0016] 优选地,步骤(3)所述乳酸菌发酵液与鸭翅的质量比为1:(2-4),所述乳酸链球菌素与乳酸菌发酵液的质量比为1:2。

[0017] 优选地,步骤(3)所述茶多酚腌制液按质量百分比的原料组成为茶多酚0.3-0.5%、柠檬酸钠0.1-0.3%,余量为水。

[0018] 优选地,步骤(4)所述卤汤由以下重量份的组分制成:生姜2-5份、葱4-9份、八角2-5份、花椒2-5份、胡椒1-4份、辣椒6-10份、甘草5-10份、桂皮2-6份、香叶4-6份、白芷1-6份、白砂糖15-40份、食用盐25-60份、味精10-16份、酱油15-25份、抗菌剂10-16份、抗氧化剂14-20份、鸭腿或去头去内脏的鸭胴体10-20份和饮用水1000-1200份;卤汁制作方法为将称量好的鸭腿或去头去内脏的鸭胴体和生姜加水煮沸2-4h后,过滤,再加入已经称量好的生姜、葱、八角、花椒、胡椒、辣椒、甘草、桂皮、香叶、白芷、白砂糖、食用盐、味精、酱油,煮沸2-4h后,过滤,最后加入抗菌剂和抗氧化剂即得卤汤。

[0019] 优选地,所述熏料为大米、茶籽壳、米糠中的至少一种。

[0020] 优选地,步骤(7)所述包装采用真空包装,真空包装的条件是抽真空20-30s、热封3-5s。

[0021] 通过上述技术方案,本发明制备的卤鸭翅具有如下优良的效果:

[0022] 1、本发明沿用大米作为烟熏材料,将烟熏技术应用于鸭翅加工过程中,将米香赋予产品,开发出一种风味独特、色泽米黄的烟熏鸭翅制品。

[0023] 2、本发明在烟熏鸭翅的生产过程中,采用卤制、保藏剂处理、烟熏和杀菌等工艺,在保持鸭翅营养成分,保证产品风味、色泽和嚼劲的同时,赋予了产品特殊的米香味和烟熏风味,也有效抑制了产品中微生物的生长,防止产品的腐败变质。

[0024] 3、对于生产酱卤食品而言,本发明具有易操作、成本低、可实现规模化生产等特点。

具体实施方式

[0025] 在本文中所披露的范围的端点和任何值都不限于该精确的范围或值,这些范围或值应当理解为包含接近这些范围或值的值。对于数值范围来说,各个范围的端点值之间、各个范围的端点值和单独的点值之间,以及单独的点值之间可以彼此组合而得到一个或多个新的数值范围,这些数值范围应被视为在本文中具体公开。

[0026] 本发明提供一种卤鸭翅的制作方法,包括以下步骤:

[0027] (1)准备原料:将购买的冷冻鸭翅放置清水池中解冻至冰块完全溶解,经过2-3次换水清洗滤干得到鸭翅;

[0028] (2)预煮:将步骤(1)中滤干的鸭翅放入锅中加清水进行烹煮,烹煮时的时间为3-5min,鸭翅烹煮好以后从锅中捞出放入煮沸的生姜水中5-10min,然后捞起滤干;

[0029] (3)腌制:向经过步骤(2)预煮后的鸭翅中加入乳酸菌发酵液和乳酸链球菌素进行腌制发酵入味15-25min,然后将经过乳酸菌腌制后的鸭翅放入茶多酚腌制液中腌制10-20min;

