(19)日本国特許庁(JP)　(12)公開特許公報(A)　(11)特許出願公開番号
特開2007-202458
(P2007-202458A)
(43)公開日　平成19年8月16日(2007.8.16)

(51)Int.Cl.			F I			テーマコード（参考）
A23L	1/01	(2006.01)	A23L	1/01	Z	4B035
A23L	1/48	(2006.01)	A23L	1/01	E	4B036
			A23L	1/48		

審査請求 未請求　請求項の数 7　OL　（全 8 頁）

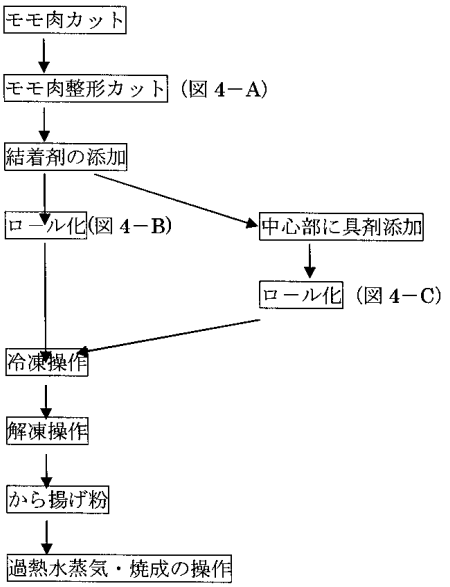
(21)出願番号　特願2006-24107(P2006-24107)
(22)出願日　平成18年2月1日(2006.2.1)

(71)出願人　301020271
藤田　俊則
福岡県福岡市東区二又瀬新町１２の２４ピトレスクユーマ４０１号
(72)発明者　豊田　二郎
福岡県北九州市小倉皆南区上石田１－６－３２
(72)発明者　藤田　俊則
福岡県福岡市東区二又瀬新町１２－２４ピトレスクユーマ４０１号

Fターム(参考)　4B035 LC03 LE19 LG42 LP01 LP35
4B036 LE04 LE08 LF13 LF19 LH38
LP01 LP14

(54)【発明の名称】ジューシーな鶏肉の唐揚げとその製造方法

(57)【要約】
【課題】鶏のもも肉、胸肉、ささみ肉や、小さな肉片を原料に皮を使用して、付加価値の高い製品、鶏肉のから揚げを得ることが求められていた。また鶏肉の唐揚げについて、つまみ、おやつ代わりにすることが要望されている。今までの唐揚げは油で揚げるため、水分が減少してジューシーな鶏肉の唐揚げは存在していない。
【解決手段】鶏肉のささみ、胸の肉部分に結着材を入れ、その周りに鶏肉の脂肪分の多い皮部分をシート状に結着して調理するか、鶏のもも肉は脂肪分の多い１～１０mmの皮部分を上記の鶏肉に具をつけて渦巻き状に１～３重に巻く、その時上記具材を入れて鶏肉に調味料、香料を添加して、過熱水蒸気は１１０℃から２００℃の過熱水蒸気で３分から３０分間で調理することによってジューシーな鶏肉の唐揚げが提供できる。
【選択図】　図１



