



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103610101 B

(45) 授权公告日 2016. 03. 02

(21) 申请号 201310597427. X

CN 101502317 A, 2009. 08. 12,

(22) 申请日 2013. 11. 25

CN 102524821 A, 2012. 07. 04,

(73) 专利权人 攀枝花市行远牧业有限责任公司
地址 620031 四川省攀枝花市仁和区仁和沙沟

CN 102919876 A, 2013. 02. 13,

CN 101199350 A, 2008. 06. 18,

审查员 朱荟彬

(72) 发明人 李学海

(74) 专利代理机构 成都九鼎天元知识产权代理有限公司 51214

代理人 吴彦峰

(51) Int. Cl.

A23L 13/50(2016. 01)

A23L 13/70(2016. 01)

A23L 13/40(2016. 01)

(56) 对比文件

CN 101199350 A, 2008. 06. 18,

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

风干鸡及其制作方法

(57) 摘要

本发明涉及食品加工领域,具体为一种以蛋鸡为原料的风干鸡及其制作方法。包括以下步骤:1 活鸡处理:将活鸡进行宰杀、放血、褪毛、净毛;2 将经过净毛处理后的鸡去除内脏后,在50℃-60℃的温水中浸泡5-10秒后捞出晾干表面的水分;3 盐水注射:在鸡肉厚的部位采用2.5-3%浓度的食盐水进行注射;4 鸡肉锥孔:在鸡肉上进行均匀锥孔;5 滚揉:将锥好孔的鸡肉进行滚揉;6 抹料腌制:将配制好的配料均匀地涂抹在鸡上,在0℃-10℃的低温条件下腌制3-4天,直到鸡肉中入味均匀;7 鸡整理后风干:在通风的太阳光下进行暴晒,直到肉质达到完全醇化、香味浓郁时即可。本申请中制备出的风干鸡肉质鲜嫩,低盐低脂,适用大众人群适用。

1. 一种风干鸡,其特征在於:以淘汰蛋鸡为原料,原料 230-250 份、天然香辛料 44-58.5 份、调味料 15.4-22.3 份,风干鸡复合配料 1 份,所述的天然香辛料由大茴、小茴、花椒、胡椒粉、辣椒粉、桂皮、子扣、良姜,丁香、香叶、陈皮、罗汉果、桂枝、川芎、当归、木香、草拨、白芷、甘草和红枣组成;各物质的重量份为:大茴为 6-7 份,小茴为 2.5-3.5 份,花椒为 4-5,胡椒粉 2 份,辣椒粉 5 份,桂皮为 4.5-5.5 份,子扣为 1.5-2.5 份,良姜为 2.5-3.5 份,丁香为 2.5-3.5 份,香叶为 2-3 份,陈皮为 1.5-2.5 份,罗汉果为 1.5-2.5 份,桂枝为 1-1.5 份,川芎为 0.8-1.5 份,当归为 0.6-1 份,木香为 0.6-1 份,草拨为 1-1.5 份,白芷为 1.5-2.5 份,甘草为 1-1.5 份,红枣为 2-2.5 份;

具体操作包括以下步骤:

①活鸡处理:将活鸡进行宰杀、放血、褪毛、净毛;

②将经过净毛处理后的鸡去除内脏后,在 50℃-60℃的温水中浸泡 5-10 秒后捞出晾干表面的水分;

③盐水注射:在鸡肉厚的部位采用 2.5-3% 浓度的食盐水进行注射;

④鸡肉锥孔:在鸡肉上进行均匀锥孔;

⑤滚揉:将锥好孔的鸡肉放到滚揉机中,进行滚揉,在滚揉的工序中加入木瓜蛋白酶进行滚揉,木瓜蛋白酶的加入量为原料鸡的加入量的 0.2~0.3%,所述滚揉所采用的时间为 10-15 分钟;

⑥抹料腌制:将配制好的配料均匀地涂抹在鸡上,在 0℃-10℃的低温条件下腌制 3-4 天,直到鸡肉中入味均匀;

⑦鸡整理后风干:将鸡放在平台上压平、张开;在通风的太阳光下进行暴晒,当鸡肉表皮汗液干燥收缩时再移入梯度风干室风干,直到肉质达到完全醇化、香味浓郁时即可,经过鸡整理后风干步骤后的成品风干鸡中含水量为 30~35%;所述的风干鸡复合配料包括亚硝酸钠、异 Vc 钠、山梨酸钾、鸡肉香精和麦芽糊精,其质量比均为 1:1:1:1:1。