- [0030] (4) 酱卤:将步骤(4)得到的鸭翅放入卤汤中卤制;
- [0031] (5) 烘干:在温度70-80℃下,将酱卤后的鸭翅烘干1-2h至表面水分干燥;
- [0032] (6) 涂料:将步骤(5)得到的鸭翅表面刷涂香辣料或蒜香料,将熏料放入锅底,用蒸笼装至上料后的产品,盖上锅盖后开火烧20-30min,停火取出,摊凉得到卤鸭翅;
- [0033] (7) 包装:将摊凉后的卤鸭翅摊凉至室温,再包装;
- [0034] (8) 灭菌:将包装后的产品杀菌后冷却,吹干表面水分后迅速送入仓库。
- [0035] 优选地,步骤(1)所述冷冻鸭翅为沙县半番鸭宰杀所得。
- [0036] 本发明中鸭翅选取半番鸭作为原料,因为半番鸭比较适合红烧、卤制。
- [0037] 优选地,步骤(2)所述生姜水按质量百分比的原料组成为生姜2-4%、大葱1-2%、白醋0.2-0.5%,其余为水,本操作是为了去除鸭翅的腥味。
- [0038] 优选地,步骤(3)所述乳酸菌发酵液与鸭翅的质量比为1:(2-4),所述乳酸链球菌素与乳酸菌发酵液的质量比为1:2。本发明通过采用乳酸菌发酵技术腌制从而降低鸭翅内盐含量。
- [0039] 优选地,步骤(3)所述茶多酚腌制液按质量百分比的原料组成为茶多酚0.3-0.5%、柠檬酸钠0.1-0.3%,余量为水,本发明赋予茶多酚等功效物质,并能形成产品独特的茶香味和色泽。
- [0040] 优选地,步骤(4)所述卤汤由以下重量份的组分制成:生姜2-5份、葱4-9份、八角2-5份、花椒2-5份、胡椒1-4份、辣椒6-10份、甘草5-10份、桂皮2-6份、香叶4-6份、白芷1-6份、白砂糖15-40份、食用盐25-60份、味精10-16份、酱油15-25份、抗菌剂10-16份、抗氧化剂14-20份、鸭腿或去头去内脏的鸭胴体10-20份和饮用水1000-1200份;卤汁制作方法为将称量好的鸭腿或去头去内脏的鸭胴体和生姜加水煮沸2-4h后,过滤,再加入已经称量好的生姜、葱、八角、花椒、胡椒、辣椒、甘草、桂皮、香叶、白芷、白砂糖、食用盐、味精、酱油,煮沸2-4h后,过滤,最后加入抗菌剂和抗氧化剂即得卤汤。本发明的发明人通过无数次的研发,发明的卤汤配方,可以提高卤鸭翅的风味。
- [0041] 优选地,所述熏料为大米、茶籽壳或米糠,本发明沿袭沙县传统烟熏工艺,保留传统味道的基础上,更符合现代人的口味。
- [0042] 优选地,步骤(7)所述包装采用真空包装,真空包装的条件是抽真空20-30s、热封3-5s。
- [0043] 下面将结合本发明实施例,对本发明实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施例仅仅是本发明一部分实施例,而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例,本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例,都属于本发明保护的范围。
- [0044] 实施例1:
- [0045] 本发明提供一种技术方案制作卤鸭翅:
- [0046] (1) 准备原料:将购买的冷冻鸭翅放置清水池中解冻至冰块完全溶解,经过2-3次换水清洗滤干得到鸭翅;
- [0047] (2) 预煮:将步骤(1)中滤干的鸭翅放入锅中加清水进行烹煮,烹煮时的时间为3min,鸭翅烹煮好以后从锅中捞出放入煮沸的生姜水中5min,然后捞起滤干;
- [0048] (3) 腌制:向经过步骤(2)预煮后的鸭翅中加入乳酸菌发酵液和乳酸链球菌素进行

腌制发酵入味15min,然后将经过乳酸菌腌制后的鸭翅放入茶多酚腌制液中腌制10min;

[0049] (4) 酱卤:将步骤(4)得到的鸭翅放入卤汤中卤制;

[0050] (5) 烘干:在温度70℃下,将酱卤后的鸭翅烘干1h至表面水分干燥;

[0051] (6) 涂料:将步骤(5)得到的鸭翅表面刷涂香辣料或蒜香料,将熏料放入锅底,用蒸笼装上上料后的产品,盖上锅盖后开火烧20min,停火取出,摊凉得到卤鸭翅;

[0052] (7) 包装:将摊晾后的卤鸭翅摊凉至室温,再包装;

[0053] (8) 灭菌:将包装后的产品杀菌后冷却,吹干表面水分后迅速送入仓库。

[0054] 其中卤汤由以下重量份的组分制成:生姜2份、葱4份、八角2份、花椒2份、胡椒1份、辣椒6份、甘草5份、桂皮2份、香叶4份、白芷1份、白砂糖15份、食用盐25份、味精10份、酱油15份,抗菌剂10份、抗氧化剂14份。

[0055] 实施例2:

[0056] 本发明提供一种技术方案制作卤鸭翅:

