



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 114176205 A

(43) 申请公布日 2022.03.15

(21) 申请号 202111522906.6

A23L 29/00 (2016.01)

(22) 申请日 2021.12.14

A23L 3/36 (2006.01)

(71) 申请人 伽力森主食企业(无锡)股份有限公司

地址 214101 江苏省无锡市锡山经济技术开发区二泉东路19号201-1

(72) 发明人 王伟强

(74) 专利代理机构 江苏圣典律师事务所 32237
代理人 贺翔

(51) Int. Cl.

A23L 23/00 (2016.01)

A23L 13/50 (2016.01)

A23L 13/20 (2016.01)

A23L 19/00 (2016.01)

A23L 11/00 (2021.01)

权利要求书2页 说明书4页 附图2页

(54) 发明名称

零味精上汤的应用及其制作方法

(57) 摘要

本发明属于食品应用技术领域,具体公开了基于零味精上汤的制作方法,包括以下步骤,步骤1、制备酶解鸡汤熬煮。步骤2、浓缩鸡露,将步骤1的酶解鸡汤浓缩得到浓缩鸡露。步骤3、酶解鸡汁。步骤4、制备浓缩火腿汁。步骤5、将步骤3和步骤4的酶解鸡汁、浓缩火腿汁混合熬煮,得到零味精上汤。本发明的有益效果在于:其合理的制作过程制得的成品鲜汤为零味精,不存在摄入味精过量的问题;利用速冻设备对制得的零味精上汤进行速冻,水分、汁液不会流失,同时低温速冻下,微生物基本上不会繁殖,食品的安全有保证,也便于进行生产及包装、运输和储藏,携带食用方便;食用方便,食用时将其直接放置在锅或微波炉等中加热即可,无需另外加水。

酶解鸡汤熬煮(600kg/锅)

序号	原料名称	比例
1	盛合鸡架	30%-38%
2	鸭架	2%-6%
3	猪骨	1%-2%
4	鸡腿精肉	2%-6%
5	生姜	0.2%-1%
6	香葱	0.2%-1%
7	黄豆	1%-2%
8	白胡椒粒	0.01%-0.1%
9	酶制剂	0.1%-0.3%
10	纯净水	45%-53%
11	合计	100.00%
12	出率	52%-58%

1. 零味精上汤的制作方法,其特征在于:包括以下步骤,
步骤1、制备酶解鸡汤熬煮,包括肉类预处理、蔬菜预处理,
所述肉类预处理中,首先将鸡架、鸭架、猪骨、鸡腿精肉解冻,再将鸡架、鸭架、猪骨、鸡腿精肉分别切块,最后浸泡、冲洗至无血水、沥水,
所述蔬菜预处理中,首先将黄豆清洗干净、浸泡一夜、沥水,置于不锈钢香辛料桶中备用,再将生姜清洗干净切片,香葱清洗干净,最后将胡椒粒纱布包裹,
熬煮时将肉类、蔬菜混合加纯净水大火进行处理;
步骤2、浓缩鸡露,将步骤1的酶解鸡汤浓缩得到浓缩鸡露;
步骤3、酶解鸡汁,将步骤2的浓缩鸡露中首先加淀粉和纯净水预混,再加入淀粉溶液、食用盐,最后加入酶解香基,混合均匀得到酶解鸡汁;
步骤4、制备浓缩火腿汁,将火腿筒骨、纯净水,大火烧开后转中小火,保持沸腾状态熬煮,得到浓缩火腿汁;
步骤5、将步骤3和步骤4的酶解鸡汁、浓缩火腿汁混合熬煮,得到零味精上汤,最后对零味精上汤速冻包装。

2. 根据权利要求1所述的零味精上汤的制作方法,其特征在于:所述步骤1中的酶解鸡汤熬煮,包括以下步骤,

步骤(1)锅中依次加入纯净水、鸡架、鸭架、猪骨、鸡腿精肉;
步骤(2)大火升温至55℃-57℃;
步骤(3)加入酶制剂,搅拌均匀;
步骤(4)转小火,保温2h,温度为55℃-57℃;
步骤(5)大火升温至98℃煮沸,升温过程中撇去浮沫;
步骤(6)加入黄豆、生姜、香葱、白胡椒粒包;
步骤(7)转小火保持98℃、微沸2h;
步骤(8)酶解鸡汤的tr值为5-6;
步骤(9)过网分离,过滤出第一锅酶解鸡汤,静置撇出鸡油;
步骤(10)骨渣、鸡汤过滤分离出第一锅酶解鸡汤;
步骤(11)骨渣加开水,以盖过骨渣为准,保持大火或中火沸腾2小时;
步骤(12)过滤汤汁得到第二锅酶解鸡汤,两锅混合;
步骤(12)骨渣观察状态,备用。

