



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104082759 A

(43) 申请公布日 2014. 10. 08

(21) 申请号 201410295447. 6

(22) 申请日 2014. 06. 27

(71) 申请人 合肥徽之皇食品集团有限公司

地址 231600 安徽省合肥市肥东县新城开发
区和平路

(72) 发明人 王兵

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理
有限公司 34112

代理人 余成俊

(51) Int. Cl.

A23L 1/312(2006. 01)

A23L 1/318(2006. 01)

A23L 1/315(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种熏蒸卤制凤爪及其制备方法

(57) 摘要

一种熏蒸卤制凤爪,其特征由以下重量份的原料制成:生鸡脚 250~280、蜂蜜 10~12、椰肉 14~16、枸杞叶 4~6、红枣核 6~8、南瓜藤 7~10、山奈 6~8、料酒 10~12、松树皮 50~60、百合 14~18、艾叶 8~10、桂皮 10~12、八角 4~6、食用盐 20~24、豆瓣酱 12~14、茅栗叶 3~5、野山椒 5~7、助剂 4~5 和适量的水;本发明的凤爪是连带鸡拐的部分,这一部分构造简单,肉质相对松软,很受欢迎,先加水煮沸,然后去除表面角质,用特制的煮水煮沸进行熏蒸,煮水是艾叶、松树皮等加水熬制而成,熏蒸后的鸡爪肉质蓬松、酥软,易于吮食且有一股木质醇香的特殊口感,最后用卤料煎煮并浸泡过夜完成,卤料是红枣核、桂皮、八角、料酒、山奈等熬制而成,用于卤制的调料,成品鸡爪肉质酥软好吃,易于消化,味道受各阶段人群喜爱。

1. 一种熏蒸卤制凤爪,其特征在于由以下重量份的原料制成:生鸡脚 250~280、蜂蜜 10~12、椰肉 14~16、枸杞叶 4~6、红枣核 6~8、南瓜藤 7~10、山奈 6~8、料酒 10~12、松树皮 50~60、百合 14~18、艾叶 8~10、桂皮 10~12、八角 4~6、食用盐 20~24、豆瓣酱 12~14、茅栗叶 3~5、野山椒 5~7、助剂 4~5 和适量的水;所述助剂有以下重量份的原料制成:赶山鞭叶 3~5、地骨皮 6~8、生甘草根 18~20、肉苁蓉 5~7、乌梅核 10~12、甘松 7~9、枸杞子 2~3、辣椒叶 3~5、玫瑰花苞 6~8、香芋粉 20~25、橄榄果肉 15~18 和适量的水;制备方法是:(1) 将生甘草的根去皮后混合橄榄果肉,磨制匀浆;(2) 混合赶山鞭叶、地骨皮、肉苁蓉、乌梅核、甘松、枸杞子、辣椒叶和玫瑰花苞,加水至液面高出物料 6~8cm,煎煮并熬制 50~70min 至汤汁浓稠,过滤汤汁;(3) 混合(1) 的匀浆和(2) 的汤汁,加入香芋粉调匀,之后烘干后粉碎即得。

2. 根据权利要求 1 所述一种熏蒸卤制凤爪的制备方法,其特征在于包括以下几个步骤:

(1) 切取鸡拐以下的部分,加水至恰好没过物料即可,煮沸 6~10min,捞出后迅速过凉水,去除表层角质;

(2) 混合松树皮、百合和艾叶,加足量的水煮沸后焖 20~30min,用于熏蒸时提供蒸汽的用水;

(3) 将(1) 所得鸡爪放入蒸笼,用(2) 的沸水煎煮至沸产生的蒸汽进行熏蒸,持续 40~50min 至鸡爪肉质蓬松;

(4) 混合蜂蜜、椰肉、枸杞叶、红枣核、南瓜藤、山奈、料酒、桂皮、八角、食用盐、豆瓣酱、茅栗叶、野山椒、助剂及其它剩余成分,加水至没过物料 10~12cm,煎煮并熬制 70~80min,加入(3) 的鸡爪,继续煮沸 20~30min,然后过夜卤制,完成后捞出即可。

