



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105265934 A

(43) 申请公布日 2016. 01. 27

(21) 申请号 201410357296. 2

(22) 申请日 2014. 07. 21

(71) 申请人 重庆鳳巢食品有限公司

地址 401329 重庆市九龙坡区白市驿镇九里村

(72) 发明人 吕星宇

(51) Int. Cl.

A23L 1/315(2006. 01)

A23L 1/22(2006. 01)

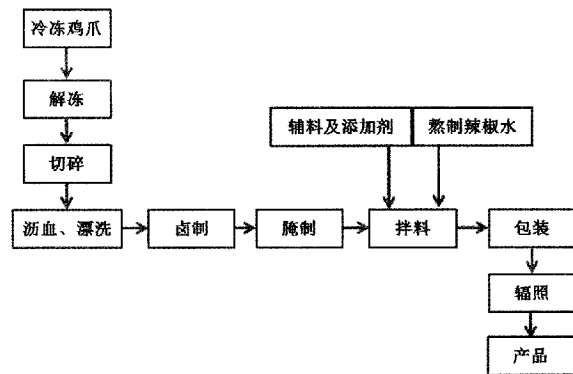
权利要求书1页 说明书5页 附图1页

(54) 发明名称

一种麻辣凤爪及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种麻辣凤爪及其制备方法, 由以下原料按重量份计配制而成, 冷冻鸡爪 200 ~ 280 份、辣椒 50 ~ 100 份、食用盐 15 ~ 22 份、白砂糖 3 ~ 5 份、酱油 1.5 ~ 2.5 份、鸡精 6 ~ 8 份、味精 4 ~ 5 份、食品添加剂 1 ~ 1.2 份, 以冷冻鸡爪为原料, 其他为辅料, 经卤制、腌制、拌料后, 真空包装, 辐照杀菌即得。本发明制备的麻辣凤爪, 不油腻, 风味独特且爽口, 选用拌料方式作为加工工艺, 操作简单, 成本低廉, 适合工业化大规模生产。



1. 一种麻辣凤爪,其特征在于,由以下原料按重量份计配制而成,冷冻鸡爪 200 ~ 280 份、辣椒 50 ~ 100 份、食用盐 15 ~ 22 份、白砂糖 3 ~ 5 份、酱油 1.5 ~ 2.5 份、鸡精 6 ~ 8 份、味精 4 ~ 5 份、食品添加剂 1 ~ 1.2 份。

2. 根据权利要求 1 所述的麻辣凤爪,其特征在于,食品添加剂是按百分数比为呈味核苷酸二钠(I+G):三聚磷酸钠:D-异抗坏血酸:钠双乙酸钠:脱氢醋酸钠:山梨酸钾:乳酸链球菌素:红曲红: β -胡萝卜素:乳酸钠=14.23%:9.50%:23.74%:28.49%:1.19%:0.95%:4.75%:0.09%:7.60%:9.60%的比例组成。

3. 一种如任意权利要求 1 ~ 2 所述的麻辣凤爪的制备方法,其特征在于,具体步骤如下:

1) 熬制辣椒水:辣椒采用斩切后的新鲜辣椒,按照辣椒和水的重量比 1:4 ~ 1:8,在 100℃下熬制 30 ~ 50min,得到新鲜的辣椒水;

2) 解冻、切分:以冷冻鸡爪为原料,使用切分机将解冻后的凤爪切分成碎爪,沥干血水,经漂洗后备卤;

3) 卤制:以步骤 2) 中制备的碎鸡爪为原料,加入五香调料 250 ~ 350 份和水 400 ~ 600 份,在 95 ~ 100℃下蒸煮 5 ~ 10min,卤制后将碎鸡爪冷却至 25℃,以备腌制;

4) 腌制:以步骤 3) 卤制的碎鸡爪为原料,加入食用盐 15 ~ 22 份,在 25℃下腌制 10 ~ 12h,卤制后将碎鸡爪冷却至 25℃,以备拌料;

5) 拌料:以步骤 4) 中腌制的碎鸡爪为原料,加入辣椒水 400 ~ 550 份,食品添加剂 1 ~ 1.2 份,白砂糖 3 ~ 5 份,酱油 1.5 ~ 2.5 份,鸡精 6 ~ 8 份,味精 4 ~ 5 份,并进行拌料;