【特許請求の範囲】
【請求項１】
鶏肉の表面に結着材をつけ、その鶏肉の周りに脂肪分の多い皮部分を渦巻き状に巻いて過熱水蒸気で加熱して調理することを特徴とするジューシーな鶏肉の唐揚げ
【請求項２】
請求項１において鶏肉は鶏のもも肉と脂肪分の少ないささみ肉、むね肉の部分、細切れの鶏肉を混練してシート状、ロール状に成型した肉であり、脂肪分の多い１～１０ｍｍの皮部分を上記の鶏肉に１～３周にして渦巻き状になるように巻くか、あるいはシート状肉の両面に皮を結着させることを特徴とするジューシーな鶏肉の唐揚げ
【請求項３】
請求項１記載の鶏肉に鶏肉の皮を渦巻き状に巻いたもの、または鶏肉のシート状の肉塊の両面に皮を結着したものを味付け後、香料、調味料からなる、から揚げ粉をまぶすか、から揚げ粉を水に溶かしたものを付着させ、１１０℃から２００℃の過熱水蒸気で３分から３０分間で処理することを特徴とするジューシーな鶏肉の唐揚げ
【請求項４】
請求項１記載の鶏肉の表面につける結着材として水酸化カルシウムを使用することを特徴とするジューシーな鶏肉の唐揚げ
【請求項５】
請求項１又は５記載の鶏肉を原料として鶏肉と皮とで渦巻き、ロール状、塊状の中心部に、チーズ、野菜、卵焼き、乾物、を入れてロール化することを特徴とするジューシーな鶏肉の唐揚げ
【請求項６】
鶏もも肉の肉部分に結着材を付ける第一工程と、皮付の鶏もも肉に調味料と香料を添加して、中心部に請求項７の具の部分を入れて鶏肉を渦巻き状に巻く第二工程、渦巻き状の鶏肉の３０～８０ｍｍの塊としたことを、過熱水蒸気で数分間加熱する第三工程、鶏肉の唐揚げを冷却し、冷凍庫に入れて表面を硬化させる第四工程とを有することを特徴とするジューシーな鶏肉の唐揚げの製造
【請求項７】
ささみ、胸肉、ひき肉にした鶏肉に結着材を添加してシート状にする第一工程、シート状の鶏肉の両面に鶏肉の皮部分を接着する第二工程、これを所定の長さの角柱に切断し、調味料、香料を付ける第三工程、過熱水蒸気で数分間加熱する第四工程、鶏肉の唐揚げを冷却し、冷凍庫に入れて表面を硬化させる第五工程とを有することを特徴とするジューシーな鶏肉の唐揚げの製造

【発明の詳細な説明】
【技術分野】
【０００１】
本発明は、鶏のもも肉、脂肪分の少ないささみ肉、むね肉の部分に鶏肉の脂肪分の多い皮を結着させた後、巻いて過熱水蒸気で加熱して調理した鶏肉の唐揚げとその製造方法に関する。
本発明は鶏肉を利用した唐揚げ食品で、脂肪分と水分を保持して、歩留まりの高いジューシーな鶏肉の唐揚げを提供するものである。
【背景技術】
【０００２】
従来、鶏肉の唐揚げとして鶏肉を食用油で揚げたものが一般的であり、鶏肉のみを原料にして、塊状のものを過熱水蒸気で揚げた鶏肉の調理品は、見当たらなかった。
カットした鶏肉の塊に結着材を混煉して、冷凍し、これを凍結下で所定の厚さに切断して一枚肉の組織を呈するものを作ってステーキ肉を得、またこの肉片にパン粉などをつけて冷凍するか或いは油で揚げる発明の提案があり（特許文献１参照）、鶏肉片を加熱することなく接着する方法として、肉塊に結着材を加えてシート状に成型し凍結し、結着する

方法（特許文献２参照）などがある。また、鶏肉をすり潰して所要食品形状の成形品を油で揚げるさつま揚げ風の鶏肉加工品保存方法に関する提案（特許文献３参照）がなされている。

【０００３】

従来の鶏肉の利用方法としては、牛肉や豚肉と同様、ダシ汁、フライ、煮物、焼き物等が一般的であるが、鶏肉の表面に衣付けした後、凍結状態で衣の表層のみに食用油で揚げて油膜層を形成して製造するから揚げ物用の冷凍食品の製造方法等が提案されている（特許文献４）。また、芥子種子に含有する揮発成分を有効に活用して鶏肉自体の独特の苦みや臭みを付与しないで鶏肉加工食品を製造する方法が提案されている（特許文献５参照）。一方過熱水蒸気を用いた食品の調理設備および方法については、すでに報告されている（特許文献６参照、特許文献７参照）。しかし鶏肉の調理には使用されていない。