3. 根据权利要求1所述的零味精上汤的制作方法,其特征在于:所述步骤2中对步骤1中的酶解鸡汤进行浓缩得到浓缩鸡露,浓缩鸡露的tr值为18。

4. 根据权利要求1所述的零味精上汤的制作方法,其特征在于:所述步骤3中的酶解鸡汁,包括以下步骤,

步骤(1)淀粉和工艺水预混;
步骤(2)浓缩鸡露升温至70℃-75℃;
步骤(3)加入淀粉溶液、食用盐;
步骤(4)升温至85℃-90摄氏度糊化;
步骤(5)升温熬至出率;
步骤(6)加入酶解香基,混合均匀。

5. 根据权利要求1所述的零味精上汤的制作方法,其特征在于:所述步骤4中的浓缩火腿汁制备,包括以下步骤,

步骤(1)在锅中投入火腿筒骨、纯净水,大火烧开后转中小火,保持沸腾状态熬煮三小时,熬煮汤汁浓缩tr值为2.5左右;

步骤(2)将步骤(1)的金华火腿汤浓缩至tr值为8。

6. 根据权利要求1所述的零味精上汤的制作方法,其特征在于:所述步骤5中的酶解鸡汁、浓缩火腿汁混合熬煮,包括以下步骤,

步骤(1)将所有原料投入锅中,升温熬煮至出率;

步骤(2)出锅、循环冰水冷却至25℃左右;

步骤(3)包装,利用6单格pp盒,每盒灌装300g,速冻;

步骤(4)速冻温度为-35℃,速冻时间为90分钟,至零味精上汤冻硬。

7. 一种食物,其特征在于:包含或混装有权利要求1-6任意一项所述的零味精上汤。

零味精上汤的应用及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品应用技术领域,具体涉及零味精上汤的应用制作方法。

背景技术

[0002] 高汤(鲜汤)一般分为毛汤、奶汤、清汤三大类,以原材料搭配,保持原汁原味的鲜香。

[0003] 鲜汤具有性温,味甘、咸,入脾、胃经,有补脾气、润肠胃、生津液、丰机体、泽皮肤、补中益气、养血健骨的功效。儿童经常喝骨头汤,能及时补充人体所必需的骨胶原等物质,增强骨髓造血功能,有助于骨骼的生长发育,成人喝可延缓衰老。

[0004] 味精的主要构成成分为谷氨酸钠,由粮食经过微生物发酵制成。适量食用味精对人体有一定好处,味精进入人体会生成谷氨酸,可以促进蛋白质生成,能够起到保护肝脏及补脑的作用,也可以提升菜肴的口感增进食欲等。在日常制作菜肴时,最适宜添加味精的时间段是菜即将做熟的时候,在这段时间内添加味精能使味精快速溶开,还可提升菜肴的口感。凉拌菜可以将味精在热水中溶开后拌入。味精中的蛋白质分解出的氨基酸人体可直接吸收补充,但每日食用量不应超过6g,避免引起不适。

[0005] 过量食用也有一定的危害,例如摄入过多会导致钙、镁的吸收减少,也会产生心悸、头晕等症状。老人、儿童及生长发育期的少年过量食用味精可能会对骨骼不利,使其受到影响,长期大量食用还会使机体免疫力降低,维生素吸收减少,故味精需适量食用。

[0006] 当前,人们在制作熬煮鲜汤时为了提鲜都会选择加入味精,因人们选择食物种类的丰富,再食用含有味精的鲜汤后极易出现味精过量的现象,这与人们控制味精摄入,保证身体健康的意愿是背道而驰的,同时现有制作的鲜汤均未液体状,通常为即熬即食用,不适合长期储藏食用,不便于携带食用,当需要携带食用时其储藏工具等进行储藏操作也较繁琐,稍微储藏处理不当会出现变质问题等。

