(19) 中华人民共和国国家知识产权局

(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103238858 A
(43) 申请公布日 2013.08.14

(21) 申请号 201310139352.0
(22) 申请日 2013.04.22
(71) 申请人 肖雷
    地址 200135 上海市浦东新区张杨路2238弄5号601室
(72) 发明人 肖雷
(74) 专利代理机构 安徽信拓律师事务所 34117
    代理人 苏蔚

(51) Int. Cl.
    A23L 1/315 (2006.01)
    A23L 1/310 (2006.01)
    A23L 1/314 (2006.01)
    A23L 1/318 (2006.01)

(54) 发明名称
    一种飞鱼籽酱爆鸡排

(57) 摘要
    一种飞鱼籽酱爆鸡排，涉及食品加工技术领域，是在腌制后的鸡排内加入奶酪和飞鱼籽，经过油炸后制作而成的。本发明的有益效果是：鸡排中加入飞鱼籽和奶酪，增加了营养价值，在炸制之前采用佐料对鸡排进行腌制，鸡排入味，炸制后外酥里嫩，口感好。飞鱼籽中有硬核的特性，所以不论生熟，咬下去都会有吱吱的声音，大大的增加了趣味感。
1. 一种飞鱼籽酱爆鸡排，含有飞鱼籽、奶酪、鸡排、酥浆粉，其特征在于，该飞鱼籽酱爆鸡排由下述顺序的步骤制备而成：
   a. 选取 150~250 重量份的鸡排放入到容器中，在容器中加入佐料五香粉 3~8 重量份，酱油 5~25 重量份，甘草 1~5 重量份，糖 3~8 重量份对鸡排进行腌制，腌制时间 22~26 小时；
   b. 将腌制好的鸡排水平放置，然后切开摊平，于鸡排中间放上 10~20 重量份奶酪，在奶酪上放上 5~15 重量份飞鱼籽，然后将切开的鸡排合起；
   c. 将 15~30 重量份酥浆粉与水按 1:1 进行混合并搅拌均匀后形成酥炸浆；
   d. 再将放好奶酪和飞鱼籽的鸡排放入到酥炸浆中，在鸡排上裹上一层酥炸浆后，然后将鸡排捞起放入到油锅中进行炸制，炸制的油温在 170°C ~190°C，炸制的时间为 4~6 分钟。

2. 根据权利要求 1 所述的一种飞鱼籽酱爆鸡排，其特征在于：其原料最佳重量组份为：飞鱼籽 10 份，奶酪 15 份，酥浆粉 20 份，鸡排 200 份。

3. 根据权利要求 3 所述的一种飞鱼籽酱爆鸡排，其特征在于：所述佐料最佳的各原料重量组份为五香粉 5 份，酱油 10 份，甘草 3 份，糖 5 份。

4. 根据权利要求 3 所述的一种飞鱼籽酱爆鸡排，其特征在于：所述的腌制最佳时间为 24 小时。

5. 根据权利要求 3 所述的一种飞鱼籽酱爆鸡排，其特征在于：所述的炸制时的最佳油温为 180°C，炸制的最佳时间为 5 分钟。

6. 根据权利要求 1 或 2 中的任意一项所述的飞鱼籽酱爆鸡排，其特征在于：所述的鸡排为鸡脯肉。

7. 根据权利要求 1 或 2 中的任意一项所述的飞鱼籽酱爆鸡排，其特征在于：所述的奶酪为奶酪片或奶酪酱。
一种飞鱼籽酱爆鸡排

技术领域：
[0001] 本发明涉及食品加工技术领域，尤其涉及一种飞鱼籽酱爆鸡排。

背景技术：
[0002] 鱼籽是一种营养丰富的食品，其中有大量的蛋白质、钙、磷、铁、维生素和核黄素，也富含胆固醇，是人类大脑和骨髓的良好补充剂、滋补剂。鱼籽每 100 份含有水分 63.85~85.29 份，脂肪 0.63~4.19 份，蛋白质 12.08~33.01 份，粗灰分 1.24~2.06 份。粗灰分又含有大量的磷酸盐和石灰质，其中磷酸盐的平均含量达到了 46% 以上，是人脑和骨髓的良好滋补品。卵中维生素 A、B、D 的含量也很丰富，而维生素 A 可以防止眼疾，维生素 B 可防治脚气和发育不良，维生素 D 可防治佝偻病。此外，鱼卵中还含有丰富的蛋白质和钙、磷、铁等矿物质，以及大量的脑磷脂一类营养。这些营养素对人体，尤其是对儿童生长发育极为重要，又是我们日常膳食中比较容易缺乏的。在众多鱼种当中，深受人们喜爱的是飞鱼籽，飞鱼籽的食用和药用价值极高，含有卵清蛋白、球蛋白、卵类粘蛋白和鱼卵磷蛋白等人体所需要的营养成分。
[0003] 传统的鸡排都是采用在鸡排上包裹上嫩肉粉，再在鸡排上滚上面包屑，最后油炸。

