



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104382063 A

(43) 申请公布日 2015. 03. 04

(21) 申请号 201410599542. 5

(22) 申请日 2014. 10. 31

(71) 申请人 江苏正业食品有限公司

地址 223800 江苏省宿迁市宿豫经济开发区
华山路 86 号

(72) 发明人 张维嵩 张东亮 朱永进 张雷
罗芳喜 姜红

(74) 专利代理机构 徐州市淮海专利事务所
32205

代理人 华德明

(51) Int. Cl.

A23L 1/312(2006. 01)

A23L 1/315(2006. 01)

A23L 1/314(2006. 01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种鸭头的制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种鸭头的制作方法,在制作过程中添加的胡萝卜、香菜根、薄荷叶和金线莲可以有效掩盖鸭头的腥味,性味平和不刺激,去腥的同时充分发挥鸭肉的清火作用;在煮制和调味过程中添加的人参茎叶、万寿菊和橘皮可为鸭头着色,高温制作过程中会逐渐渗透,和鸭肉中的氨基酸反应,使鸭头产品具有良好的色泽,并具保留纯正的自然风味。制作过程中不添加化学物质,保证产品天然绿色,同时各种对身体有益的配料充分发挥出鸭的食疗作用。

1. 一种鸭头的制作方法,其特征在于,采用以下步骤制成:

(1) 预处理:鸭头洗净后,同冷水一起煮沸,4-5 分钟后将血水倒掉并用清水将鸭头洗净;

(2) 腌制:将预处理的鸭头放入容器中腌制,腌制时间 1-2 小时,以 100kg 的鸭头为基准配制,在容器中放入配料生姜 1-3kg、胡萝卜 2-5kg、香菜根 1-2kg,倒入料酒,淹没物料;

(3) 煮制:将腌制后的鸭头和配料放入煮沸的香料水中,煮沸 30-40 分钟,取出沥干,所述香料水的配比为:薄荷叶 100-200g、人参茎叶 100-200g、万寿菊 80-120g、金线莲 80-120g、生姜 2-4kg、草果 80-120g、橘皮 80-120g、桂皮 80-120g、丁香 80-100g、食盐 2-4kg、纯水 70-90kg;

(4) 调味:将鸭头放入洁净的容器中,加入调味料,在 0-4℃ 的条件下浸泡 10-12 小时,所述调味料的配比为:万寿菊 80-120g、甜菊糖 1-2kg、当归 200-400g、山药 200-400g、乙基麦芽酚 50-80g、料酒 70-100kg;

(5) 包装:将调味后的鸭头从容器中取出,置于阴凉处晾干,晾干时间 1.5-2 小时,按照每袋 150g 的规格分别装入相应包装袋内,放入真空机内真空处理 10-15 分钟,压力为 0.5Mpa,封口;

(6) 杀菌:将封口的半成品放入消毒锅中,在温度 100℃ 下进行高温杀菌 30-45min,杀菌后及时取出,用冷水冷却,直至温度达 20℃ 以下,出锅。

2. 根据权利要求 1 所述的鸭头的制作方法,其特征在于:所述步骤(2)中配料为生姜 2-3kg、胡萝卜 4-5kg、香菜根 1.5-2kg。

3. 根据权利要求 1 所述的鸭头的制作方法,其特征在于:所述步骤(3)中香料水的配比为薄荷叶 150-200g、人参茎叶 150-200g、万寿菊 100-120g、金线莲 80-100g、生姜 3-4kg、草果 100-120g、橘皮 80-100g、桂皮 80-100g、丁香 80-90g、食盐 3-4kg、纯水 80-90kg。

4. 根据权利要求 1 所述的鸭头的制作方法,其特征在于:所述步骤(4)中调味料的配比为万寿菊 80-100g、甜菊糖 1.5-2kg、当归 300-400g、山药 300-400g、乙基麦芽酚 70-80g、料酒 70-90kg。

一种鸭头的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种鸭头的制作方法,属于食品加工技术领域。

背景技术

[0002] 鸭头是人们日常经常使用的食品之一,鸭是一种以吃青饲料为主的水禽。鸭的营养价值高,据分析,其蛋白质含量 21.4%,其中鸭头高达 23.6%,比牛肉、羊肉都高很多。鸭肉中脂肪含量较低,且多为有益健康的不饱和脂肪酸。

[0003] 在我国传统中医学中,鸭还具有药用食疗功能,鸭肉性味甘、寒,有滋补、养胃、补肾、消水肿、止热痢、止咳止痰等功效,凡体内有热的人适宜食鸭肉,体质虚弱,食欲不振,发热,大便干燥和水肿的人食之更为有益,因此,鸭制品自古以来就既是餐桌上的上乘肴馐,又是人们进补的优良食品。

