



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103719901 A

(43) 申请公布日 2014. 04. 16

(21) 申请号 201310722993. 9

(22) 申请日 2013. 12. 25

(71) 申请人 安徽先知缘食品有限公司

地址 246000 安徽省安庆市桐城市大关镇黄荆街

(72) 发明人 叶键

(51) Int. Cl.

A23L 1/315(2006. 01)

A23L 1/318(2006. 01)

A23L 1/314(2006. 01)

A23L 1/212(2006. 01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种芸豆鸡肉及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开一种芸豆鸡肉及其制备方法,属于食品领域。该芸豆鸡肉以质量比为 55-63 : 37-45 的鸡肉和芸豆为原料,以五香调料、食盐、风味调味料、植物油、味精为辅料制成,其中,各辅料占原料总质量百分比为:五香调料 20-30%、食盐 1-1. 5%、风味调味料 0. 8-1. 2%、植物油 3. 5-6%、味精 0. 4-0. 7%。本发明生产的芸豆鸡肉因其独特的配方及生产工艺,产品具有芸豆的香味、鸡肉的口感,鸡肉与芸豆搭配,产品口感好,不油腻。本发明生产的芸豆鸡肉,经真空包装,即制成不同风味携带和食用方便的方便食品。

1. 一种芸豆鸡肉,其特征在于,该芸豆鸡肉以质量比为 55-63 :37-45 的鸡肉和芸豆为原料,以五香调料、食盐、风味调味料、植物油、味精为辅料制成,其中,各辅料占原料总质量百分比为:五香调料 20-30%、食盐 1-1.5%、风味调味料 0.8-1.2%、植物油 3.5-6%、味精 0.4-0.7%。

2. 根据权利要求 1 所述的芸豆鸡肉,其特征在于,该芸豆鸡肉以质量比为 57-61 :39-43 的鸡肉和芸豆为原料,以五香调料、食盐、风味调味料、植物油、味精为辅料制成,其中,各辅料占原料总质量百分比为:五香调料 23-27%、食盐 1.2-1.5%、风味调味料 0.9-1.1%、植物油 4.5-5.5%、味精 0.5-0.6%。

3. 根据权利要求 1 所述的芸豆鸡肉,其特征在于,该芸豆鸡肉以质量比为 59 :41 的鸡肉和芸豆为原料,以五香调料、食盐、风味调味料、植物油、味精为辅料制成,其中,各辅料占原料总质量百分比为:五香调料 25%、食盐 1.3%、风味调味料 1%、植物油 5%、味精 0.55%。

4. 根据权利要求 1 或 2 或 3 所述的芸豆鸡肉,其特征在于,所述五香调料配方按照质量比是:八角粉:桂皮粉:生姜粉:小茴香粉:花椒粉:辣椒粉=1-1.5:0.5-0.7:2-2.5:1.1-1.5:0.8-1.2:2.5-3。

5. 根据权利要求 4 所述的芸豆鸡肉,其特征在于,所述五香调料配方按照重量比是:八角粉:桂皮粉:生姜粉:小茴香粉:花椒粉:辣椒粉=1.2:0.6:2.2:1.3:1:2.8。

6. 根据权利要求 1 或 2 或 3 所述的芸豆鸡肉,其特征在于,所述风味调味料按照重量比是辣椒粉:花椒粉:味精:鸡精=0.5-0.7:0.2-0.4:0.5-0.8:0.6-1。

7. 一种权利要求 1-3 任意一项权利要求所述的芸豆鸡肉的制备方法,其特征在于,该方法具体包括以下步骤:

a、清洗、腌制:生鲜鸡为原料,清洗干净,将清洗干净的鸡肉与味精、食盐拌匀,放置 0-5℃ 的低温库中腌制 2-4h;

b、卤煮:以腌制后的鸡肉为原料,按照重量比加入五香调料和水,在 100℃ 条件下蒸煮,卤煮时原料与水重量比为 3:1,卤煮至水分收干;

c、脱骨、切粒:将卤煮好的鸡肉进行脱骨,去除骨头;将脱骨后的鸡肉切成粒状或片状;

d、烩制:将粒状或片状鸡肉与预煮芸豆、风味调味料、植物油烧热至 145-155℃,搅拌均匀;

e、冷却、包装:将 d 步骤所得产品通过真空预冷机预冷或在 0℃ -5℃ 冷风中冷至 15℃ 以下,真空包装;

