



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102150882 A

(43) 申请公布日 2011.08.17

(21) 申请号 201110105512.0

(22) 申请日 2011.04.26

(71) 申请人 江苏迈斯克食品有限公司

地址 211216 江苏省南京市溧水经济开发区
团山东路7号

(72) 发明人 王自安 郑君君 赵立庆 于智峰
李坤

(74) 专利代理机构 南京天华专利代理有限责任
公司 32218

代理人 徐冬涛

(51) Int. Cl.

A23L 1/315(2006.01)

A23L 1/318(2006.01)

A23L 1/314(2006.01)

权利要求书 1 页 说明书 5 页

(54) 发明名称

一种新型风味酱鸭的制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种新型风味酱鸭的制作方法。该方法采用瘦肉率在70%以上,胸肉率在23.5%~24.5%的鸭子以及白砂糖、酱油、食盐、八角等材料,依次采用注射、滚揉、腌制、风干和烘干制作而成。本发明生产的酱鸭因其独特的生产工艺,具有颜色枣红,酱味浓郁、甜辣爽口、组织紧密等特点,避免了传统酱卤工艺导致的盐分、颜色不稳定、口感组织发散的发生。

1. 一种酱鸭的制作方法,其特征在于该方法具体包括以下步骤:

a、预处理:采用瘦肉率在70%以上,胸肉率在23.5%~24.5%的鸭子进行预处理,晾干;

b、注射:按重量比2.5~3:15~18:0.7~1:10~12:0.3~0.5:0.5~0.8:0.03~0.05:50~60取食盐、白糖、味精、酱油、烤鸭香精、鸭肉精粉、红曲红、香料水,混合得到料液,将料液注射到鸭子中,注射率达到占鸭子总重量的25%~30%,料液温度 $\leq 4^{\circ}\text{C}$;

c、滚揉:把注射后的鸭子进行滚揉,总时间4~6小时,每工作15分钟,停止15分钟;将滚揉后的鸭子放进料液中浸泡16~24小时腌制,每6~8小时翻动一次,料液温度 $\leq 4^{\circ}\text{C}$;

d、风干:将鸭子在空气湿度30%~45%之间,室温 $\leq -2^{\circ}\text{C}$,风力3~5m/s的条件下风干48~60小时;

c、烘干:60~65 $^{\circ}\text{C}$ 条件烘干至出率为65~67%之间,再在90~92 $^{\circ}\text{C}$ 条件下烘烤2小时出炉。

2. 根据权利要求1所述的酱鸭的制作方法,其特征在于香料水是通过以下方法熬制而成的:八角、桂皮、丁香、小茴香、陈皮、花椒、干辣椒与水适量,烧开后小火保持1.5~2小时,熬制成香料水,冷却至温度为4 $^{\circ}\text{C}$ 以下。

3. 根据权利要求2所述的酱鸭的制作方法,其特征在于八角、桂皮、丁香、小茴香、陈皮、花椒、干辣椒与水重量比为0.25~0.3:0.1~0.2:0.06~0.08:0.12~0.5:0.14~0.16:0.2~0.25:4~6:45~55。

4. 根据权利要求1所述的酱鸭的制作方法,其特征在于所述的鸭子为瘦型樱桃谷鸭,无淤血,皮白,去爪,重量在1.5~1.6KG之间。

5. 根据权利要求1所述的酱鸭的制作方法,其特征在于预处理是去除肛门、尾脂腺、气管、食管、粗毛根和杂质,鸭头清洗口腔、鼻孔,挤尽鼻涕,鸭体表面及内腔用清水清洗干净。

6. 根据权利要求1所述的酱鸭的制作方法,其特征在于在烘干步骤后加入散热步骤:在温度10~12 $^{\circ}\text{C}$ 条件下散热至鸭子中心温度为15 $^{\circ}\text{C}$ 以下。

一种新型风味酱鸭的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种酱卤产品,更具体的说,本发明涉及一种新型风味酱鸭的制作方法。

