



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102845721 A

(43) 申请公布日 2013.01.02

(21) 申请号 201210329088.2

(22) 申请日 2012.09.07

(71) 申请人 徐州苏欣酿造有限公司

地址 221700 江苏省徐州市丰县首羡镇工业
区徐州苏欣酿造有限公司

(72) 发明人 管德平 庄士旺 李敏芝 庄朝现

(51) Int. Cl.

A23L 1/24 (2006.01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

香菇鸡公酱及其制备方法

(57) 摘要

本发明涉及一种香菇鸡公酱及其制备方法，该香菇鸡公酱由以下重量份的原料制备而成：干香菇 14～21、植物油 30～50、豆豉 4.5～8.5、土公鸡肉 3～5、白糖 0.45～0.85、食盐 0.8～1.2、葱 1～3、蒜 1～3、干辣椒粉 4～8、香辛料 0.25～0.65、味精 0.7～1、乳酸链球菌 0.04～0.08、大料水适量，该香菇鸡公酱营养丰富、风味独特、绿色健康，香菇酥香、鸡肉嫩滑，味道醇厚鲜美，满足了人们的食用及营养需求。

1. 一种香菇鸡公酱,其特征在于:由以下重量份的原料制备而成:干香菇 14 ~ 21、植物油 30 ~ 50、豆豉 4.5 ~ 8.5、土公鸡肉 3 ~ 5、白糖 0.45 ~ 0.85、食盐 0.8 ~ 1.2、葱 1 ~ 3、蒜 1 ~ 3、干辣椒粉 4 ~ 8、香辛料 0.25 ~ 0.65、味精 0.7 ~ 1、乳酸链球菌 0.04 ~ 0.08、大料水适量。

2. 根据权利要求 1 所述一种香菇鸡公酱,其特征在于:由以下重量份的原料制备而成:干香菇 17.5、植物油 40、豆豉 6.5、土公鸡肉 4.25、白糖 0.65、食盐 1、葱 2、蒜 2、干辣椒粉 6、香辛料 0.45、味精 0.85、乳酸链球菌 0.06、大料水适量。

3. 根据权利要求 1 或 2 所述一种香菇鸡公酱,其特征在于:(1)取新鲜土公鸡肉,将其清洗干净,切成 0.3 ~ 1cm 大小的鸡肉丁待用;(2)将干香菇冲洗后在温水中浸泡至香菇发软,取出沥尽水分,切成粒状;(2)将香菇粒倒入大料水中浸泡 1 ~ 3 个小时取出沥干;(3)将植物油倒入热锅中加热,保持油温在 165℃ 以内,将浸过大料水的香菇粒倒入热油中炸至金黄捞出;(4)换新锅,将植物油倒入热锅中加热至 170 度,倒入切好的葱、姜及干辣椒粉(葱、姜、干辣椒粉、植物油的比例为 1 : 1 : 3 : 15)煮沸 5 分钟,再倒入油炸香菇、豆豉和鸡肉丁煮沸 5 ~ 10 分钟;然后加食盐、白糖、香辛料和味精调味,最后加入乳酸链球菌素;(5)趁热将香菇鸡公酱装瓶密封,待冷却至常温入库存放。

香菇鸡公酱及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品深加工领域,具体地说是一种香菇鸡公酱及其制备方法。

背景技术

[0002] 香菇营养丰富,含蛋白质、脂肪、碳水化合物、粗纤维、灰分、钙、磷、铁、以及维生素 B1、B2、C 等;香菇中还含有较多的麦角甾醇及甘露醇等,经日光或紫外线照射,均可转变成维生素 D2,可增强人体免疫能力,并能帮助儿童骨骼和牙齿的生长;此外,香菇中有 30 多种酶,是纠正人体酶缺乏的独特食品。

[0003] 鸡肉含有维生素 C、E 等,蛋白质的含量比例较高,种类多,而且消化率高,很容易被人体吸收利用,另外含有对人体生长发育有重要作用的磷脂类,有增强体力、强壮身体的作用,尤其是土公鸡的肉质细嫩,滋味鲜美,富有营养,有滋补养身的作用。