[0007] 因此,基于上述问题,本发明提供零味精上汤的应用制作方法。

发明内容

[0008] 发明目的:本发明的目的是提供基于零味精上汤的应用制作方法,解决当前鲜汤制作时所存在的问题,其所制作的成品鲜汤,无零味精,具有极高的营养价值。

[0009] 技术方案:本发明的第一发明提供基于零味精上汤的制作方法,包括以下步骤,步骤1、制备酶解鸡汤熬煮,包括肉类预处理、蔬菜预处理,所述肉类预处理中,首先将鸡架、鸭架、猪骨、鸡腿精肉解冻,再将鸡架、鸭架、猪骨、鸡腿精肉分别切块,最后浸泡、冲洗至无血水、沥水(置于不锈钢香辛料桶中),所述蔬菜预处理中,首先将黄豆清洗干净、浸泡一夜、沥水,置于不锈钢香辛料桶中备用,再将生姜清洗干净切片,香葱清洗干净,最后将胡椒粒纱布包裹,熬煮时将肉类、蔬菜混合加纯净水大火进行处理。步骤2、浓缩鸡露,将步骤1的酶解鸡汤浓缩得到浓缩鸡露。步骤3、酶解鸡汁,将步骤2的浓缩鸡露中首先加淀粉和纯净水预混,再加入淀粉溶液、食用盐,最后加入酶解香基,混合均匀得到酶解鸡汁。步骤4、制备浓缩

火腿汁,将火腿筒骨、纯净水,大火烧开后转中小火,保持沸腾状态熬煮,得到浓缩火腿汁。步骤5、将步骤3和步骤4的酶解鸡汁、浓缩火腿汁混合熬煮,得到零味精上汤,最后对零味精上汤速冻包装。

[0010] 本技术方案上述的,所述步骤1中的酶解鸡汤熬煮,包括以下步骤,步骤(1)锅中依次加入纯净水、鸡架、鸭架、猪骨、鸡腿精肉。步骤(2)大火升温至55℃-57℃。步骤(3)加入酶制剂,搅拌均匀。步骤(4)转小火,保温2h,温度为55℃-57℃。步骤(5)大火升温至98℃煮沸,升温过程中撇去浮沫。步骤(6)加入黄豆、生姜、香葱、白胡椒粒包。步骤(7)转小火保持98℃、微沸2h。步骤(8)酶解鸡汤的tr值为5-6。步骤(9)过网分离,过滤出第一锅酶解鸡汤,静置撇出鸡油。步骤(10)骨渣、鸡汤过滤分离出第一锅酶解鸡汤。步骤(11)骨渣加开水,以盖过骨渣为准,保持大火或中火沸腾2小时。步骤(12)过滤汤汁得到第二锅酶解鸡汤,两锅混合。步骤(12)骨渣观察状态,备用。

[0011] 本技术方案上述的,所述步骤2中对步骤1中的酶解鸡汤进行浓缩得到浓缩鸡露,浓缩鸡露的tr值为18。

[0012] 本技术方案上述的,所述步骤3中的酶解鸡汁,包括以下步骤,步骤(1)淀粉和工艺水预混。步骤(2)浓缩鸡露升温至70℃-75℃。步骤(3)加入淀粉溶液、食用盐。步骤(4)升温至85℃-90摄氏度糊化。步骤(5)升温熬至出率。

[0013] 步骤(6)加入酶解香基,混合均匀。

[0014] 本技术方案上述的,所述步骤4中的浓缩火腿汁制备,包括以下步骤,步骤(1)在锅中投入火腿筒骨、纯净水,大火烧开后转中小火,保持沸腾状态熬煮三小时,熬煮汤汁浓缩tr值为2.5左右。步骤(2)将步骤(1)的金华火腿汤浓缩至tr值为8。

[0015] 本技术方案上述的,所述步骤5中的酶解鸡汁、浓缩火腿汁混合熬煮,包括以下步骤,步骤(1)将所有原料投入锅中,升温熬煮至出率。步骤(2)出锅、循环冰水冷却至25℃左右。步骤(3)包装,利用6单格pp盒,每盒灌装300g,速冻。步骤(4)速冻温度为-35℃,速冻时间为90分钟,至零味精上汤冻硬。

[0016] 本发明的第二方面提供基于零味精上汤的应用,一种食物,包含或混装有零味精上汤。

[0017] 与现有技术相比,本发明的基于零味精上汤的应用及其制作方法的有益效果在于:1、其合理的制作过程制得的成品鲜汤为零味精,不存在摄入味精过量的问题;2、利用速冻设备对制得的零味精上汤进行速冻,一方面水分、汁液不会流失,同时低温速冻下,微生物基本上不会繁殖,食品的安全有保证,另一方面