背景技术

[0002] 酱卤肉制品是指鲜(冻)畜禽和可食副产品放在加有食盐、酱油(或不加)、香辛料的水中,经预煮、浸泡、烧煮、酱制(卤制)等工艺加工而成的酱卤系列肉制品。酱鸭作为中华传统酱卤制品的代表之一,因其独特的风味越来越受广大消费者的欢迎,但是,因产品用传统方法制作起来不适合工厂大规模化生产,口感较软,咬劲不足。有必要研究一种新的酱鸭制作工艺,使其适合规模化生产,口感和口味得到稳定和改善,生产出优质的酱鸭产品。

发明内容

[0003] 为了提升酱鸭生产效率,产品口感和口味有较高的提升,本发明提供了一种制作色、香、味和组织结构极佳的酱鸭制作方法。

[0004] 本发明的目的是通过以下方式实现的:

[0005] 一种酱鸭的制作方法,其特征在于该方法具体包括以下步骤:

[0006] a、预处理:采用瘦肉率在70%以上,胸肉率在23.5%~24.5%的鸭子进行预处理,晾干;

[0007] b、注射:取重量比为2.5~3:15~18:0.7~1:10~12:0.3~0.5:0.5~0.8:0.03~0.05:50~60的食盐、白糖、味精、酱油、烤鸭香精、鸭肉精粉、红曲红和香料水,混合得到料液,将料液注射到鸭子中,注射率达到占鸭子总重量的25%~30%,料液温度 $\leq 4^{\circ}\text{C}$;

[0008] c、滚揉、腌制:把注射后的鸭子进行滚揉,总时间4~6小时,每工作15分钟,停止15分钟;将滚揉后的鸭子放进料液中浸泡16~24小时腌制,每6~8小时翻动一次,料液温度 $\leq 4^{\circ}\text{C}$,优选 $0\sim 4^{\circ}\text{C}$;

[0009] d、风干:将鸭子在空气湿度30%~45%之间,室温 $\leq -2^{\circ}\text{C}$,优选 $-2\sim 0^{\circ}\text{C}$,风力3~5m/s的条件下风干48~60小时;

[0010] e、烘干:60~65 $^{\circ}\text{C}$ 条件烘干至出率为65~67%之间,再在90~92 $^{\circ}\text{C}$ 条件下烘烤2小时出炉。

[0011] 香料水是通过以下方法熬制而成的:八角、桂皮、丁香、小茴香、陈皮、花椒、干辣椒和水适量,烧开后小火保持1.5~2小时,熬制成香料水,冷却至温度为 4°C 以下,优选 $0\sim 4^{\circ}\text{C}$ 。

[0012] 其中,优选八角:桂皮:丁香:小茴香:陈皮:花椒:干辣椒:水重量比为0.25~0.3:0.1~0.2:0.06~0.08:0.12~0.5:0.14~0.16:0.2~0.25:4~6:45~55。最优选重量比为0.25:0.15:0.06:0.12:0.15:0.2:5:50。

[0013] 所述的鸭子为瘦型樱桃谷鸭,无淤血,皮白,去爪,重量在 1.5 ~ 1.6KG 之间。

[0014] 预处理是去除肛门、尾脂腺、气管、食管、粗毛根和杂质,鸭头清洗口腔、鼻孔,挤尽鼻涕,鸭体表面及内腔用清水清洗干净。

[0015] 在烘干步骤后加入散热步骤:在环境温度 10 ~ 12℃ 散热至鸭子中心温度为 15℃ 以下。

[0016] 本发明采用的烤鸭香精为上海夏理源食品配料有限公司生产、鸭肉精粉(型号 GDF-6218B 为天津香精香料有限公司生产)。

[0017] 传统酱鸭的生产方法基本上是手工作坊式的生产,通过解冻、腌制、漂烫、油炸(不油炸)、卤煮等工艺进行生产,不经过烘干工艺,组织水分较大,口感偏软。本发明主要的技术改进是采取先进的肉制品加工技术,通过注射(料液温度 ≤ 4℃)、滚揉腌制(温度 ≤ 4℃)、烘干等先进工艺,得到的酱鸭组织紧密、口感软硬适中,并且生产效率高、颜色稳定,适于规模化生产。