6) 包装:将拌料后的凤爪按计量用食品塑料袋盛装后,最终产品以真空包装密封;

7) 杀菌:将包装好的产品采用辐照杀菌。

4. 根据权利要求 4 所述的方法,其特征在于,步骤 1) 中冷冻鸡爪的解冻是在 25℃下 10 ~ 12h 完成。

5. 根据权利要求 4 所述的方法,其特征在于,步骤 2) 中五香调料是按百分数比为花椒:八角:三奈:香果:砂仁:胡椒=30%:15%:7.5%:15%:7.5%:25%的比例组成。

6. 根据权利要求 4 所述的方法,其特征在于,步骤 4) 中拌料的温度是 25℃,拌料过程是在 20min 内完成。

7. 根据权利要求 4 所述的方法,其特征在于,步骤 6) 中辐照杀菌的辐照剂量为 2 ~ 4kGy。

一种麻辣凤爪及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域,特别涉及一种麻辣凤爪及其制备方法。

背景技术

[0002] 随着人们生活节奏加快,休闲食品逐渐成为消费者所热衷的选项。近年来我国休闲食品产业进入不断创新和发展新阶段,市场规模呈几何级的速度增长,随着我国旅游行业的兴旺发展,休闲食品市场地位日益重要。休闲食品呈现的发展方向主要包括:一是产品品种将进一步丰富,口味更加多元化、风味化、融合化,样式多样化、趣味化、小型化,品类细化、系列化;二是原来以温饱型为主体的食品消费格局,将进一步向风味型、营养型、享受型甚至功能型的方向转化,开发健康和功能性食品将是休闲食品市场未来的主流趋势,健康类休闲食品发展潜能巨大。

[0003] 在休闲食品市场中,凤爪制品以其丰富的营养和独特的风味成为深受广大消费者青睐和喜爱的食品。凤爪即为鸡爪,是鸡肉加工的副产品。其含有多种营养物质,而尤以胶原蛋白和钙、铁等矿物元素最为丰富,不但能软化血管且具有美容功效,营养价值颇高。目前,我国主要的凤爪制品包括:泡凤爪、卤凤爪、酱凤爪等。主要的风味以辣味和卤味为主。制作工艺和风味组成过于单一,不能满足凤爪市场的进一步开发。以拌料方式加工凤爪在以往的产品开发中未见报道。拌料过程简易,适合大规模生产,且通过在拌料过程中加入多种风味物质能够促进多样化凤爪产品的开发。

发明内容

[0004] 有鉴于此,本发明提供一种营养健康、多样化的麻辣凤爪。

[0005] 为了实现上述目的,本发明采用的技术方案为:

[0006] 一种麻辣凤爪,由以下原料按重量份计配制而成:

[0007] 冷冻鸡爪 200 ~ 280 份、辣椒 50 ~ 100 份、食用盐 15 ~ 22 份、白砂糖 3 ~ 5 份、酱油 1.5 ~ 2.5 份、鸡精 6 ~ 8 份、味精 4 ~ 5 份、食品添加剂 1 ~ 1.2 份。

[0008] 进一步,食品添加剂是按百分数比为呈味核苷酸二钠(I+G):三聚磷酸钠:D-异抗坏血酸:钠双乙酸钠:脱氢醋酸钠:山梨酸钾:乳酸链球菌素:红曲红: β -胡萝卜素:乳酸钠=14.23%:9.50%:23.74%:28.49%:1.19%:0.95%:4.75%:0.09%:7.60%:9.60%的比例组成。

[0009] 本发明还提供一种麻辣凤爪的制备方法,具体步骤如下:

[0010] 1) 熬制辣椒水:辣椒采用斩切后的新鲜辣椒,按照辣椒和水的重量比 1 : 4 ~ 1 : 8,在 100℃下熬制 30 ~ 50min,得到新鲜的辣椒水;

[0011] 2) 解冻、切分:以冷冻鸡爪为原料,使用切分机将解冻后的凤爪切分成碎爪,沥干血水,经漂洗后备卤;