[0004] 经常食用香菇及鸡肉对人体健康十分有益,为了满足人们的食用需求,将其做成香菇鸡公酱将是一种理想的食用方法。

发明内容

[0005] 本发明的目的是提供一种营养丰富、风味独特、绿色健康的香菇鸡公酱及其制备方法,满足人们的食用需求。

[0006] 本发明解决其技术问题所采用的技术方案是:一种香菇鸡公酱,由以下重量份的原料制备而成:干香菇 14~21、植物油 30~50、豆豉 4.5~8.5、土公鸡肉 3~5、白糖 0.45~0.85、食盐 0.8~1.2、葱 1~3、蒜 1~3、干辣椒粉 4~8、香辛料 0.25~0.65、味精 0.7~1、乳酸链球菌 0.04~0.08、大料水适量。

[0007] 优选地,一种香菇鸡公酱由以下重量份的原料制备而成:干香菇 17.5、植物油 40、豆豉 6.5、土公鸡肉 4.25、白糖 0.65、食盐 1、葱 2、蒜 2、干辣椒粉 6、香辛料 0.45、味精 0.85、乳酸链球菌 0.06、大料水适量。

[0008] 以上所述香辛料为茴香、花椒、肉桂、丁香、陈皮按 1:3:1:1 的比例配制。

[0009] 本发明中的豆豉为咸豆豉。

[0010] 其制备方法为:(1)取新鲜土公鸡肉,将其清洗干净,切成 0.3~1cm 大小的鸡肉丁待用;(2)将干香菇冲洗后在温水中浸泡至香菇发软,取出沥尽水分,切成粒状;(3)将香菇粒倒入大料水中浸泡 1~3 个小时取出沥干;(4)将植物油倒入热锅中加热,保持油温在 165℃ 以内,将浸过大料水的香菇粒倒入热油中炸至金黄捞出;(5)换新锅,将植物油倒入热锅中加热至 170 度,倒入切好的葱、姜及干辣椒粉(葱、姜、干辣椒粉、植物油的比例为 1:1:3:15)煮沸 5 分钟,再倒入油炸香菇、豆豉和鸡肉丁煮沸 5~10 分钟;然后加食盐、白糖、香辛料和味精调味,最后加入乳酸链球菌素;(6)趁热将香菇鸡公酱装瓶密封,待冷却至常温入库存放。

[0011] 本发明的有益效果是:该香菇鸡公酱营养丰富、风味独特、绿色健康,香菇酥香、鸡肉嫩滑,味道醇厚鲜美,满足了人们的食用及营养需求。

具体实施方式

[0012] 下面结合实施例对本发明作进一步说明。

[0013] 实施例 1

一种香菇鸡公酱,由以下重量份的原料制备而成:干香菇 17.5、植物油 40、豆豉 6.5、土公鸡肉 4.25、白糖 0.65、食盐 1、葱 2、蒜 2、干辣椒粉 6、香辛料 0.45、味精 0.85、乳酸链球菌 0.06、大料水适量。

[0014] 其制备方法为:(1)取新鲜土公鸡肉,将其清洗干净,切成 0.6cm 大小的鸡肉丁待用;(2)将干香菇冲洗后在温水中浸泡至香菇发软,取出沥尽水分,切成粒状;(2)将香菇粒倒入大料水中浸泡 1~3 个小时取出沥干;(3)将植物油倒入热锅中加热,保持油温在 165℃ 以内,将浸过大料水的香菇粒倒入热油中炸至金黄捞出;(4)换新锅,将植物油倒入热锅中加热至 170 度,倒入切好的葱、姜及干辣椒粉(葱、姜、干辣椒粉、植物油的比例为 1:1:3:15)煮沸 5 分钟,再倒入油炸香菇、豆豉和鸡肉丁煮沸 5 分钟;然后加食盐、白糖、香辛料和味精调味,最后加入乳酸链球菌素;(5)趁热将香菇鸡公酱装瓶密封,待冷却至常温入库存放。

[0015] 所得香菇鸡公酱,香菇、豆豉酥软,鸡肉丁有弹性,香味醇厚,营养价值丰富。

[0016] 实施例 2

一种香菇鸡公酱,由以下重量份的原料制备而成:干香菇 15、植物油 45、豆豉 8、土公鸡肉 5、白糖 0.45、食盐 1.0、葱 3、蒜 3、干辣椒粉 8、香辛料 0.65、味精 0.8、乳酸链球菌 0.06、大料水适量。

[0017] 其制备方法同实施例 1。

[0018] 所得香菇鸡公酱,香菇、豆豉酥软,有特有的鸡肉香味,香辣爽口,营养价值丰富。

[0019] 本发明并不局限于以上实施例,本行业所属技术人员可以根据本发明的配方及制备方法制作出各种不同口味的香菇鸡公酱。