也便于进行生产及包装、运输和储藏,携带食用方便;3、食用方便,食用时将其直接放置在锅或微波炉等中加热即可,无需另外加水。

附图说明

[0018] 图1是本发明的基于零味精上汤的酶解鸡汤熬煮(600kg/锅)的原料及原料配比示意图;

图2是本发明的基于零味精上汤的浓缩鸡露(TR18)的原料及原料配比示意图;

图3是本发明的基于零味精上汤的酶解鸡汤的原料及原料配比示意图;

图4是本发明的基于零味精上汤的酶解香基的原料及原料配比示意图;

图5是本发明的基于零味精上汤的浓缩火腿汁(TR8)的原料及原料配比示意图
图6是本发明的基于零味精上汤(TR11.16)成品的原料及原料配比示意图。

具体实施方式

[0019] 下面将结合本发明实施例中的附图,对本发明实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施例仅仅是本发明一部分实施例,而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例,本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例,都属于本发明保护的范围。

实施例

[0020] 如图1、图2、图3、图4、图5和图6所示的基于零味精上汤的制作方法,包括以下步骤,步骤1、制备酶解鸡汤熬煮,包括肉类预处理、蔬菜预处理,所述肉类预处理中,首先将鸡架、鸭架、猪骨、鸡腿精肉解冻,再将鸡架、鸭架、猪骨、鸡腿精肉分别切块,最后浸泡、冲洗至无血水、沥水(置于不锈钢香辛料桶中),所述蔬菜预处理中,首先将黄豆清洗干净、浸泡一夜、沥水,置于不锈钢香辛料桶中备用,再将生姜清洗干净切片,香葱清洗干净,最后将胡椒粒纱布包裹,熬煮时将肉类、蔬菜混合加纯净水大火进行处理。步骤2、浓缩鸡露,将步骤1的酶解鸡汤浓缩得到浓缩鸡露。步骤3、酶解鸡汁,将步骤2的浓缩鸡露中首先加淀粉和纯净水预混,再加入淀粉溶液、食用盐,最后加入酶解香基,混合均匀得到酶解鸡汁。步骤4、制备浓缩火腿汁,将火腿筒骨、纯净水,大火烧开后转中小火,保持沸腾状态熬煮,得到浓缩火腿汁。步骤5、将步骤3和步骤4的酶解鸡汁、浓缩火腿汁混合熬煮,得到零味精上汤,最后对零味精上汤速冻包装。

[0021] 本实施例的,进一步如图1所示的步骤1中的酶解鸡汤熬煮,包括以下步骤,步骤(1)锅中依次加入纯净水、鸡架、鸭架、猪骨、鸡腿精肉。步骤(2)大火升温至55℃-57℃。步骤(3)加入酶制剂,搅拌均匀。步骤(4)转小火,保温2h,温度为55℃-57℃。步骤(5)大火升温至98℃煮沸,升温过程中撇去浮沫。步骤(6)加入黄豆、生姜、香葱、白胡椒粒包。步骤(7)转小火保持98℃、微沸2h。步骤(8)酶解鸡汤的tr值为5-6。步骤(9)过网分离,过滤出第一锅酶解鸡汤,静置撇出鸡油。步骤(10)骨渣、鸡汤过滤分离出第一锅酶解鸡汤。步骤(11)骨渣加开水,以盖过骨渣为准,保持大火或中火沸腾2小时。步骤(12)过滤汤汁得到第二锅酶解鸡汤,两锅混合。步骤(12)骨渣观察状态,备用。

[0022] 本实施例的,进一步如图2所示的步骤2中对步骤1中的酶解鸡汤进行浓缩得到浓缩鸡露,浓缩鸡露的tr值为18。

[0023] 本实施例的,进一步如图3所示的步骤3中的酶解鸡汁,包括以下步骤,步骤(1)淀粉和工艺水预混。步骤(2)浓缩鸡露升温至70℃-75℃。步骤(3)加入淀粉溶液、食用盐。步骤(4)升温至85℃-90摄氏度糊化。步骤(5)升温熬至出率。步骤(6)加入酶解香基,混合均匀。