[0012] 3) 卤制:以 2) 中制备的碎鸡爪为原料,加入五香调料 250 ~ 350 份和水 400 ~ 600 份,在 95 ~ 100℃下蒸煮 5 ~ 10min,卤制后将碎鸡爪冷却至 25℃,以备腌制;

[0013] 4) 腌制:以3) 卤制的碎鸡爪为原料,加入食用盐 15 ~ 22 份,在 25℃下腌制 10 ~ 12h,卤制后将碎鸡爪冷却至 25℃,以备拌料;

[0014] 5) 拌料:以4) 中腌制的碎鸡爪为原料,加入辣椒水 400 ~ 550 份,食品添加剂 1 ~ 1.2 份,白砂糖 3 ~ 5 份,酱油 1.5 ~ 2.5 份,鸡精 6 ~ 8 份,味精 4 ~ 5 份,并进行拌料;

[0015] 6) 包装:将拌料后的凤爪按计量用食品塑料袋盛装后,最终产品以真空包装密封;

[0016] 7) 杀菌:将包装好的产品采用辐照杀菌。

[0017] 进一步,步骤 1) 中冷冻鸡爪的解冻是在 25℃下 10 ~ 12h 完成。

[0018] 进一步,步骤 2) 中五香调料是按百分数比为花椒:八角:三奈:香果:砂仁:胡椒 = 30% : 15% : 7.5% : 15% : 7.5% : 25% 的比例组成。

[0019] 进一步,步骤 4) 中拌料的温度是 25℃,拌料过程是在 20min 内完成。

[0020] 进一步,步骤 6) 中辐照杀菌的辐照剂量为 2 ~ 4kGy。

[0021] 与现有技术相比,本发明的有益效果是:能够拓宽人们的消费领域,并创新营养健康、多样化的凤爪产品,制备方法操作简单,成本低廉,适合工业化大规模生产。

附图说明

[0022] 为了使本发明的目的、技术方案和优点更加清楚,下面将结合附图对本发明作进一步的详细描述:

[0023] 图 1 为本发明麻辣凤爪的制备工艺流程图;

具体实施方式

[0024] 以下将结合附图,对本发明的优选实施例进行详细的描述;应当理解,优选实施例仅为了说明本发明,而不是为了限制本发明的保护范围。

[0025] 实施例 1

[0026] 1、原料配方

[0027] 按照以下重量份(kg)称取原料:

[0028] 冷冻鸡爪 250 份、野山椒 83.3 份、食用盐 15 份、白砂糖 4.2 份、酱油 2.2 份、鸡精 7.8 份、味精 4.8 份、食品添加剂 1.1 份。

[0029] 食品添加剂是按百分数比为呈味核苷酸二钠(I+G):三聚磷酸钠:D-异抗坏血酸:钠双乙酸钠:脱氢醋酸钠:山梨酸钾:乳酸链球菌素:红曲红: β -胡萝卜素:乳酸钠 = 14.23% : 9.50% : 23.74% : 28.49% : 1.19% : 0.95% : 4.75% : 0.09% : 7.60% : 9.60% 的比例组成。

[0030] 2、制备具体步骤如下:

[0031] 1) 熬制辣椒水:辣椒采用斩切后的新鲜野山椒,按照野山椒和水的重量比 1 : 5,在 100℃下熬制 40min;

[0032] 2) 解冻、切分:以冷冻鸡爪为原料,在 25℃下解冻 11h,使用切分机将解冻后的凤爪切分成碎爪,沥干血水,经漂洗后备卤;

[0033] 3) 卤制:以2) 中制备的碎鸡爪为原料,加入五香调料 325 份和水 500 份,在 100℃下蒸煮 7min,卤制后将碎鸡爪冷却至 25℃,以备腌制;五香调料是按百分数比为花椒:八

角：三奈：香果：砂仁：胡椒 = 30%：15%：7.5%：15%：7.5%：25%的比例调制而成；

[0034] 4) 腌制：以 3) 卤制的碎鸡爪为原料，加入食用盐 15 份，在 25℃ 下腌制 12h，卤制后将碎鸡爪冷却至 25℃，以备拌料；

[0035] 5) 拌料：以 4) 中腌制的碎鸡爪为原料，加入辣椒水 450 份，食品添加剂 1.1 份，白砂糖 4.2 份，酱油 2.2 份，鸡精 7.8 份，味精 4.8 份，并在 25℃ 下拌料 20min；