f、杀菌:将包装好的产品采用微波低温加热或高温杀菌,杀菌后及时用冷水冷却后,制成方便食品。

8. 根据权利要求 7 所述的方法,其特征在于,所述步骤“a”中加入 0.12g/kg 亚硝酸钠,将鸡肉与食盐、亚硝酸钠拌均。

9. 根据权利要求 7 所述的方法,其特征在于,所述步骤“f”中微波杀菌温度为 80-90℃,高温杀菌温度为 115-125℃。

10. 根据权利要求 7 所述的方法,其特征在于,所述预煮芸豆的制作方法为:先将干芸豆洗净,用清水浸泡 4-6h,再用清水冲洗后放入蒸煮锅蒸气蒸煮 30min 至熟透,熟透的芸豆含水量为 40% -50%。

一种芸豆鸡肉及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品领域,涉及一种酱卤肉制品,具体是一种芸豆鸡肉及其制备方法。

背景技术

[0002] 真空包装酱卤鸡肉制品是现实生活中人们经常食用的一种方便食品。目前,常见的真空包装酱卤鸡肉制品制作方法是生以鲜全净膛鸡为原料,经过清洗、腌制、卤煮、预冷、真空包装、杀菌、入库、销售。其缺点是口感油腻、营养不均衡。此外,肉制品的风味是影响消费者购买的一个重要因素,随着人们生活水平的提高,在强调肉制品的营养性、功能性、健康安全性的同时,人们日益关注独特风味的肉制品,因为丰满怡人的肉类风味,能够给人感官上的满足和愉悦,从而影响人体对营养成分的吸收。而目前大部分西式肉制品的风味一般通过单纯的添加香精香料得到,香味较直接不够圆润,往往头香较冲而底香不足,大量食用会觉得腻味。

[0003] 芸豆学名菜豆,可煮可炖,是制作糕点、豆馅、甜汤、豆沙的优质材料,我国在 16 世纪末开始引进栽培。其药用价值也很高,营养丰富,蛋白质含量高于鸡肉,钙含量是鸡肉的 7 倍多,铁的含是鸡肉的 4 倍,其所含的 B 族维生素也高于鸡肉。我国古医籍记载,芸豆味甘平,性温,具有温中下气、利肠胃、止呃逆、益肾补元气等功用,是一种滋补食疗佳品。

[0004] 芸豆还是一种难得的高钾、高镁、低钠食品,这个特点在营养治疗上大有用武之地。现代医学分析认为,芸豆还含有皂苷、尿毒酶和多种球蛋白等独特成分,具有提高人体自身的免疫能力,增强抗病能力,激活 T 淋巴细胞,促进脱氧核糖核酸的合成等功能。皂苷类物质能促进脂肪代谢,是减肥的理想食品之一。

[0005] 目前还没有关于芸豆鸡肉卤制品的研究,有必要将二者结合生产出一种风味独特、有高营养价值的卤肉制品,方便食用。

发明内容

[0006] 本发明的目的在于提供一种芸豆鸡肉及其制备方法。

[0007] 本发明的目的可以通过以下技术方案实现:

一种芸豆鸡肉,该芸豆鸡肉以质量比为 55-63 :37-45 的鸡肉和芸豆为原料,以五香调料、食盐、风味调味料、植物油、味精为辅料制成,其中,各辅料占原料总质量百分比为:五香调料 20-30%、食盐 1-1.5%、风味调味料 0.8-1.2%、植物油 3.5-6%、味精 0.4-0.7%。

[0008] 优选该芸豆鸡肉以质量比为 57-61 :39-43 的鸡肉和芸豆为原料,以五香调料、食盐、风味调味料、植物油、味精为辅料制成,其中,各辅料占原料总质量百分比为:五香调料 23-27%、食盐 1.2-1.5%、风味调味料 0.9-1.1%、植物油 4.5-5.5%、味精 0.5-0.6%。

[0009] 优选该芸豆鸡肉以质量比为 59 :41 的鸡肉和芸豆为原料,以五香调料、食盐、风味调味料、植物油、味精为辅料制成,其中,各辅料占原料总质量百分比为:五香调料 25%、食盐 1.3%、风味调味料 1%、植物油 5%、味精 0.55%。

[0010] 所述五香调料配方按照质量比是:八角粉:桂皮粉:生姜粉:小茴香粉:花椒粉:

辣椒粉 =1-1.5:0.5-0.7:2-2.5:1.1-1.5:0.8-1.2:2.5-3。

[0011] 所述五香调料配方按照重量比是：八角粉：桂皮粉：生姜粉：小茴香粉：花椒粉：辣椒粉 =1.2:0.6:2.2:1.3:1:2.8。

[0012] 所述风味调味料按照重量比是辣椒粉：花椒粉：味精：鸡精 =0.5-0.7:0.2-0.4:0.5-0.8:0.6-1。

[0013] 一种芸豆鸡肉的制备方法，该方法具体包括以下步骤：

a、清洗、腌制：生鲜净膛鸡为原料，清洗干净，将清洗干净的鸡肉与味精、食盐拌匀，放置 0-5℃ 的低温库中腌制 2-4h；

b、卤煮：以腌制后的鸡肉为原料，按照重量比加入五香调料和水，在 100℃ 条件下蒸煮，卤煮时原料与水重量比为 3:1，卤煮至水分收干；

c、脱骨、切粒：将卤煮好的鸡肉进行脱骨，去除骨头；将脱骨后的鸡肉切成粒状或片状；

d、烩制：将粒状或片状鸡肉与预煮芸豆、风味调味料、植物油烧热至 145-155℃，搅拌均匀；

e、冷却、包装：将 d 步骤所得产品通过真空预冷机预冷或在 0℃ -5℃ 冷风中冷至 15℃ 以下，真空包装；

f、杀菌：将包装好的产品采用微波低温加热或高温杀菌，杀菌后及时用冷水冷却后，制成方便食品。

[0014] 所述步骤“a”中加入 0.12g/kg 亚硝酸钠，将鸡肉与食盐、亚硝酸钠拌均。

[0015] 所述步骤“f”中微波杀菌温度为 80-90℃，高温杀菌温度为 115-125℃。

[0016] 所述预煮芸豆的制作方法为：先将干芸豆洗净，用清水浸泡 4-6h，再用清水冲洗后放入蒸煮锅蒸气蒸煮 30min 至熟透，熟透的芸豆含水量为 40% -50%。

[0017] 本发明的有益效果：本发明生产的芸豆鸡肉因其独特的配方及生产工艺，产品具有芸豆的香味、鸡肉的口感，鸡肉与芸豆搭配，产品口感好，不油腻。本发明生产的芸豆鸡肉，经真空包装，即制成不同风味携带和食用方便的方便食品。

具体实施方式

[0018] 下面结合具体实施例对本发明作进一步详细描述。

[0019] 实施例 1

一种芸豆鸡肉，该芸豆鸡肉以质量比为 59:41 的鸡肉和芸豆为原料，以五香调料、食盐、风味调味料、植物油、味精为辅料制成，其中，各辅料占原料总质量百分比为：五香调料 25%、食盐 1.3%、风味调味料 1%、植物油 5%、味精 0.55%。

[0020] 五香调料配方按照重量比是：八角粉：桂皮粉：生姜粉：小茴香粉：花椒粉：辣椒粉 =1.2:0.6:2.2:1.3:1:2.8。

[0021] 风味调味料按照重量比是辣椒粉：花椒粉：味精：鸡精 =0.56:0.3:0.65:0.8。

[0022] 制作方法为：

1、清洗、腌制：生鲜净膛鸡为原料，清洗干净，将清洗干净的鸡肉与味精、食盐拌匀，再加入 0.12g/kg 亚硝酸钠，将鸡肉与食盐、亚硝酸钠拌均，放置 0-5℃ 的低温库中腌制 2-4h。

[0023] 2、卤煮：以腌制后的鸡肉为原料，按照质量比加入五香调料和水，在 100℃ 条件下

蒸煮,卤煮时原料与水重量比为 3:1,卤煮至水分收干。

[0024] 3、脱骨、切粒:将卤煮好的鸡肉进行脱骨,去除骨头;将脱骨后的鸡肉切成粒状或片状。

[0025] 4、烩制:将粒状或片状鸡肉与预煮芸豆、风味调味料、植物油烧热至 145-155℃,搅拌均匀,其中预煮芸豆的制作方法为:先将干芸豆洗净,用清水浸泡 4-6h,再用清水冲洗后放入蒸煮锅蒸气蒸煮 30min 至熟透,熟透的芸豆含水量为 40%-50%。