【特許文献１】特開平６－２４５７３６号公報

【特許文献２】特開昭５２－１２２６５７号公報

【特許文献３】特開平７－２７４８９９号公報

【特許文献４】特開２００５－１６８４７５号公報

【特許文献５】特開２００１－４６０２４号公報

【特許文献６】特開２００１－６１６５５号公報

【特許文献７】特開２００４－４１０９８号公報上記の何れの提案も鶏肉の唐揚げを油で揚げる提案はあるが、過熱水蒸気によって鶏肉の唐揚げはない。

【発明の開示】

【発明が解決しようとする課題】

【０００４】

現在、大量の鶏肉は、健康志向の見地から他の食肉に比較して、脂肪分が少なく比較的安価で且つ、健康的な栄養源として注目されてきている。また、消費者に好まれる特定部位、例えば腿肉、手羽肉、ささみ、胸肉等を除けば、その他の部位は、挽肉や屑肉として価格の安い商品として提供されている。鶏肉の料理としては焼肉、串焼き、水炊きなどがあるが、家庭用、業務用として鶏肉の唐揚げが多く利用されている。油による鶏肉の唐揚げの場合には高温の油で揚げているのが現状である。この場合には鶏肉の水分の堅さが見られ、カロリー的に高くなっている。鶏は天然産物なので、もも肉、手羽先、ささみ等消費者に人気のある部位である。しかしカロリーを高めず、食感を高めて鶏肉の付加価値を高める活用方法は、鶏肉業界の解決すべき課題であった。

【０００５】

従って鶏肉のもも肉、胸肉、ささみを原料に使用して、付加価値の高い製品、鶏肉のから揚げを得ることが求められていた。また鶏肉の唐揚げについて、今までの唐揚げは油で揚げ、水分は減少してジューシーな鶏肉の唐揚げは存在していない。また生産性についても使用した鶏肉の１５％～３０％重量程度減少している。これらの問題を解決することが課題になっている。

またファーストフード店で販売されている鶏肉の唐揚げでカロリーの低いジューシーな鶏肉の唐揚げは、見当たらなかった。

この課題に対して迅速なる過熱水蒸気による処理によって上記の問題点を解決して、ジューシーな鶏肉の唐揚げに調理することを課題としている。

【課題を解決するための手段】

【０００６】

本発明は、鶏肉の表面に結着材をつけ、その鶏肉の周りに脂肪分の多い皮部分を結着し、それを渦巻き状に巻いて過熱の水蒸気で加熱して調理することによってジューシーな鶏肉の唐揚げを提供することである。

本発明の鶏肉は鶏のもも肉と脂肪分の少ないささみ肉、むね肉の部分、 細切れの鶏肉を混練してシート状、ロール状にした肉であり、脂肪分の多い１～１０ｍｍの皮部分を上記の鶏肉に１～３周にして渦巻き状に巻くか、あるいはシート状肉の両面に結着させる。

脂肪分の皮部の厚さが重要であり、余り少なくても唐揚げの効果を示さなかった。

又、鶏肉に鶏肉の皮を渦巻き状に巻いたもの、または鶏肉のシート状の肉塊の両面に皮を決着したものを過熱水蒸気は１１０℃から２００℃で３分から３０分間で処理することである。２００℃以上の過熱水蒸気は経済的ではなく、また３分以内の処理の場合には内鶏肉の内部は調理されていない。鶏肉の塊状物としては３０ｍｍから１００ｍｍ程度が好ましい。鶏肉の塊がこの範囲以外であると経済的なくまたジューシーさをなくしてくる。

【０００７】

本発明の鶏肉の表面につける結着材として水酸化カルシウムを使用する。鶏肉の塊を結着するために水酸化カルシウムが有効であるが、肉の結着に有効な材料は限定していない。この唐揚げに使用するシート状、ロール状、塊状に成型した鶏肉を原料として鶏肉、皮の表面に香料と調味料からなる、から揚げ粉を添加する。唐揚げを提供する状況によりその形状、および大きさにすればよい。限定するものではない。

鶏肉の唐揚げの味を特長化するために、鶏肉と皮の表面に添加する調味料と香料と粉としてオリーブ油、ミネラル成分、胡椒、辛子、バター、マーガリン、ニンニク、小麦粉、でんぷん粉、砂糖、水あめを使用する。これらを単独で使用しても、複数の種類を同時に使用してもよい。また鶏肉を原料として鶏肉と皮とで渦巻き、ロール状、塊状の中心部に、チーズ、野菜、卵焼き、乾物、を入れてロール化する。中心部に具を使用してもよいが、具を入れずに鶏肉と皮だけでもロール状の塊を使用することができる。