发明内容：
[0004] 本发明目的在于提供一种营养丰富又美味的飞鱼籽酱爆鸡排。
[0005] 为实现本发明目的，技术方案通过如下方式实现：
[0006] 一种飞鱼籽酱爆鸡排，含有鱼籽酱、奶酪、鸡排、酥浆粉，其特征在于，该飞鱼籽酱爆鸡排由下述顺序的步骤制备而成：
[0007] a. 选取 150~250 重量份的鸡排放入容器中，在容器中加入佐料五香粉 3~8 重量份，酱油 5~25 重量份，甘草 1~5 重量份，糖 3~8 重量份对鸡排进行腌制，腌制时间 22~26 小时；
[0008] b. 将腌制好的鸡排水平放置，然后切开排平，在鸡排中间放上 10~20 重量份奶酪，在奶酪上放上 5~15 重量份飞鱼籽，然后将切开的鸡排合起；
[0009] c. 将 15~30 重量份酥浆粉与水按 1:1 进行混合并搅拌均匀后形成酥炸浆；
[0010] d. 再将放好奶酪和飞鱼籽的鸡排放入到酥炸浆内，在鸡排上裹上一层酥炸浆后，然后将鸡排捞起放入到油锅中进行炸制，炸制的油温在 170℃~190℃，炸制的时间为 4~6 分钟。
[0011] 所述原料最佳重量组份为：鱼籽酱 10 份，奶酪 15 份，酥浆粉 20 份，鸡排 200 份。
[0012] 所述佐料的最佳重量组份为：五香粉 5 份，酱油 10 份，甘草 3 份，糖 5 份。
[0013] 所述的腌制最佳时间为 24 小时。
[0014] 所述的炸制的最佳油温为 180℃，炸制的最佳时间为 5 分钟。
[0015] 所述的鸡排为鸡腿肉。
说明书

[0016] 所述的奶酪为奶酪片或奶酪酱。
[0017] 佐料中，五香粉汇集了各种原料的优点，气味芳香，具辛温之性，有健脾温中、消炎利尿等功效，对提高机体抵抗力有一定帮助。
[0018] 甘草，是一种补益中草药。气微，味甜而特殊。功能主治清热解毒，祛痰止咳，脘腹等。可以调节油炸食品油腻感和热量高的特点。
[0019] 本发明的有益效果是：在鸡排中加入飞鱼籽和奶酪，增加了营养价值，在炸制之前采用佐料对鸡排进行腌制，鸡排入味，炸制后外酥里嫩，口感好。飞鱼籽中有硬核的特性，所以不论生熟，咬下去都会有吱吱的声音，大大的增加了趣味感。

具体实施方式：

[0020] 为对本发明进行详细说明，下面结合具体实施例做进一步说明。
[0021] 实施例 1
[0022] 一种飞鱼籽酱爆鸡排，原料为飞鱼籽、奶酪、鸡排、酥浆粉，
[0023] a、按重量组份称取各原料，飞鱼籽 5 份、奶酪片 10 份、酥浆粉 15 份、鸡排 150 份。
[0024] b、将鸡脯肉放入到不锈钢容器中，在不锈钢容器中加入佐料五香粉 3 份、酱油 5 份、甘草 1 份、糖 3 份，对鸡脯肉进行腌制，腌制 22 小时；
[0025] c、将腌制好的鸡脯肉从水平切开摊平，在鸡脯肉中间放上奶酪片，在奶酪片上放上飞鱼籽，然后将切开的鸡脯肉合起；
[0026] d、将酥浆粉与水按 1:1 进行混合并搅拌均匀后形成酥炸浆；
[0027] e、再将放好奶酪片和飞鱼籽的鸡脯肉放入到酥炸浆内，将鸡脯肉上裹上一层酥炸浆后，将鸡脯肉捞起放入到油锅中进行炸制，炸制的油温在 170℃，炸制的时间为 4 分钟，炸制结束后捞出即可。