2. 根据权利要求 1 所述的风干鸡,其特征在於:步骤⑥中腌制的温度为 0℃-4℃。

3. 根据权利要求 1 所述的风干鸡,其特征在於:步骤⑦中所述的暴晒时间为 1-3 天。

4. 根据权利要求 1 所述的风干鸡,其特征在於所述的调味料包括酱油、食用盐、白砂糖、陈曲、川红曲、米酒和豆瓣酱;各物质的重量份为:

酱油为 2.5-3.5 份,食用盐 7-10 份,白砂糖 3-5 份,陈曲为 0.5-1 份,川红曲为 0.6-0.8 份,米酒为 0.3-0.5 份,豆瓣酱 1.5 份。

风干鸡及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域,具体为一种以蛋鸡为原料的风干鸡及其制作方法。

背景技术

[0002] 我国是蛋鸡养殖大国,每年有大量蛋鸡被淘汰,然而现在我国对淘汰蛋鸡的深加工的办法却很少,淘汰蛋鸡往往只被一些个体作坊制作成烧鸡等低档产品,或者直接在市场上低价销售,由于淘汰蛋鸡由于含有较高的胶原蛋白而使得肉质较老,口味不佳,加上鸡场在淘汰蛋鸡时数量大,不能及时处理完淘汰鸡,反会给鸡场带来很大的经济负担。研究表明,淘汰蛋鸡富含三价的不饱和脂肪酸,有利于人体的健康,现有的处理方式没能充分利用淘汰蛋鸡的肉用价值。

[0003] 风干鸡属于传统腌腊肉制品,以淘汰蛋鸡制作风干鸡可以及时对淘汰蛋鸡进行大量的加工,便于储存。但风干鸡由于腌制、风干均在自然条件下进行,为了防止产品腐败变质,只能在冬季生产,同时还需保持产品很高的盐度(7%-15%)。在低温、高盐的条件下,虽然微生物的腐败被有效控制,但同时也降低了风干的速率及肌肉内源酶类的活性,减缓了形成腌腊制品特有风味的各种生化反应。因此为获得满意的风味,只有进一步延长风干后熟时间,导致生产周期长达60~70天。

发明内容

[0004] 本发明正是基于以上技术问题,提供一种成本低、以淘汰蛋鸡为原料适合于工业化生产的快速风干鸡加工方法。

[0005] 本发明的技术方案为:

[0006] 一种风干鸡的制作方法,该方法包括以下步骤:

[0007] ①活鸡处理:将活鸡进行宰杀、放血、褪毛、净毛;所述的活鸡为淘汰蛋鸡,净毛是为了将表皮细毛去掉后用水冲洗干净。

[0008] ②将经过净毛处理后的鸡去除内脏后,在50℃-60℃的温水中浸泡5-10秒后捞出晾干表面的水分;浸泡是为了除去血污及血蛋白。如果浸泡时间过长,或者浸泡的温度高于60℃,淘汰蛋鸡的肉质熟化了,在后面的滚揉工序过程中,鸡肉将不能达到嫩化目的。如果浸泡时间过短,温度低于50℃,则达不到除去血污及血蛋白的目的。

[0009] ③盐水注射:在鸡肉厚的部位采用2.5-3%浓度的食盐水进行注射;盐水注射是将盐水注入鸡肉中进行充分腌渍,注入配制的食盐水溶液的肉块能使肉质嫩化、松软、提高了肉制品的品位和出品率。经过盐水注射后,使腌制鸡肉时无法入味的部位也能入味,使整个鸡肉入味均匀。

[0010] ④鸡肉锥孔:在鸡肉上进行均匀锥孔;锥孔可以采用锥子来进行,主要是讲鸡肉表面刺开,以便在滚揉和腌制过程中鸡肉纤维的入味。

[0011] ⑤滚揉:将锥好孔的鸡肉放到滚揉机中,进行滚揉;滚揉是为了让鸡肉纤维分散,让游离的水分子进入鸡纤维里,使鸡肉嫩化。滚揉所采用的时间为10-15分钟。如果在滚