【０００８】

本発明として、鶏もも肉での肉部分に結着剤を付ける第一工程と、皮付のもも鶏肉に調味料と香料を添加して、中心部に具の部分を入れて鶏肉を渦巻き状に巻く第二工程、渦巻き状の鶏肉もの３０～８００ｍｍの塊としたことを、過熱水蒸気を数分間加熱する第三工程、鶏肉の唐揚げを冷却し、冷凍庫に入れて表面を硬化させる第四工程とを有するジューシーな鶏肉の唐揚げの製造である。あるいはささみ、胸肉、ひき肉にした鶏肉に結着材を添加してシート状にする第一工程、シート状の鶏肉の両面に鶏肉の皮部分を接着する第二工程、これを所定の長さの角柱に切断し、調味料、香料からなる、から揚げ粉を付ける第三工程、過熱水蒸気を数分間加熱する第四工程、鶏肉の唐揚げを冷却し、冷凍庫に入れて表面を硬化させる第五工程とを有するジューシーな鶏肉の唐揚げの製造方法である。この方法が有効な製造方法である。

また、鶏の小片、ひき肉にした鶏肉に、肉接着剤及び調味液とを均一に混練して、成型型に入れて鶏の皮を巻き、過熱水蒸気により処理した塊状の鶏肉加工品である。また、角柱は、５～１５ｍｍ塊とした上記記載の角柱状の鶏肉加工品である。また過熱水蒸気で揚げた角柱塊状の鶏肉加工品の製造法であり、その後過熱水蒸気で処理した後に、これを冷凍保存することを特徴とする塊状の鶏肉加工品の製造方法である。さらに、鶏肉の大きさは、３０～１００ｍｍ塊とした上記記載の塊状のジューシーな鶏肉加工品の製造方法である。

【発明の効果】

【０００９】

これを食すると、表面のカリカリした食感と内部の鶏肉の軟らかさとジューシーな食感が相俟って、表面の揚げ色と鶏肉とが対照的で、視覚に訴えるおもしろさがあり、従来にない視覚と食感の双方を楽しませることができる新しいタイプの鶏肉の唐揚げの鶏肉加工品が得られる効果がある。

この発明における鶏肉の唐揚げの加工品は、冷凍された状態で流通されるので、消費者は食する際に電子レンジ、加熱処理のみで調理することができる。この場合風味を損なうことなく長期保存ができ又必要の都度手軽に調理することができ、すぐに食卓に提供できる。また、過熱水蒸気で処理された鶏肉の唐揚げを冷凍されたものは、冷凍された状態で流通されるので、長期保存が可能であり、また、食する直前に電子レンジで暖めれば、手軽に揚げ立てと遜色のない鶏肉の唐揚げ加工品が得られる効果がある。

【発明を実施するための最良の形態】

【００１０】

以下に製造工程図の図１～３に従い実施例を挙げて、この発明を具体的に説明する。

鶏肉の胸肉で色艶が良く光沢のあるものを選択し、皮を鶏肉の周囲に結着させ巻いたものを用意する。胸肉を皮を結着させ巻いたものを過熱水蒸気で揚げた場合に、内部が白く仕上り見栄えがよい。また、香料として、以下のものを適宜選択し、配合して使用する。
パプリカ、セージ、ジンジャー、ウコン、コリアンダー、唐辛子、シナモン、オールスパイス、黒コショウ、ガーリック、大豆、トウモロコシ、甘藷、馬鈴薯、玉葱、タピオカ等である。前記の調味料は、グルタミン酸、イノシン酸、グアニル酸を適宜組合わせて使用したが、好みに応じて他のものを使用してもよい。