[0057] (1) 准备原料:将购买的冷冻鸭翅放置清水池中解冻至冰块完全溶解,经过2-3次换水清洗滤干得到鸭翅;

[0058] (2) 预煮:将步骤(1)中滤干的鸭翅放入锅中加清水进行烹煮,烹煮时的时间为4min,鸭翅烹煮好以后从锅中捞出放入煮沸的生姜水中7min,然后捞起滤干;

[0059] (3) 腌制:向经过步骤(2)预煮后的鸭翅中加入乳酸菌发酵液和乳酸链球菌素进行腌制发酵入味20min,然后将经过乳酸菌腌制后的鸭翅放入茶多酚腌制液中腌制15min;

[0060] (4) 酱卤:将步骤(4)得到的鸭翅放入卤汤中卤制;

[0061] (5) 烘干:在温度75℃下,将酱卤后的鸭翅烘干1.5h至表面水分干燥;

[0062] (6) 涂料:将步骤(5)得到的鸭翅表面刷涂香辣料或蒜香料,将熏料放入锅底,用蒸笼装上上料后的产品,盖上锅盖后开火烧25min,停火取出,摊凉得到卤鸭翅;

[0063] (7) 包装:将摊晾后的卤鸭翅摊凉至室温,再包装;

[0064] (8) 灭菌:将包装后的产品杀菌后冷却,吹干表面水分后迅速送入仓库。

[0065] 其中卤汤由以下重量份的组分制成:生姜5份、葱9份、八角5份、花椒5份、胡椒4份、辣椒10份、甘草10份、桂皮6份、香叶6份、白芷6份、白砂糖40份、食用盐60份、味精16份、酱油25份,抗菌剂16份、抗氧化剂20份。

[0066] 实施例3:

[0067] 本发明提供一种技术方案制作卤鸭翅:

[0068] (1) 准备原料:将购买的冷冻鸭翅放置清水池中解冻至冰块完全溶解,经过2-3次换水清洗滤干得到鸭翅;

[0069] (2) 预煮:将步骤(1)中滤干的鸭翅放入锅中加清水进行烹煮,烹煮时的时间为5min,鸭翅烹煮好以后从锅中捞出放入煮沸的生姜水中10min,然后捞起滤干;

[0070] (3) 腌制:向经过步骤(2)预煮后的鸭翅中加入乳酸菌发酵液和乳酸链球菌素进行腌制发酵入味25min,然后将经过乳酸菌腌制后的鸭翅放入茶多酚腌制液中腌制20min;

[0071] (4) 酱卤:将步骤(4)得到的鸭翅放入卤汤中卤制;

[0072] (5) 烘干:在温度80℃下,将酱卤后的鸭翅烘干2h至表面水分干燥;

[0073] (6) 涂料:将步骤(5)得到的鸭翅表面刷涂香辣料或蒜香料,将熏料放入锅底,用蒸笼装上上料后的产品,盖上锅盖后开火烧30min,停火取出,摊凉得到卤鸭翅;

[0074] (7) 包装:将摊晾后的卤鸭翅摊凉至室温,再包装;

[0075] (8) 灭菌:将包装后的产品杀菌后冷却,吹干表面水分后迅速送入仓库。

[0076] 其中卤汤由以下重量份的组分制成:生姜3份、葱6份、八角4份、花椒3份、胡椒3份、辣椒8份、甘草7份、桂皮4份、香叶5份、白芷3份、白砂糖30份、食用盐40份、味精13份、酱油20份,抗菌剂13份、抗氧化剂17份。

[0077] 实施例4:

[0078] 本发明提供一种技术方案制作卤鸭翅:

[0079] (1) 准备原料:将购买的冷冻鸭翅放置清水池中解冻至冰块完全溶解,经过2-3次换水清洗滤干得到鸭翅;

[0080] (2) 预煮:将步骤(1)中滤干的鸭翅放入锅中加清水进行烹煮,烹煮时的时间为3min,鸭翅烹煮好以后从锅中捞出放入煮沸的生姜水中10min,然后捞起滤干;

[0081] (3) 腌制:向经过步骤(2)预煮后的鸭翅中加入乳酸菌发酵液和乳酸链球菌素进行腌制发酵入味15min,然后将经过乳酸菌腌制后的鸭翅放入茶多酚腌制液中腌制20min;

[0082] (4) 酱卤:将步骤(4)得到的鸭翅放入卤汤中卤制;