[0028] 实施例 2
[0029] 一种飞鱼籽酱爆鸡排，原料为飞鱼籽、奶酪、鸡排、酥浆粉，
[0030] a、按重量组份称取各原料，飞鱼籽 15 份、奶酪片 20 份、酥浆粉 30 份、鸡排 250 份。
[0031] b、将鸡脯肉放入到不锈钢容器中，在不锈钢容器中加入佐料五香粉 8 份、酱油 25 份、甘草 5 份、糖 8 份，对鸡脯肉进行腌制，腌制 26 小时；
[0032] c、将腌制好的鸡脯肉从水平切开摊平，在鸡脯肉中间放上奶酪酱，在奶酪酱上放上飞鱼籽，然后将切开的鸡脯肉合起；
[0033] d、将酥浆粉与水按 1:1 进行混合并搅拌均匀后形成酥炸浆；
[0034] e、再将放好奶酪酱和飞鱼籽的鸡脯肉放入到酥炸浆内，将鸡脯肉上裹上一层酥炸浆后，将鸡脯肉捞起放入到油锅中进行炸制，炸制的油温在 190℃，炸制的时间为 6 分钟，炸制结束后捞出即可。

[0035] 实施例 3
[0036] 一种飞鱼籽酱爆鸡排，原料为飞鱼籽、奶酪、鸡排、酥浆粉，
[0037] a、按重量组份称取各原料，飞鱼籽 10 份、奶酪片 15 份、酥浆粉 20 份、鸡排 200 份；
[0038] b、将鸡脯肉放入到容器中，在容器中加入佐料五香粉 5 份、酱油 10 份、甘草 3 份、糖 5 份，对鸡脯肉进行腌制，腌制 24 小时；
[0039] c、将腌制好的鸡脯肉从水平切开摊平，在鸡脯肉中间放上奶酪酱，在奶酪酱上放
上飞鱼籽，然后将切开的鸡脯肉合起；

【0040】d. 将酥浆粉与水按 1:1 进行混合并搅拌均匀后形成酥炸浆；

【0041】e. 再将放好奶酪酱和飞鱼籽的鸡脯肉放入到酥炸浆内，将鸡脯肉上裹上一层酥炸浆后，将鸡脯肉捞起放入到油锅中进行炸制，炸制的油度在 180℃，炸制的时间为 5 分钟，炸制结束后捞出即可。

【0042】下表 1 给出了实施例 1-3 与传统油炸鸡排色香味以及趣味感对比结果。

【0043】表 1

<table>
<thead>
<tr>
<th></th>
<th>色</th>
<th>香</th>
<th>味</th>
<th>其它</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>实施例 1</td>
<td>黄色</td>
<td>肉香加鱼的鲜香</td>
<td>有鸡肉的细嫩、有鱼籽的鲜香</td>
<td>咀嚼时有吱吱声</td>
</tr>
<tr>
<td>实施例 2</td>
<td>橙黄</td>
<td>肉香加鱼的鲜香</td>
<td>有鸡肉的细嫩、有鱼籽的鲜香</td>
<td>咀嚼时有吱吱声</td>
</tr>
<tr>
<td>实施例 3</td>
<td>金黄</td>
<td>肉香加鱼的鲜香</td>
<td>有鸡肉的细嫩、有鱼籽的鲜香</td>
<td>咀嚼时有吱吱声</td>
</tr>
<tr>
<td>传统油炸鸡排</td>
<td>黄色</td>
<td>肉香</td>
<td>鸡肉的细嫩</td>
<td>咀嚼无吱吱声</td>
</tr>
</tbody>
</table>

【0045】通过以上对比可以看出，本发明所制作出来的飞鱼籽酱爆鸡排具有鸡排入味，炸制后外酥里嫩，口感好。飞鱼籽中有硬核的特性，咬下去都会有吱吱的声音，大大的具有趣味感。

【0046】以上显示和描述了本发明的基本原理和主要特征和本发明的优点。本行业的技术人员应该了解，本发明不受上述实施例的限制，上述实施例和说明书中描述的仅为本发明的优选例，并不用来限制本发明，在不脱离本发明精神和范围的前提下，本发明还会有各种变化和改进，这些变化和改进都落入要求保护的本发明范围内。本发明要求保护范围由所附的权利要求书及其等效物界定。