一种熏蒸卤制凤爪及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明是一种熏蒸卤制凤爪及其制备方法,属于食品中凤爪的加工工艺。

背景技术

[0002] 鸡的营养物质大部分为蛋白质和脂肪,吃多了会导致身体肥胖。鸡肉中欠缺钙、铁、胡萝卜素、硫胺素、核黄素、尼克酸以及各种维生素和粗纤维,长期食用易导致身体亚健康。

[0003] 科学调查认为,鸡肉食用量对人体,尤其是老年人、女性的健康有重大影响。

[0004] 营养学家指出,由于人们一天中会食用各种食物,平均起来,鸡肉中的胆固醇含量最高。胆固醇会极大增加心脑血管疾病的诱发几率,如果老年人、女性每天都吃鸡肉,那么势必会有多余的胆固醇存积在体内,这不但不利于健康,也会增加心脏病、脑血栓诱发的几率。

[0005] 泡椒凤爪是近年来最为流行的小吃之一。以麻辣有滋、皮韧肉香而著称,泡椒凤爪既能登大雅之堂,也为普通老百姓所喜爱。此款美食具有开胃生津、促进血液循环的功效,制作过程比较讲究,这样才能使泡椒的劲辣味道沁入凤爪中。正宗的泡椒凤爪丰满洁白,咀嚼时骨肉生香,具有很强的催味功效。

发明内容

[0006] 一种熏蒸卤制凤爪,其特征在于由以下重量份的原料制成:生鸡脚 250~280、蜂蜜 10~12、椰肉 14~16、枸杞叶 4~6、红枣核 6~8、南瓜藤 7~10、山奈 6~8、料酒 10~12、松树皮 50~60、百合 14~18、艾叶 8~10、桂皮 10~12、八角 4~6、食用盐 20~24、豆瓣酱 12~14、茅栗叶 3~5、野山椒 5~7、助剂 4~5 和适量的水;所述助剂有以下重量份的原料制成:赶山鞭叶 3~5、地骨皮 6~8、生甘草根 18~20、肉苁蓉 5~7、乌梅核 10~12、甘松 7~9、枸杞子 2~3、辣椒叶 3~5、玫瑰花苞 6~8、香芋粉 20~25、橄榄果肉 15~18 和适量的水;制备方法是:(1)将生甘草的根去皮后混合橄榄果肉,磨制匀浆;(2)混合赶山鞭叶、地骨皮、肉苁蓉、乌梅核、甘松、枸杞子、辣椒叶和玫瑰花苞,加水至液面高出物料 6~8cm,煎煮并熬制 50~70min 至汤汁浓稠,过滤汤汁;(3)混合(1)的匀浆和(2)的汤汁,加入香芋粉调匀,之后烘干后粉碎即得。

[0007] 一种熏蒸卤制凤爪的制备方法,其特征在于包括以下几个步骤:

(1) 切取鸡拐以下的部分,加水至恰好没过物料即可,煮沸 6~10min,捞出后迅速过凉水,去除表层角质;

(2) 混合松树皮、百合和艾叶,加足量的水煮沸后焖 20~30min,用于熏蒸时提供蒸汽的用水;

(3) 将(1)所得鸡爪放入蒸笼,用(2)的沸水煎煮至沸产生的蒸汽进行熏蒸,持续 40~50min 至鸡爪肉质蓬松;

(4) 混合蜂蜜、椰肉、枸杞叶、红枣核、南瓜藤、山奈、料酒、桂皮、八角、食用盐、豆瓣酱、茅栗叶、野山椒、助剂及其它剩余成分,加水至没过物料 10~12cm,煎煮并熬制 70~80min,加