[0024] 本实施例的,进一步如图5所示的步骤4中的浓缩火腿汁制备,包括以下步骤,步骤(1)在锅中投入火腿筒骨、纯净水,大火烧开后转中小火,保持沸腾状态熬煮三小时,熬煮汤汁浓缩tr值为2.5左右。步骤(2)将步骤(1)的金华火腿汤浓缩至tr值为8。

[0025] 本实施例的,进一步如图6所示的步骤5中的酶解鸡汁、浓缩火腿汁混合熬煮,包括以下步骤,步骤(1)将所有原料投入锅中,升温熬煮至出率。步骤(2)出锅、循环冰水冷却至

25℃左右。步骤(3)包装,利用6单格pp盒,每盒灌装300g,速冻。步骤(4)速冻温度为-35℃,速冻时间为90分钟,至零味精上汤冻硬。

[0026] 本发明的基于零味精上汤的应用,一种食物,包含或混装有零味精上汤。

[0027] 本发明的酶解香基如图4所示的,由包括但不限于iff鸡肉味香精、朗立鸡肉香精2#、酶解肉汤风味香基EMB80080、纯净水混合制得,其中,iff鸡肉味香精、朗立鸡肉香精2#、酶解肉汤风味香基EMB80080、纯净水混合占比分别为14%-18%、14%-18%、14%-18%、46%-50%。

[0028] 所述混合制得的酶解香基,其iff鸡肉味香精、朗立鸡肉香精2#、酶解肉汤风味香基EMB80080混合时采用其中的一种或多种。

[0029] 本发明的零味精上汤如图6所示的,混合熬煮时浓缩鸡汁的tr值为18,含量为6%-9%;浓缩火腿汁的tr值为8,含量为0.8%-1.3%;食用盐含量为0.5%-0.1%;深海盐含量为0.01%-0.06%;纯净水含量为89%-94%。

[0030] 其中,盐为食用盐或深海盐中的一种或两种混合。

[0031] 本发明的零味精上汤如图3所示的,酶解鸡汁的混合熬煮时,浓缩鸡露的tr值为18,含量为90%-96%;酶解香基的含量为0.5%-1%;罗盖特ch4020的含量为2%-5%;食用盐含量为2%-3%。

[0032] 以上实施例仅用以说明本发明的技术方案,而非对其限制;尽管参照前述实施例对本发明进行了详细的说明,本领域的普通技术人员应当理解:其依然可以对前述各实施例所记载的技术方案进行修改,或者对其中部分技术特征进行等同替换;而这些修改或者替换,并不使相应技术方案的本质脱离本发明各实施例技术方案的精神和范围。

酶解鸡汤熬煮 (600kg/锅)		
序号	原料名称	比例
1	盛合鸡架	30%-38%
2	鸭架	2%-6%
3	猪骨	1%-2%
4	鸡腿精肉	2%-6%
5	生姜	0.2%-1%
6	香葱	0.2%-1%
7	黄豆	1%-2%
8	白胡椒粒	0.01%-0.1%
9	酶制剂	0.1%-0.3%
10	纯净水	45%-53%
11	合计	100.00%
12	出率	52%-58%

图1

浓缩鸡露 (TR 18)		
序号	原料名称	比例
1	酶解鸡汤	100.00%
11	合计	100.00%
12	出率	18%-22%

图2

酶解鸡汤		
序号	原料	投料比例
1	浓缩鸡露(TR 18)	90%-96%
2	酶解香基	0.5%-1%
3	罗盖特ch4020	2%-5%
4	食用盐	2%-3%
5	合计	100.00%
6	工艺水	4%-8%
7	出率	98%-100%

图3

酶解香基		
序号	原料名称	比例
1	iff鸡肉味香精	14%-18%
2	郎立鸡肉香精2#	14%-18%
3	酶解肉汤风味香基EMB80080	14%-18%
4	纯净水	46%-50%
5	合计	100.00%
6	出率	96%-99%

图4

浓缩火腿汁 (TR 8)		
序号	原料名称	比例
1	金华火腿骨	8%-12%
2	纯净水	88%-92%
3	合计	100.00%
4	出率	35%-40%
5	浓缩出率	12%-15%

图5

零味精上汤汁 (TR11.16)		
序号	原料名称	比例
1	浓缩鸡汁 (tr18)	6%-9%
2	浓缩火腿汁 (tr8)	0.8%-1.3%
3	食用盐	0.5%-1%
4	深海盐	0.01%-0.06%
5	纯净水	89%-94%
6	合计	100.00%
7	工艺水	4%-8%
8	出率	98%-100%

图6