揉工序中加入木瓜蛋白酶进行滚揉,这样能使鸡肉更嫩化。加入木瓜蛋白酶的量是原料鸡含量的 0.2 ~ 0.3%。

[0012] ⑥抹料腌制:将配制好的配料均匀地涂抹在鸡上,在 0℃ -10℃ 的低温条件下腌制 3-4 天,直到鸡肉中入味均匀;鸡肉在各种生物酶的作用下迅速发生生化反应,形成风干鸡特有的系列香味物质。该步骤的主要作用是除去鸡肉中的大部分游离水分,使鸡肉纤维在自然状态下部分醇化熟化,增加鸡肉的风味。如温度高,细菌繁殖力愈强,鸡肉愈易变味。优选抹料腌制的温度条件 0℃ -4℃ 的条件下,在 0℃ -4℃ 度条件下,一般的细菌芽孢不易盟发。

[0013] ⑦鸡整理后风干:将鸡放在平台上压平、张开,可以采用竹签将鸡肉张开,以便易于风干;在通风的太阳光下进行暴晒,暴晒的时间为 1-3 天,当鸡肉表皮汗液干燥收缩时再移入梯度风干室风干,直到肉质达到完全醇化、香味浓郁时即可。最后得到成品,制成的成品通过真空封口后,进行低温冷藏,对食品进行保存。在风干工序时,如果没有大阳,采用热风干燥。

[0014] 经过鸡整理后风干步骤后的成品风干鸡中的水分为产品鸡总含量的 30 ~ 35%。

[0015] 一种风干鸡,包括原料、天然香辛料、调味料和风干鸡复合配料,其中,所述风干鸡所采用的原料及其重量份为:

[0016] 原料 230-250 份、天然香辛料 44-58.5 份、调味料 15.4-22.3 份,风干鸡复合配料 1 份,其中原料为鸡。

[0017] 所述的天然香辛料包括大茴、小茴、花椒、胡椒粉、辣椒粉、桂皮、子扣、良姜、丁香、香叶、陈皮、罗汉果、桂枝、川芎、当归、木香、萆拔、白芷、甘草、红枣;各物质的重量份为:大茴为 6 - 7 份,小茴为 2.5 - 3.5 份,花椒为 4 - 5,胡椒粉 2 份,辣椒粉 5 份,桂皮为 4.5 - 5.5 份,子扣为 1.5 - 2.5 份,良姜为 2.5 - 3.5 份,丁香为 2.5 - 3.5 份,香叶为 2 - 3 份,陈皮为 1.5 - 2.5 份,罗汉果为 1.5 - 2.5 份,桂枝为 1 - 1.5 份,川芎为 0.8 - 1.5 份,当归为 0.6 - 1 份,木香为 0.6 - 1 份,萆拔为 1 - 1.5 份,白芷为 1.5 - 2.5 份,甘草为 1 - 1.5 份,红枣为 2 - 2.5 份。

[0018] 所述的调味料包括酱油、食用盐、白砂糖、陈曲、川红曲、米酒和豆瓣酱;各物质的重量份为:

[0019] 酱油为 2.5 - 3.5 份,食用盐 7-10 份,白砂糖 3-5 份,陈曲为 0.5 - 1 份,川红曲为 0.6 - 0.8 份,米酒为 0.3 - 0.5 份,豆瓣酱 1.5 份。

[0020] 大茴是指大茴香,小茴是指小茴香,香叶是肉桂树的树叶,木香是菊科植物云木香和川木香的通称,陈曲是指用辣蓼、青蒿、杏仁等药加入面粉或麸皮混和后,经发酵而成的曲剂,其制备方法可以采用常规的方法制备,也可以用一般的曲酒代替。川红曲是指用川红曲菌培养的米曲,也可以用一般的酿酒酵母代替,陈曲和川红曲均可用黄酒代替。

[0021] 与现有技术相比,本发明的有益效果为:

[0022] (一)、通过以上方式将淘汰蛋鸡制成的风干鸡,充分利分了淘汰蛋鸡的特点而实现了新的价值,而且制作出的风干鸡肉质嫩,脂肪低,有利于用人体健康。

[0023] (二)制作时间短,完全能工业化生产,可以充分利用自然阳光进行晒干,有效避免现有工艺中烘干的环节。其制作的风干鸡口味独特,味道鲜美。

具体实施方式

[0024] 下面结合具体实施方式对本发明进行进一步的详细描述,给出的实施例并不限制本发明的范围,本发明扩展到任何在本说明书中披露的新特征或任何新的组合,以及披露的任一新的方法或过程的步骤或任何新的组合。

[0025] 实施例 1:

[0026] 取已宰杀、放血、褪毛、净毛并去除了内脏的 230kg 淘汰蛋鸡数只,在 50℃ 的温水中浸泡 5 秒后取出晾干表面水分。然后由人工用 2.5% 浓度的食用盐水向鸡肉厚的部位如鸡胸、鸡腿部位进行注射。然后用锥子在鸡肉上锥孔,锥孔要求均匀。将锥孔好的鸡放入到滚揉机中进行滚揉,可以采用真空滚揉机,在滚揉机内滚揉 6 分钟,滚揉的同时加入木瓜蛋白酶 1kg。将预先配制好的配料均匀地抹在滚揉完成的鸡表面。

[0027] 其配料的原料及重量为:食用盐 7-10 份,胡椒粉 2 份,辣椒粉 5 份,白砂糖 3-5 份,酱油为 250 千克,大茴为 6 千克,小茴为 2.5 千克,花椒为 4 千克,桂皮为 4.5 千克,子扣为 1.5 千克,良姜为 2.5 千克,丁香为 2.5 千克,香叶为 2 千克,陈皮为 1.5 千克,罗汉果为 1.5 千克,桂枝为 1 千克,川芎为 0.8 千克,当归为 0.6 千克,木香为 0.6 千克,荜菝为 1 千克,白芷为 1.5 千克份,甘草为 1 千克,红枣为 2 千克,陈曲为 0.5 千克,川红曲为 0.6 千克,米酒为 0.3 千克,豆瓣酱 1.5 份,风干鸡复合配料 1 份。

[0028] 在温度为 2℃ 的条件下腌制 3 天。其间,每隔 24 小时将鸡进行翻面腌制,保证配料能均匀进入鸡肉内。将腌制好的鸡放在平台上压平,用两根竹签将鸡肉张开。然后将张开的鸡放到透气玻璃房中在日光下暴晒 2 天,这时鸡肉内的部分脂肪会在日光作用下排出,当鸡肉肉质达到完全醇化、香味浓郁时,就制成成品了,将风干鸡装入真空装封口后,进行低温冷藏。采用此方式制成的风干鸡具为低盐低脂、鸡肉有嚼劲、风干味独特的特点,适合好吃而怕长胖的人群。

[0029] 实施例 2:

[0030] 取已宰杀、放血、褪毛、净毛并去除了内脏的 230 千克淘汰蛋鸡数只,在 60℃ 浸泡 10 秒。然后由人工用 3% 浓度的食用盐水向鸡肉厚的部位如鸡胸、鸡腿部位进行注射。然后用锥子在鸡肉上锥孔,锥孔要求均匀。将锥孔好的鸡放入到滚揉机中进行滚揉,可以采用真空滚揉机,在滚揉机内滚揉 10 分钟,滚揉的同时加入木瓜蛋白酶 1.2 千克。将预先配制好的配料均匀地抹在滚揉完成的鸡表面。

[0031] 其配料的原料及重量为:食用盐 7-10 份,胡椒粉 2 份,辣椒粉 5 份,白砂糖 3-5 份,酱油为 350 千克,大茴为 7 千克,小茴为 3.5 千克,花椒为 5 千克,桂皮为 5.5 千克,子扣为 2.5 千克,良姜为 3.5 千克,丁香为 3.5 千克,香叶为 3 千克,陈皮为 2.5 千克,罗汉果为 2.5 千克,桂枝为 1.5 千克,川芎为 1.5 千克,当归为 1 千克,木香为 1 千克,荜菝为 1.5 千克,白芷为 2.5 千克份,甘草为 1.5 千克,红枣为 2.5 千克,陈曲为 1 千克,川红曲为 0.8 千克,米酒为 0.5 千克,豆瓣酱 1.5 份,风干鸡复合配料 1 份。