[0036] 6) 包装：将拌料后的凤爪按计量用食品塑料袋盛装后，最终产品以真空包装密封；

[0037] 7) 杀菌：将包装好的产品采用辐照杀菌，辐照杀菌的辐照剂量为 3kGy。

[0038] 实施例 2

[0039] 1、原料配方

[0040] 按照以下重量份 (kg) 称取原料：

[0041] 冷冻鸡爪 200 份、朝天椒 55.6 份、食用盐 22 份、白砂糖 3 份、酱油 1.5 份、鸡精 6 份、

具体实施方式

[0042] 以下将结合附图，对本发明的优选实施例进行详细的描述；应当理解，优选实施例仅为了说明本发明，而不是为了限制本发明的保护范围。

[0043] 实施例 1

[0044] 1、原料配方

[0045] 按照以下重量份 (kg) 称取原料：

[0046] 冷冻鸡爪 250 份、野山椒 83.3 份、食用盐 15 份、白砂糖 4.2 份、酱油 2.2 份、鸡精 7.8 份、味精 4.8 份、食品添加剂 1.1 份。

[0047] 食品添加剂是按百分数比为呈味核苷酸二钠 (I+G)：三聚磷酸钠：D-异抗坏血酸：钠双乙酸钠：脱氢醋酸钠：山梨酸钾：乳酸链球菌素：红曲红：β-胡萝卜素：乳酸钠 = 14.23%：9.50%：23.74%：28.49%：1.19%：0.95%：4.75%：0.09%：7.60%：9.60%的比例组成。

[0048] 2、制备具体步骤如下：

[0049] 1) 熬制辣椒水：辣椒采用斩切后的新鲜野山椒，按照野山椒和水的重量比 1：5，在 100℃ 下熬制 40min；

[0050] 2) 解冻、切分：以冷冻鸡爪为原料，在 25℃ 下解冻 11h，使用切分机将解冻后的凤爪切分成碎爪，沥干血水，经漂洗后备卤；

[0051] 3) 卤制：以 2) 中制备的碎鸡爪为原料，加入五香调料 325 份和水 500 份，在 100℃ 下蒸煮 7min，卤制后将碎鸡爪冷却至 25℃，以备腌制；五香调料是按百分数比为花椒：八角：三奈：香果：砂仁：胡椒 = 30%：15%：7.5%：15%：7.5%：25%的比例调制而成；

[0052] 4) 腌制：以 3) 卤制的碎鸡爪为原料，加入食用盐 15 份，在 25℃ 下腌制 12h，卤制后将碎鸡爪冷却至 25℃，以备拌料；

[0053] 5) 拌料：以 4) 中腌制的碎鸡爪为原料，加入辣椒水 450 份，食品添加剂 1.1 份，白

砂糖 4.2 份,酱油 2.2 份,鸡精 7.8 份,味精 4.8 份,并在 25℃下拌料 20min;

[0054] 6) 包装:将拌料后的凤爪按计量用食品塑料袋盛装后,最终产品以真空包装密封;

[0055] 7) 杀菌:将包装好的产品采用辐照杀菌,辐照杀菌的辐照剂量为 3kGy。

[0056] 实施例 2

[0057] 1、原料配方

[0058] 按照以下重量份 (kg) 称取原料:

[0059] 冷冻鸡爪 200 份、朝天椒 55.6 份、食用盐 22 份、白砂糖 3 份、酱油 1.5 份、鸡精 6 份、

[0060] 2) 解冻、切分:以冷冻鸡爪为原料,在 25℃下解冻 11h,使用切分机将解冻后的凤爪切分成碎爪,沥干血水,经漂洗后备卤;

[0061] 3) 卤制:以 2) 中制备的碎鸡爪为原料,加入五香调料 325 份和水 500 份,在 100℃下蒸煮 7min,卤制后将碎鸡爪冷却至 25℃,以备腌制;五香调料是按百分数比为花椒:八角:三奈:香果:砂仁:胡椒=30%:15%:7.5%:15%:7.5%:25%的比例调制而成;