[0018] 本发明选用影响酱鸭产品的三个关键工艺,即注射、滚揉腌制、烘干,以不同阶段产品的颜色、风味、组织结构为考核指标,结合该阶段的实验室理化检测数据(主要以产品的水分含量、烘干出品率、盐分为指标),确定产品配比的最佳范围。通过实验,注射料液配比最佳为:食盐:白糖:味精:酱油:烤鸭香精:鸭肉精粉:红曲红:香料水为 2.5 ~ 3 : 15 ~ 18 : 0.7 ~ 1 : 10 ~ 12 : 0.3 ~ 0.5 : 0.5 ~ 0.8 : 0.03 ~ 0.05 : 50 ~ 60,注射时按鸭子重量计算,注射率优选为 25%;产品经注射、滚揉腌制、烘干等工艺制作,具有色泽酱红色、酱香味突出、组织紧密、口感软硬适中等特点。

[0019] 最佳风味配方的选择:风味是肉制品的一个十分关键的因素,直接影响到消费者的购买欲望,本发明通过试验选择最佳的风味配方,使产品色泽酱红色、酱香味突出、组织紧密、口感软硬适中。本发明以重量在 1.5 ~ 1.6KG 之间瘦肉率在 70% 以上,胸肉率在 23.5% ~ 24.5% 的瘦型樱桃谷鸭为配方基础,按照实施例 1 步骤研究料液成分对最终酱鸭产品风味的影响,选择因素有:食盐:白糖:味精:酱油:烤鸭香精:鸭肉精粉:红曲红:香料水,注射率为 25%。实验结果见表 1。

[0020] 表 1

[0021]

食盐	白糖	味精	酱油	烤鸭香精	鸭肉精粉	红曲红	香料水	风味效果
2	12	0.3	10	0.35	0.3	0.03	50	鸭肉风味太重,酱香味不够突出。
2.2	11	0.4	10	0.4	0.35	0.035	52	酱香味略有不足,略淡。
2.5	14	0.4	12	0.45	0.04	0.04	52	底味较浓,不够柔和。
2.5	15	0.7	14	0.3	0.5	0.04	54	色泽酱红色、酱香味较好。
3	18	1	12	0.5	0.8	0.05	55	色泽酱红色、酱香味偏轻。
3.5	17	1	14	0.2	0.4	0.04	55	底味过重,色泽酱红色、风味略不足。
2.7	16	0.8	12	0.5	0.6	0.05	55	色泽酱红色、酱香味突出,口感较好。

[0022] 本发明产品通过理化检验,各项指标均符合要求,主要指标的具体数据见表 2:

[0023] 表 2

[0024]

	水分, %	盐 (以 NaCl 计), %	蛋白质, %
企业标准 (Q/320124MSK 01-2009)	≤ 70	≤ 5	≥ 15
本发明工艺酱鸭检测结果	≤ 52	≤ 3.8	≥ 18

[0025] 因此,本发明生产的酱鸭因其独特的生产工艺,产品具有颜色枣红,酱味浓郁、甜辣爽口、组织紧密等特点,避免了传统酱卤工艺导致的盐分、颜色不稳定、口感组织发散等现象的发生。

具体实施方式

[0026] 以下通过实施例对本发明做进一步阐述:

[0027] 实施例 1

[0028] 1、原辅料验收:采用瘦肉率在 70%以上,胸肉率在 23.5%~24.5%的瘦型樱桃谷鸭,重量在 1.5~1.6KG 之间,无淤血,皮白,去爪。

[0029] 2、解冻:采用自然解冻,室温 15℃左右。解冻至中心温度 -2~0℃即可。

[0030] 3、预处理:光鸭去除肛门、尾脂腺、气管、食管、粗毛根和杂质,鸭头要清洗口腔、鼻孔,在水里清洗,挤尽鼻涕,鸭体表面及内腔用清水清洗干净,吊挂晾干。

[0031] 4、注射

[0032] ①、香料水熬制:八角 0.25kg、桂皮 0.15kg、丁香 0.06kg、小茴香 0.12kg、陈皮 0.15kg、花椒 0.2kg、干辣椒 5kg,水:50kg,烧开后小火保持 2 小时,熬制成香料水。入 0~4℃库冷却至水温 4℃以下待用。

[0033] ②、注射料液配比:食盐 2.5KG、白糖 15KG、味精 0.7KG、酱油 10KG,烤鸭香精(上海夏理源食品配料有限公司)0.3KG、鸭肉精粉(型号 GDF-6218B,聿津香精香料有限公司)0.5KG,红曲红 0.03KG,香料水 50KG。注射时采用高压注射机进行注射,注射率达到占鸭子重量的 25%。

[0034] 5、滚揉、腌制:先把注射后的鸭子采用滚揉机进行滚揉,程序设定为:总时间 4 小时,工作 15 分钟,停止 15 分钟。腌制:将滚揉后的鸭子放进料液中浸泡 24 小时,腌制时每 8 小时翻动一次,料液温度 ≤ 4℃。

[0035] 6、风干:将鸭子吊挂在冷库中,保持干燥、一定的风力(3~5m/s),风干时间 48 小时,空气湿度 30%~45%之间,室温 ≤ -2℃。

[0036] 7、烘干:首先应将烘房温度设定在 65℃,待温度上升至 65℃,再将鸭子推入烘房进行烘干,烘干过程注意烘房温度均匀性,烘干至烘干出率为 65%,再 90℃烘烤 2 小时即可出炉。

[0037] 8、散热:散热环境温度 10~12℃,散热至中心温度 15℃以下。

[0038] 9、包装:通过此工艺得到的产品具有颜色枣红,酱味浓郁、组织紧密、口感软硬适中,等特点,此产品属于甜辣、酱香口味,采用铝箔袋真空包装。

[0039] 10、杀菌:采用常规高温灭菌方式杀菌,水冷却至水温 30℃出锅。

[0040] 产品的水分含量 52%、烘干出品率 65%、盐分为 3.7%。

[0041] 实施例 2

[0042] 1、原辅料验收：采用瘦肉率在 70% 以上，胸肉率在 23.5%~24.5% 的瘦型樱桃谷鸭，重量在 1.5~1.6KG 之间，无淤血，皮白，去爪。

[0043] 2、解冻：采用自然解冻，室温 15℃ 左右。解冻至中心温度 -2~0℃ 即可。

[0044] 3、预处理：去除肛门、尾脂腺、气管、食管、粗毛根和杂质，鸭头要清洗口腔、鼻孔，在水里清洗，挤尽鼻涕，鸭体表面及内腔用清水清洗干净，吊挂晾干。

[0045] 4、注射

[0046] ①、香料水熬制：八角 0.25kg、桂皮 0.15kg、丁香 0.06kg、小茴香 0.12kg、陈皮 0.15kg、花椒 0.2kg、干辣椒 5kg，水：50kg，烧开后小火保持 1.5 小时，熬制成香料水。入 0~4℃ 库冷却至水温 4℃ 以下待用。

[0047] ②、注射料液配比：食盐 3KG、白糖 16KG、味精 1KG、酱油 12KG，烤鸭香精（上海夏理源食品配料有限公司）0.4KG、鸭肉精粉（型号 GDF-6218B，聿津香精香料有限公司）0.8KG，红曲红 0.05KG，香料水 55KG。注射时采用高压注射机进行注射，注射率 30%。

[0048] 5、滚揉、腌制：先把注射后的鸭子采用滚揉机进行滚揉，程序设定为：总时间 5 小时，工作 15 分钟，停止 15 分钟。腌制：将滚揉后的鸭子放进料液中浸泡 18 小时，腌制时每 6 小时翻动一次，料液温度 0~4℃。