入(3)的鸡爪,继续煮沸 20~30min,然后过夜卤制,完成后捞出即可。

[0008] 发明中罕见物料介绍如下:

赶山鞭叶:金丝桃科多年生草本,叶含芳香油及单宁,民间将叶晒干代茶。

[0009] 地骨皮:为茄科枸杞属植物枸杞的根皮,剥下根皮,晒干可入药,具有凉血除珍、清肺降火等功效。

[0010] 肉苁蓉:列当科一种寄生在沙漠树木梭梭、红柳根部的寄生植物,具有极高的药用价值,是中国传统的名贵中药材,也是历代补肾壮阳类处方中使用频度最高的补益药物之一。

[0011] 甘松:败酱科多年生草本,全株有强烈松脂样香气,药用是指本种甘松和宽叶甘松的根和根茎,有助于理气止痛、醒脾健胃的功效。

[0012] 本发明的优点:本发明的凤爪是连带鸡拐的部分,这一部分构造简单,肉质相对松软,很受欢迎,先加水煮沸,然后去除表面角质,用特制的煮水煮沸进行熏蒸,煮水是艾叶、松树皮等加水熬制而成,熏蒸后的鸡爪肉质蓬松、酥软,易于吮食且有一股木质醇香的特殊口感,最后用卤料煎煮并浸泡过夜完成,卤料是红枣核、桂皮、八角、料酒、山奈等熬制而成,用于卤制的调料,成品鸡爪肉质酥软好吃,易于消化,味道受各阶段人群喜爱。

具体实施方式

[0013] 一种熏蒸卤制凤爪,其特征在于由以下重量份的原料制成:生鸡脚 250~280g、蜂蜜 10~12g、椰肉 14~16g、枸杞叶 4~6g、红枣核 6~8g、南瓜藤 7~10g、山奈 6~8g、料酒 10~12g、松树皮 50~60g、百合 14~18g、艾叶 8~10g、桂皮 10~12g、八角 4~6g、食用盐 20~24g、豆瓣酱 12~14g、茅栗叶 3~5g、野山椒 5~7g、助剂 4~5g 和适量的水;所述助剂有以下重量份的原料制成:赶山鞭叶 3~5g、地骨皮 6~8g、生甘草根 18~20g、肉苁蓉 5~7g、乌梅核 10~12g、甘松 7~9g、枸杞子 2~3g、辣椒叶 3~5g、玫瑰花苞 6~8g、香芋粉 20~25g、橄榄果肉 15~18g 和适量的水;制备方法是:(1)将生甘草的根去皮后混合橄榄果肉,磨制匀浆;(2)混合赶山鞭叶、地骨皮、肉苁蓉、乌梅核、甘松、枸杞子、辣椒叶和玫瑰花苞,加水至液面高出物料 6~8cm,煎煮并熬制 50~70min 至汤汁浓稠,过滤汤汁;(3)混合(1)的匀浆和(2)的汤汁,加入香芋粉调匀,之后烘干后粉碎即得。

[0014] 一种熏蒸卤制凤爪的制备方法,其特征在于包括以下几个步骤:

(1)切取鸡拐以下的部分,加水至恰好没过物料即可,煮沸 6~10min,捞出后迅速过凉水,去除表层角质;

(2)混合松树皮、百合和艾叶,加足量的水煮沸后焖 20~30min,用于熏蒸时提供蒸汽的用水;

(3)将(1)所得鸡爪放入蒸笼,用(2)的沸水煎煮至沸产生的蒸汽进行熏蒸,持续 40~50min 至鸡爪肉质蓬松;

(4)混合蜂蜜、椰肉、枸杞叶、红枣核、南瓜藤、山奈、料酒、桂皮、八角、食用盐、豆瓣酱、茅栗叶、野山椒、助剂及其它剩余成分,加水至没过物料 10~12cm,煎煮并熬制 70~80min,加入(3)的鸡爪,继续煮沸 20~30min,然后过夜卤制,完成后捞出即可。