[0062] 4) 腌制:以 3) 卤制的碎鸡爪为原料,加入食用盐 19.2 份,在 25℃下腌制 12h,卤制后将碎鸡爪冷却至 25℃,以备拌料;

[0063] 5) 拌料:以 4) 中腌制的碎鸡爪为原料,加入辣椒水 500 份,食品添加剂 1.1 份,白砂糖 5 份,酱油 2.5 份,鸡精 8 份,味精 5 份,并在 25℃下拌料 20min;

[0064] 6) 包装:将拌料后的凤爪按计量用食品塑料袋盛装后,最终产品以真空包装密封;

[0065] 7) 杀菌:将包装好的产品采用辐照杀菌,辐照杀菌的辐照剂量为 3.5kGy。

[0066] 按照表 1 的标准,10 人分别对实施例 1、2、3 所制得的麻辣凤爪进行感官评价,评价的结果见表 2。

[0067] 表 1 麻辣凤爪感官分析指标表

[0068]

项目	评价指标	得分
色泽及形态	色泽淡黄、有光泽；肉质紧凑，骨肉相连紧密	5.0
	色泽淡黄、但光泽略暗（或色泽苍白、光泽略暗），肉质紧凑，骨肉相连紧密	4.0
	色泽苍白，光泽度暗；肉质尚紧凑，骨肉相连较紧密	3.0
	色泽灰白，光泽较差；肉质不紧凑，骨肉相连松散	2.0
	色泽灰，无光泽；肉质松散，骨肉相连松散	1.0
香气	具有麻辣产品特有的香气	5.0
	具有麻辣产品特有的香气，但略淡	4.0
	基本具有麻辣产品特有的香气，但无异味	3.0
	有淡淡的异味（如硫化氢、焦糊、酸败等气味）	2.0
	有较浓的不良气味及其他异味	1.0
质地及滋味	有麻辣特有的麻辣鲜味，滋味鲜美；质地脆嫩，有韧性	5.0
	有麻辣特有的辣鲜味，但麻辣鲜味变淡；质地较脆嫩，基本有韧性	4.0
	有麻辣特有的麻辣味，口感淡；质地尚可，韧性较差	3.0
	鲜麻辣味淡，口感差；质地变软	2.0
	鲜麻辣香味均无；质地软无韧性	1.0

[0069] 表 2 麻辣凤爪感官分析结构

[0070]

项目	实施例		
	1	2	3
色泽及形态	4.8±0.1	4.2±0.2	4.2±0.3
香气	4.8±0.1	4.3±0.3	4.3±0.1
质地及滋味	4.7±0.1	4.3±0.2	4.4±0.3
综合得分	4.8	4.3	4.3

[0071] 以上所述仅为本发明的优选实施例，并不用于限制本发明，显然，本领域的技术人员可以对本发明进行各种改动和变型而不脱离本发明的精神和范围。这样，倘若本发明的这些修改和变型属于本发明权利要求及其等同技术的范围之内，则本发明也意图包含这些改动和变型在内。

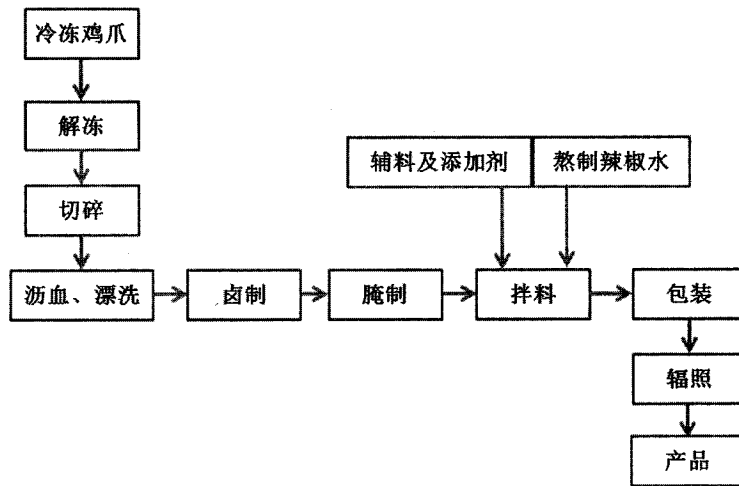


图 1