[0049] 6、风干：将鸭子吊挂在冷库中，保持干燥、一定的风力（3~5m/s），风干时间 50 小时，空气湿度 30%~45% 之间，室温 -2~0℃。

[0050] 7、烘干：首先应将烘房温度设定在 60℃，待温度上升至 60℃，再将鸭子推入烘房进行烘干，烘干过程注意烘房温度均匀性，烘干至手感干爽，有一定的硬度，烘干出率为 67%，再 92℃ 烘烤 2 小时即可出炉。

[0051] 8、散热：散热环境温度 10~12℃，散热至中心温度 15℃ 以下。

[0052] 9、包装：通过此工艺得到的产品具有颜色枣红，酱味浓郁、组织紧密、口感软硬适中，等特点，此产品属于甜辣、酱香口味，采用铝箔袋真空包装。

[0053] 10、杀菌：采用高温灭菌方式杀菌，水冷却至水温 30℃ 出锅。

[0054] 产品的水分含量 50%、烘干出品率 67%、盐分为 3.8%。

[0055] 实施例 3

[0056] 1、原辅料验收：采用瘦肉率在 70% 以上，胸肉率在 23.5%~24.5% 的瘦型樱桃谷鸭，重量在 1.5~1.6KG 之间，无淤血，皮白，去爪。

[0057] 2、解冻：采用自然解冻，室温 15℃ 左右。解冻至中心温度 -2~0℃ 即可。

[0058] 3、预处理：去除肛门、尾脂腺、气管、食管、粗毛根和杂质，鸭头要清洗口腔、鼻孔，在水里清洗，挤尽鼻涕，鸭体表面及内腔用清水清洗干净，吊挂晾干。

[0059] 4、注射

[0060] ①、香料水熬制：八角 0.25kg、桂皮 0.15kg、丁香 0.06kg、小茴香 0.12kg、陈皮 0.15kg、花椒 0.2kg、干辣椒 5kg，水：50kg，烧开后小火保持 1.5 小时，熬制成香料水。入 0~4℃ 库冷却至水温 4℃ 以下待用。

[0061] ②、注射料液配比：食盐 2.8KG、白糖 18KG、味精 1KG、酱油 11KG，烤鸭香精（上海夏理源食品配料有限公司）0.5KG、鸭肉精粉（型号 GDF-6218B，聿津香精香料有限公司）0.6KG，红曲红 0.04KG，香料水 60KG。注射时采用高压注射机进行注射，注射率 25%。

[0062] 5、滚揉、腌制：先把注射后的鸭子采用滚揉机进行滚揉，程序设定为：总时间 6 小时，工作 15 分钟，停止 15 分钟。腌制：将滚揉后的鸭子放进料液中浸泡 16 小时，腌制时每 6 小时翻动一次，料液温度 0 ~ 4℃。

[0063] 6、风干：将鸭子吊挂在冷库中，保持干燥、一定的风力（3 ~ 5m/s），风干时间 60 小时，空气湿度 30% ~ 45%之间，室温 -2 ~ 0℃。

[0064] 7、烘干：首先应将烘房温度设定在 65℃，待温度上升至 65℃，再将鸭子推入烘房进行烘干，烘干过程注意烘房温度均匀性，烘干至烘干出率为 65%，再 90℃烘烤 2 小时即可出炉。

[0065] 8、散热：散热环境温度 10 ~ 12℃，散热至中心温度 15℃以下。

[0066] 9、包装：通过此工艺得到的产品具有颜色枣红，酱味浓郁、组织紧密、口感软硬适中，等特点，此产品属于甜辣、酱香口味，采用铝箔袋真空包装。

[0067] 10、杀菌：采用高温灭菌方式杀菌，水冷却至水温 30℃出锅。

[0068] 产品的水分含量 52%、烘干出品率 65%、盐分为 3.6%。