[0032] 在温度为 4℃ 条件下腌制 4 天。其间,每隔 24 小时将鸡进行翻面腌制,保证配料能均匀进入鸡肉内。将腌制好的鸡放在平台上压平,用两根竹签将鸡肉张开。然后将张开的鸡放到透气玻璃房中在日光下暴晒 3 天,这时鸡肉内的部分脂肪会在日光作用下排出,当鸡肉肉质达到完全醇化、香味浓郁时,就制成成品了,将风干鸡装入真空装封口后,进行低温冷藏。采用此方式制成的风干鸡具为高盐低脂、鸡肉软嫩、风干味重的特点,适合喜欢

肉质嫩软味重的人群。

[0033] 实施例 3：

[0034] 取已宰杀、放血、褪毛、净毛并去除了内脏的 230 千克淘汰蛋鸡数只，在 50℃ 浸泡 7 秒。然后由人工用 2.7% 浓度的食用盐水向鸡肉厚的部位如鸡胸、鸡腿部位进行注射。然后用锥子在鸡肉上锥孔，锥孔要求均匀。将锥孔好的鸡放入到滚揉机中进行滚揉，可以采用真空滚揉机，在滚揉机内滚揉 8 分钟，滚揉的同时加入木瓜蛋白酶 1 千克。将预先配制好的配料均匀地抹在滚揉完成的鸡表面。

[0035] 其配料的原料及重量为：酱油为 300 千克，大茴为 6.5 千克，小茴为 3 千克，花椒为 4.5 千克，桂皮为 5 千克，子扣为 2 千克，良姜为 3 千克，丁香为 3 千克，香叶为 2.5 千克，陈皮为 2 千克，罗汉果为 2 千克，桂枝为 1.3 千克，川芎为 1 千克，当归为 0.8 千克，木香为 0.8 千克，荜菝为 1.2 千克，白芷为 2 千克份，甘草为 1.2 千克，红枣为 2.2 千克，陈曲为 0.8 千克，川红曲为 0.7 千克，米酒为 0.4 千克，豆瓣酱 1.5 份，风干鸡复合配料 1 份。

[0036] 在温度为 2℃ 条件下腌制 3 天。其间，每隔 24 小时将鸡进行翻面腌制，保证配料能均匀进入鸡肉内。将腌制好的鸡放在平台上压平，用两根竹签将鸡肉张开。然后将张开的鸡放到透气玻璃房中在日光下暴晒 3 天，这时鸡肉内的部分脂肪会在日光作用下排出，当鸡肉肉质达到完全醇化、香味浓郁时，就制成成品了，将风干鸡装入真空装封口后，进行低温冷藏。采用此方式制成的风干鸡具为中盐低脂、鸡肉嫩、风干味浓欲的特点，适合大众人群。

[0037] 还可以根据口味在工序和配料中进行控制，制成多种风味的淘汰蛋鸡风干鸡。

[0038] 对比例 1：

[0039] 采用实施例 1 中的方法和原料，其他条件保持一致，仅减少在滚揉时候木瓜蛋白酶的含量，在滚揉时不加入木瓜蛋白酶，最后制备出的风干鸡咀嚼起来感觉老化，嚼劲太大，不利于普通人群食用。

[0040] 对比例 2：

[0041] 采用实施例 1 中的方法和原料，其他条件保持一致，仅取消了盐水注射这一步骤，最后制备出的风干鸡味道不佳，不宜多吃。

[0042] 对比例 3：

[0043] 将传统的风干鸡的制作方法进行对比试验，传统的风干鸡的配方采用申请号为 200910014598.9 的配方，但是有几种配方不明确，所以没办法全部采用，最后制备出的风干鸡产品中的盐含量在 10% 左右，脂肪含量较高，为 9% 左右，而本申请中采用实施例 1- 实施例 3 中的方法制备出的风干鸡产品中的盐含量在 4-5% 左右，脂肪含量为 5% 左右，符合现在饮食低盐、低脂的要求。由于本申请中制备出的风干鸡，其含水量要比一般产品高 5~10%，吃到嘴里不会给人特别柴的感觉。保存条件是生品在真空包装后冻藏，熟制品是真空包装后高温高压灭菌，保证商业无菌，本申请中的产品采用真空包装，使产品在含水量较高、含盐量低的情况下仍然能保持较长的保质期。