[0083] (5) 烘干:在温度70℃下,将酱卤后的鸭翅烘干2h至表面水分干燥;

[0084] (6) 涂料:将步骤(5)得到的鸭翅表面刷涂香辣料或蒜香料,将熏料放入锅底,用蒸笼装至上料后的产品,盖上锅盖后开火烧30min,停火取出,摊凉得到卤鸭翅;

[0085] (7) 包装:将摊晾后的卤鸭翅摊凉至室温,再包装;

[0086] (8) 灭菌:将包装后的产品杀菌后冷却,吹干表面水分后迅速送入仓库。

[0087] 其中卤汤由以下重量份的组分制成:生姜3份、葱6份、八角4份、花椒3份、胡椒3份、辣椒8份、甘草7份、桂皮4份、香叶5份、白芷3份、白砂糖30份、食用盐40份、味精13份、酱油20份,抗菌剂13份、抗氧化剂17份。

[0088] 实施例5:

[0089] 本发明提供一种技术方案制作卤鸭翅:

[0090] (1) 准备原料:将购买的冷冻鸭翅放置清水池中解冻至冰块完全溶解,经过2-3次换水清洗滤干得到鸭翅;

[0091] (2) 预煮:将步骤(1)中滤干的鸭翅放入锅中加清水进行烹煮,烹煮时的时间为5min,鸭翅烹煮好以后从锅中捞出放入煮沸的生姜水中5min,然后捞起滤干;

[0092] (3) 腌制:向经过步骤(2)预煮后的鸭翅中加入乳酸菌发酵液和乳酸链球菌素进行腌制发酵入味20min,然后将经过乳酸菌腌制后的鸭翅放入茶多酚腌制液中腌制15min;

[0093] (4) 酱卤:将步骤(4)得到的鸭翅放入卤汤中卤制;

[0094] (5) 烘干:在温度75℃下,将酱卤后的鸭翅烘干1.5h至表面水分干燥;

[0095] (6) 涂料:将步骤(5)得到的鸭翅表面刷涂香辣料或蒜香料,将熏料放入锅底,用蒸笼装至上料后的产品,盖上锅盖后开火烧25min,停火取出,摊凉得到卤鸭翅;

[0096] (7) 包装:将摊晾后的卤鸭翅摊凉至室温,再包装;

[0097] (8) 灭菌:将包装后的产品杀菌后冷却,吹干表面水分后迅速送入仓库。

[0098] 其中卤汤由以下重量份的组分制成:生姜3份、葱6份、八角4份、花椒3份、胡椒3份、辣椒8份、甘草7份、桂皮4份、香叶5份、白芷3份、白砂糖30份、食用盐40份、味精13份、酱油20份,抗菌剂13份、抗氧化剂17份。

[0099] 根据《熟肉制品卫生标准》(GB2726-2005)和《食品安全国家标准食品微生物学检验菌落总数测定》(GB4789.2-2010)、《食品安全国家标准食品微生物学检验大肠菌群计数》(GB 4789.3-2010)、《食品安全国家标准食品微生物学检验沙门氏菌检验》(GB4789.4-2010)、《食品安全国家标准食品微生物学检验金黄色葡萄球菌检验》(GB4789.10-2010)、《食品安全国家标准食品微生物学检验志贺氏菌检验》(GB4789.5-2012),依次对实施例1-5进行卤鸭翅进行微生物检验,未检出致病菌,菌落总数小于180cfh/g,大肠菌群小于3.0,符合相关标准要求。

[0100] 上述实施例中制作的卤鸭翅,沿用大米作为烟熏材料,将大米烟熏技术应用于鸭翅加工过程中,将米香赋予产品,开发出一种风味独特、色泽米黄的烟熏鸭翅制品,本发明的卤鸭翅采用卤制、保藏剂处理、烟熏和杀菌等工艺,在保持鸭翅营养成分,保证产品风味、色泽和嚼劲的同时,赋予了产品特殊的米黄色和烟熏风味,也有效抑制了产品中微生物的生长,防止产品的腐败变质。

[0101] 以上详细描述了本发明的优选实施方式,但是,本发明并不限于此。在本发明的技术构思范围内,可以对本发明的技术方案进行多种简单变型,包括各个技术特征以任何其它的合适方式进行组合,这些简单变型和组合同样应当视为本发明所公开的内容,均属于本发明的保护范围。