【実施例１】

【００１１】

図１の製造工程に示すように700ｇの鶏のモモ肉を切り開き、骨と筋と肉とを切り離し肉の部分を切り開き正方形に整形する。これらの重量50ｇを横4cm、縦６ｃｍの短冊状にカットして、皮の部分を下にして、肉の部分を上にセットする。肉の部分に水酸化カルシウムの結着剤をつけて、その部分を内側に皮の部分を外側にしてロール状にして結着する。この時中心部にチーズ、各野菜類等を挿入した上でロール状にすることも出来る。このものを冷凍庫にいれ-30℃以下で凍らせて保存することもできる。このものを揚げ作業の前に冷凍庫より出し解凍してロール状の表面にから揚げ粉をまぶし、180℃～220℃の加熱水蒸気焼成機にて25分焼成する。これによってジューシーな鶏肉の唐揚げが得られた。

【実施例２】

【００１２】

図２の製造工程で示すように、65ｇの鶏皮を縦250mm・横250mm・高さ20mmの容器の下に敷き、結着剤をまぶし上から1000gの鶏胸肉を乗せ、縦245mm横245mmの面積の持つ平らな押器に入れ、その上面に結着剤をまぶし、この上に縦245mmの鶏皮65ｇを乗せる。それを1000ｇ重量の重石で圧搾をして、冷凍庫に入れて-30℃以下で冷凍して保管する。これを冷凍状態のままか、もしくは解凍して縦20mm～100mm・横20mm～100mm・高さ20mmのダイス状またはスティック状にカットをする。また製造工程１のように片面のみ皮をつけずに肉部分に結着剤をつけロール化作業をしてもよい。揚げ作業の前に冷凍庫より出して解凍し、其々の前面にから揚げ粉をまぶし、180℃～220℃の加熱水蒸気にて25分焼成する。これによってジューシーな鶏肉の唐揚げが得られた。

【実施例３】

【００１３】

図３の製造工程で示すように、経済的な価値のない各部位の肉、細切れの屑肉、胸肉、ささみ、皮、脂等を冷凍しサイレントカッターにて細切れにする。1000ｇの混煉された肉重量に対し0.2%（2ｇ）分量の結着剤（水酸化カルシウム）を十分に混ぜる。
縦250mm・横250mmの面積をもつ平らな押器にてプレスした後、冷凍庫にて冷凍する。これを冷凍状態のままか、もしくは解凍して縦20mm～100ミリ・横20mm～100ミリ・高さ20mmのダイス状またはスティック状にカットする。また製造工程１のように片面のみ皮をつけずに肉部分に結着剤をつけロール化作業をしてもよい。揚げ作業の前に冷凍庫より出して解凍し、其々の全面にから揚げをまぶし、180℃～220℃の加熱水蒸気にて25分焼成する。これによってジューシーな鶏肉の唐揚げが得られた。

【実施例４】

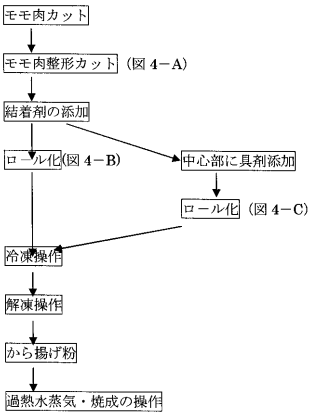
【００１４】

鶏の皮付のもも肉５０ｇをシート状にして結着材の水酸カルシウムを添加して、これをささみ塊の１００ｇに３周渦巻き状にして、このシート状の鶏肉の両面に鶏肉の皮部分を結着する第一工程と、皮付の鶏もも肉に調味料と香料を添加して、塊状の中心部に、チーズ、野菜、卵焼き、乾物、を入れてロール化する具の部分を入れて鶏肉を渦巻き状に巻く第二工程、渦巻き状の鶏肉の３０～８００ｍｍの塊としたことを、過熱水蒸気で数分間加熱する第三工程、鶏肉の唐揚げを冷却し、冷凍庫に入れて表面を硬化させる第四工程、鶏肉の唐揚げを冷却し、冷凍庫に入れて表面を硬化させる第五工程とを有するジューシーな鶏肉の唐揚げを製造する。