[0026] 5、冷却、包装:将步骤 4 所得产品通过真空预冷机预冷或在 0℃-5℃冷风中冷至 15℃以下,真空包装。

[0027] 6、杀菌:将包装好的产品采用微波 90℃加热杀菌 20min,杀菌后及时用冷水冷却后,制成方便食品。

[0028] 实施例 2

一种芸豆鸡肉,该芸豆鸡肉以质量比为 55-63:37-45 的鸡肉和芸豆为原料,以五香调料、食盐、风味调味料、植物油、味精为辅料制成,其中,各辅料占原料总质量百分比为:五香调料 20-30%、食盐 1-1.5%、风味调味料 0.8-1.2%、植物油 3.5-6%、味精 0.4-0.7%。

[0029] 五香调料配方按照质量比是:八角粉:桂皮粉:生姜粉:小茴香粉:花椒粉:辣椒粉=1.5:0.7:2:1.5:1.2:2.51。

[0030] 风味调味料按照重量比是辣椒粉:花椒粉:味精:鸡精=0.53:0.38:0.72:0.65。

[0031] 制作方法为:

1、清洗、腌制:生鲜净膛鸡为原料,清洗干净,将清洗干净的鸡肉与味精、食盐拌匀,再加入 0.15g/kg 亚硝酸钠,将鸡肉与食盐、亚硝酸钠拌匀,放置 0-5℃的低温库中腌制 3-5h。

[0032] 2、卤煮:以腌制后的鸡肉为原料,按照重量比加入五香调料和水,在 100℃条件下蒸煮,卤煮时原料与水重量比为 3:1,卤煮至水分收干。

[0033] 3、脱骨、切粒:将卤煮好的鸡肉进行脱骨,去除骨头;将脱骨后的鸡肉切成粒状或片状。

[0034] 4、烩制:将粒状或片状鸡肉与预煮芸豆、风味调味料、植物油烧热至 145-155℃,搅拌均匀,其中预煮芸豆的制作方法为:先将干芸豆洗净,用清水浸泡 4-6h,再用清水冲洗后放入蒸煮锅蒸气蒸煮 30min 至熟透,熟透的芸豆含水量为 40%-50%。

[0035] 5、冷却、包装:将步骤 4 所得产品通过真空预冷机预冷或在 0℃-5℃冷风中冷至 15℃以下,真空包装。

[0036] 6、杀菌:将包装好的产品采用微波 85℃加热杀菌 30min,杀菌后及时用冷水冷却后,制成方便食品。

[0037] 实施例 3

一种芸豆鸡肉,该芸豆鸡肉以质量比为 55-63:37-45 的鸡肉和芸豆为原料,以五香调料、食盐、风味调味料、植物油、味精为辅料制成,其中,各辅料占原料总质量百分比为:五香调料 20-30%、食盐 1-1.5%、风味调味料 0.8-1.2%、植物油 3.5-6%、味精 0.4-0.7%。

[0038] 五香调料配方按照质量比是:八角粉:桂皮粉:生姜粉:小茴香粉:花椒粉:辣椒粉=1.05:0.53:2.4:1.1:0.82:2.94。

[0039] 风味调味料按照重量比是辣椒粉:花椒粉:味精:鸡精=0.66:0.23:0.57:0.88。

[0040] 制作方法为:

1、清洗、腌制：生鲜净膛鸡为原料，清洗干净，将清洗干净的鸡肉与味精、食盐拌匀，再加入 0.12g/kg 亚硝酸钠，将鸡肉与食盐、亚硝酸钠拌匀，放置 0-5℃ 的低温库中腌制 2-4h。

[0041] 2、卤煮：以腌制后的鸡肉为原料，按照重量比加入五香调料和水，在 100℃ 条件下蒸煮，卤煮时原料与水重量比为 3:1，卤煮至水分收干。

[0042] 3、脱骨、切粒：将卤煮好的鸡肉进行脱骨，去除骨头；将脱骨后的鸡肉切成粒状或片状。

[0043] 4、烩制：将粒状或片状鸡肉与预煮芸豆、风味调味料、植物油烧热至 145-155℃，搅拌均匀，其中预煮芸豆的制作方法为：先将干芸豆洗净，用清水浸泡 4-6h，再用清水冲洗后放入蒸煮锅蒸气蒸煮 30min 至熟透，熟透的芸豆含水量为 40% -50%。

[0044] 5、冷却、包装：将步骤 4 所得产品通过真空预冷机预冷或在 0℃ -5℃ 冷风中冷至 15℃ 以下，真空包装。

[0045] 6、杀菌：将包装好的产品采用 120℃ 高温杀菌 27min，杀菌后及时用冷水冷却后，制成方便食品。