[0004] 作为现有技术,鸭制品有盐水鸭、香辣鸭、麻辣鸭、酱香盐水鸭、灵芝卤鸭等,鸭头制品也多是这些口味。这些产品多用温热性的香辛料作为调味料,以掩盖鸭的腥味,不利于发挥鸭清火的作用;食品生产线的生产工艺中多添加亚硝酸钠用来去腥、发色,产生亚硝酸胺等对人体有害的物质;或者添加化学合成色素用以改善鸭头的产品色泽,以迎合消费者的需求,但是这些化学添加剂的存在也容易让人们产生恐慌心理。

发明内容

[0005] 针对上述现有技术存在的问题,本发明提供一种鸭头的制作方法,在去除鸭头腥味的同时,充分发挥鸭制品的食疗作用;在制作过程中不添加亚硝酸盐和其他化学物质,保证产品天然绿色,具有良好的色泽和纯正的自然风味。

[0006] 为了实现上述目的,本发明采用的技术方案是:一种鸭头的制作方法,采用以下步骤制成:

一种鸭头的制作方法,其特征在于,采用以下步骤制成:

(1) 预处理:鸭头洗净后,同冷水一起煮沸,4-5 分钟后将血水倒掉并用清水将鸭头洗净;

(2) 腌制:将预处理的鸭头放入容器中腌制,腌制时间 1-2 小时,以 100kg 的鸭头为基准配制,在容器中放入配料生姜 1-3kg、胡萝卜 2-5kg、香菜根 1-2kg,倒入料酒,淹没物料;

(3) 煮制:将腌制后的鸭头和配料放入煮沸的香料水中,煮沸 30-40 分钟,取出沥干,所述香料水的配比为:薄荷叶 100-200g、人参茎叶 100-200g、万寿菊 80-120g、金线莲 80-120g、生姜 2-4kg、草果 80-120g、橘皮 80-120g、桂皮 80-120g、丁香 80-100g、食盐 2-4kg、纯水 70-90kg;

(4) 调味:将鸭头放入洁净的容器中,加入调味料,在 0-4℃ 的条件下浸泡 10-12 小时,所述调味料的配比为:万寿菊 80-120g、甜菊糖 1-2kg、当归 200-400g、山药 200-400g、乙基麦芽酚 50-80g、料酒 70-100kg;

(5) 包装:将调味后的鸭头从容器中取出,置于阴凉处晾干,晾干时间 1.5-2 小时,按

照每袋 150g 的规格分别装入相应包装袋内,放入真空机内真空处理 10-15 分钟,压力为 0.5Mpa,封口;

(6) 杀菌:将封口的半成品放入消毒锅中,在温度 100℃下进行高温杀菌 30-45min,杀菌后及时取出,用冷水冷却,直至温度达 20℃以下,出锅。

[0007] 本发明步骤(2)中配料的优选方案为生姜 2-3kg、胡萝卜 4-5kg、香菜根 1.5-2kg。

[0008] 本发明步骤(3)中香料水配比的优选方案为薄荷叶 150-200g、人参茎叶 150-200g、万寿菊 100-120g、金线莲 80-100g、生姜 3-4kg、草果 100-120g、橘皮 80-100g、桂皮 80-100g、丁香 80-90g、食盐 3-4kg、纯水 80-90kg。

[0009] 本发明步骤(4)中调味料配比的优选方案为万寿菊 80-100g、甜菊糖 1.5-2kg、当归 300-400g、山药 300-400g、乙基麦芽酚 70-80g、料酒 70-90kg。

[0010] 本发明技术方案的优点在于:

(1) 在腌制过程和煮制过程中添加的胡萝卜、香菜根、薄荷叶和金线莲可以有效掩盖鸭肉的腥味,性味较平和不刺激,在去腥的同时充分发挥鸭肉的清火作用;

(2) 在煮制和调味过程中添加的人参茎叶、万寿菊和橘皮在鸭头的制作过程中可为鸭头着色,高温制作过程中会逐渐渗透,和鸭肉中的氨基酸反应,使鸭头产品具有良好的色泽,并具保留纯正的自然风味;

(3) 在煮制和调味过程中添加的薄荷叶能防腐去腥、杀菌消毒,还有提神解郁、疏热解毒和健胃消炎等作用;添加的金线莲具有清热凉血、祛风利湿、固肾平肝等功效;添加的万寿菊在作为着色剂的同时也可消炎清火;添加的人参茎叶、当归、山药具有丰富的营养成分,鸭肉与当归同用,具有补血作用;与山药同用,可降低胆固醇、滋补身体;从而综合提高了鸭制品的滋补保健食用价值;

(4) 调味过程中添加的甜菊糖可防止蛋白质腐败变质,在改善鸭头风味的同时也延长了保鲜期,而且甜菊糖的热值仅为蔗糖的 1/300,摄入人体后不被吸收,不产生热量,适合糖尿病和肥胖病患者食用。

具体实施方式

[0011] 下面结合实施例对本发明作进一步说明。

[0012] 实施例 1:

依次按下述步骤完成鸭头的加工生产:

(1) 预处理:鸭头洗净后,同冷水一起煮沸,4 分钟后将血水倒掉并用清水将鸭头洗净;