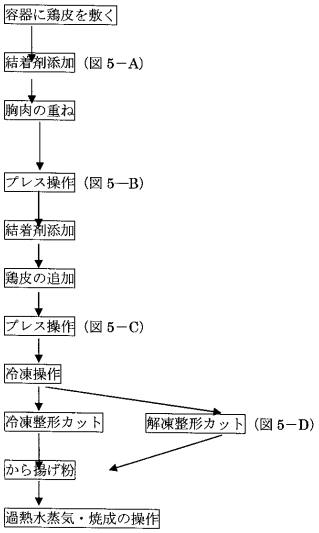
【産業上の利用可能性】

【００１５】
この発明は、鶏肉を原料に使用して、新しい加工調理方法により、付加価値の高い製品が得られ、スナック、酒のつまみ、又は子供のおやつとして、従来にない新規な風味及び形状のものとして、ユーザーに低カロリーでジューシーな鶏肉の加工品で嗜好を満足させることができる。
【図面の簡単な説明】
【００１６】
【図１】鶏肉の唐揚げ製造工程１
【図２】鶏肉の唐揚げ製造工程２
【図３】鶏肉の唐揚げ製造工程３
【図４－Ａ】鶏もも肉を所定の規格にカットした模式図
【図４－Ｂ】図4－Aの肉部分に結着剤をつけ、その部分を内側にし、ロール状した模式図
【図４－Ｃ】図4－B工程で結着剤をつけた肉部分の中心にチーズ等具材をいれロール状にしたもも肉の模式図
【図５－Ａ】所定の規格の容器の底に鶏皮をひき、結着剤をまぶしその上に鶏肉をのせた模式図
【図５－Ｂ】図5－Aの鶏肉の上に結着剤をまぶし、その上に鶏皮をのせた模式図
【図５－Ｃ】図5－Bの上からプレス機で押圧し結着させた模式図
【図５－Ｄ】図5－Cで結着させたものを取り出し、所定の大きさにカットした模式図
【符号の説明】
【００１７】
１　鶏肉
２　鶏皮
３　結着剤
４　具材
５　プレス機

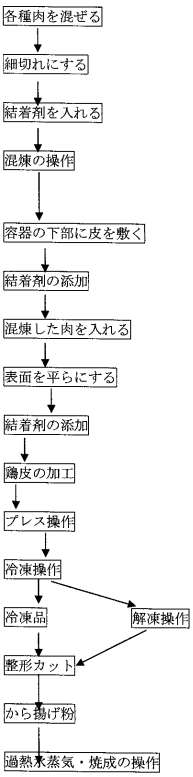
【図１】



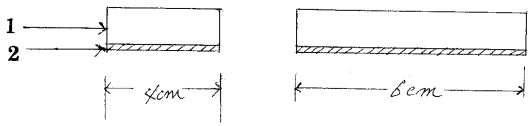
【図２】



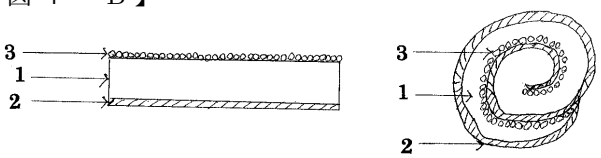
【図３】



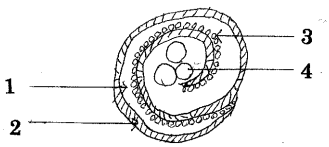
【図４－Ａ】



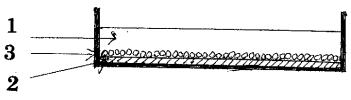
【図４－Ｂ】



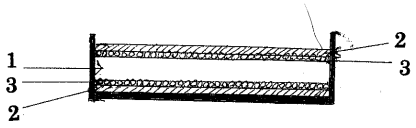
【図４－Ｃ】



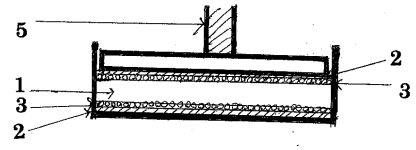
【図５－Ａ】



【図５－Ｂ】



【図５－Ｃ】



【図５－Ｄ】