(2) 腌制:将预处理的鸭头放入容器中腌制,腌制时间 1 小时,以 100kg 的鸭头为基准配制,在容器中放入配料生姜 1kg、胡萝卜 2kg、香菜根 1kg,倒入料酒,淹没物料;

(3) 煮制:将腌制后的鸭头和配料放入煮沸的香料水中,煮沸 30 分钟,取出沥干,所述香料水的配比为:薄荷叶 100g、人参茎叶 100g、万寿菊 80g、金线莲 80g、生姜 2kg、草果 80g、橘皮 80g、桂皮 80g、丁香 80g、食盐 2kg、纯水 70kg;

(4) 调味:将鸭头放入洁净的容器中,加入调味料,在 0℃的条件下浸泡 12 小时,所述调味料的配比为:万寿菊 80g、甜菊糖 1kg、当归 200g、山药 200g、乙基麦芽酚 50g、料酒 70kg;

(5) 包装:将调味后的鸭头从容器中取出,置于阴凉处晾干,晾干时间 1.5 小时,按照每袋 150g 的规格分别装入相应包装袋内,放入真空机内真空处理 10 分钟,压力为 0.5Mpa,封

口；

(6) 杀菌：将封口的半成品放入消毒锅中，在温度 100℃ 下进行高温杀菌 30min，杀菌后及时取出，用冷水冷却，直至温度达 20℃ 以下，出锅。

[0013] 该实施例制备的鸭头没有腥味，色泽为黄褐色，风味自然纯正，具有较好的清火作用。

[0014] 实施例 2：

依次按下述步骤完成鸭头的加工生产：

(1) 预处理：鸭头洗净后，同冷水一起煮沸，5 分钟后将血水倒掉并用清水将鸭头洗净；

(2) 腌制：将预处理的鸭头放入容器中腌制，腌制时间 2 小时，以 100kg 的鸭头为基准配制，在容器中放入配料生姜 3kg、胡萝卜 5kg、香菜根 2kg，倒入料酒，淹没物料；

(3) 煮制：将腌制后的鸭头和配料放入煮沸的香料水中，煮沸 40 分钟，取出沥干，所述香料水的配比为：薄荷叶 200g、人参茎叶 200g、万寿菊 120g、金线莲 120g、生姜 4kg、草果 120g、橘皮 120g、桂皮 120g、丁香 100g、食盐 4kg、纯水 90kg；

(4) 调味：将鸭头放入洁净的容器中，加入调味料，在 4℃ 的条件下浸泡 10 小时，所述调味料的配比为：万寿菊 120g、甜菊糖 2kg、当归 400g、山药 400g、乙基麦芽酚 80g、料酒 100kg；

(5) 包装：将调味后的鸭头从容器中取出，置于阴凉处晾干，晾干时间 2 小时，按照每袋 150g 的规格分别装入相应包装袋内，放入真空机内真空处理 15 分钟，压力为 0.5Mpa，封口；

(6) 杀菌：将封口的半成品放入消毒锅中，在温度 100℃ 下进行高温杀菌 45min，杀菌后及时取出，用冷水冷却，直至温度达 20℃ 以下，出锅。

[0015] 该实施例制备的鸭头没有腥味，色泽为黄褐色，风味自然纯正，具有较好的清火作用。

[0016] 实施例 3：

依次按下述步骤完成鸭头的加工生产：

(1) 预处理：鸭头洗净后，同冷水一起煮沸，5 分钟后将血水倒掉并用清水将鸭头洗净；

(2) 腌制：将预处理的鸭头放入容器中腌制，腌制时间 2 小时，以 100kg 的鸭头为基准配制，在容器中放入配料生姜 2kg、胡萝卜 4kg、香菜根 1.5kg，倒入料酒，淹没物料；

(3) 煮制：将腌制后的鸭头和配料放入煮沸的香料水中，煮沸 35 分钟，取出沥干，所述香料水的配比为：薄荷叶 150g、人参茎叶 150g、万寿菊 100g、金线莲 100g、生姜 3kg、草果 100g、橘皮 100g、桂皮 100g、丁香 90g、食盐 3kg、纯水 80kg；

(4) 调味：将鸭头放入洁净的容器中，加入调味料，在 2℃ 的条件下浸泡 11 小时，所述调味料的配比为：万寿菊 100g、甜菊糖 1.5kg、当归 300g、山药 300g、乙基麦芽酚 70g、料酒 90kg；

(5) 包装：将调味后的鸭头从容器中取出，置于阴凉处晾干，晾干时间 2 小时，按照每袋 150g 的规格分别装入相应包装袋内，放入真空机内真空处理 15 分钟，压力为 0.5Mpa，封口；

(6) 杀菌:将封口的半成品放入消毒锅中,在温度 100℃下进行高温杀菌 45min,杀菌后及时取出,用冷水冷却,直至温度达 20℃以下,出锅。

[0017] 该实施例制备的鸭头没有腥味,色泽为黄褐色,风味自然纯正,具有较好的清火作用。