



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106307468 A

(43)申请公布日 2017.01.11

(21)申请号 201610713513.6

(22)申请日 2016.08.24

(71)申请人 魏志华

地址 523000 广东省东莞市寮步镇横坑嘉湖山庄嘉富苑3座1楼103室

(72)发明人 魏志华

(74)专利代理机构 东莞市神州众达专利商标事务所(普通合伙) 44251

代理人 刘汉民

(51) Int. Cl.

A23L 27/60(2016.01)

A23L 13/50(2016.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种黄焖鸡酱料及其制备方法

(57)摘要

本发明公开一种黄焖鸡酱料及其制备方法,按质量百分比,该黄焖鸡酱料包括有:葱1%、姜1%、蒜1%、大葱1%、洋葱1%、大豆油3%、鸡油3%、黄豆酱2.5%、豆瓣酱2.5%、花生1%、芝麻1%、水45.15%、鸡骨架8%、酵母抽提物3%、原酿米酒2%、白砂糖5%、味精2%、I+G 0.1%、VC 0.05%、VE 0.05%、甘氨酸0.05%、L-丙氨酸0.05%、乙基麦芽酚0.05%、琥珀酸二钠0.1%、水解植物蛋白1%、麦芽糊精1%、迷迭香提取物0.02%、山梨酸钾0.03%、盐9%、黑胡椒粒0.05%、八角0.05%、肉桂0.05%、白芷0.05%、肉蔻0.05%、天然胡萝卜素0.1%、淀粉1%;本发明所制备的黄焖鸡酱料鲜香味浓厚、美味可口,可广泛用于普通家庭、餐饮行业制作黄焖鸡及其它家禽动物类菜肴;它经济实用,成本低廉,可标准化生产,极具市场推广价值。

1. 一种黄焖鸡酱料,其特征在于:按质量百分比,包括有:葱1%、姜1%、蒜1%、大葱1%、洋葱1%、大豆油3%、鸡油3%、黄豆酱2.5%、豆瓣酱2.5%、花生1%、芝麻1%、水45.15%、鸡骨架8%、酵母抽提物3%、原酿米酒2%、白砂糖5%、味精2%、I+G 0.1%、VC 0.05%、VE 0.05%、甘氨酸0.05%、L-丙氨酸0.05%、乙基麦芽酚0.05%、琥珀酸二钠0.1%、水解植物蛋白1%、麦芽糊精1%、迷迭香提取物0.02%、山梨酸钾0.03%、盐9%、黑胡椒粒0.05%、八角0.05%、肉桂0.05%、白芷0.05%、肉蔻0.05%、天然胡萝卜素0.1%、淀粉1%。

2. 一种黄焖鸡酱料的制备方法,其特征在于:包括有如下步骤:

(1)首先将去皮去根的葱1%、姜1%、蒜1%、大葱1%、洋葱1%切段片倒入用大豆油3%加热至240℃的导热油式夹层锅内,煸炒至香味溢出,用骨泥磨磨成浆料备用;

(2)在导热油式夹层锅内放入鸡油3%加热至260℃后放入黄豆酱2.5%、豆瓣酱2.5%炒炸至香味溢出、至基本无水分、颜色橙红发亮为佳,用骨泥磨磨成浆料备用;

(3)把花生1%、芝麻1%烘炒至焦香,用骨泥磨磨成花生芝麻酱浆料备用;

(4)进行美拉德反应:

A、在反应釜内加水45.15%投入鸡骨架8%高温高压蒸煮2小时制成浓香鸡汤;

B、待浓香鸡汤制作完成降温降压后投入酵母抽提物3%、原酿米酒2%、白砂糖5%、味精2%、I+G 0.1%、VC 0.05%、VE 0.05%、甘氨酸0.05%、L-丙氨酸0.05%、乙基麦芽酚0.05%、琥珀酸二钠0.1%、水解植物蛋白1%、麦芽糊精1%、迷迭香提取物0.02%、山梨酸钾0.03%;

C、再加入炒炸好的葱姜蒜、炒酱、花生芝麻酱、盐9%、黑胡椒粒0.05%、八角0.05%、肉桂0.05%、白芷0.05%、肉蔻0.05%、天然胡萝卜素0.1%;

D、加入B、C所述原料后,将反应釜升温到90℃熬煮1小时,最后将淀粉1%加常温水搅拌后,缓缓加入反应釜中搅拌,直至酱料成汁状,将反应加工完的酱料通过二级骨泥研磨并抽滤后投入储料罐暂存;

(5)最后自动包装机将上述酱料进行密封包装。

3. 根据权利要求2所述一种黄焖鸡酱料的制备方法,其特征在于:所述储料罐为夹层式,使用前需加温至85℃杀菌30分钟。

4. 根据权利要求2所述一种黄焖鸡酱料的制备方法,其特征在于:所述自动包装机通过管道方式连接储料罐。

## 一种黄焖鸡酱料及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域技术,尤其是指一种黄焖鸡酱料及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 黄焖鸡是一种比较温和的食物,它含有的热量是比较高的,是老少皆宜的一种美食。黄焖鸡是采用秘制酱料工艺技术,采集数十种香料及调味品严格按比例调配烹制而成,做成后色香味美,口感鲜嫩透味不粘腻,香味浓郁,无论口感,视觉,色泽都属上品,令人回味无穷,百吃不厌。由于黄焖鸡酱料是制作黄焖鸡的必备调料,而黄焖鸡酱料的制作对原料、配比比例有很高要求,因此,市场上的黄焖鸡酱料多为秘制酱料,制作黄焖酱料不是件容易的事。对于一些图省事又想快速吃到美味黄焖鸡,或者想用黄焖鸡酱料制作其它家禽动物类菜肴的普通家庭,及对于产品需统一配送的连锁经营的餐饮行业,实属急需解决此问题。

### 发明内容

[0003] 有鉴于此,本发明针对现有技术存在之缺失,其主要目的是提供一种鲜香味浓厚、美味可口,可广泛用于普通家庭、餐饮行业制作黄焖鸡,经济实用,成本低廉,可标准化生产的黄焖鸡酱料及其制备方法。

[0004] 为实现上述目的,本发明采用如下之技术方案:一种速黄焖鸡酱料,按质量百分比计,包括有:葱1%、姜1%、蒜1%、大葱1%、洋葱1%、大豆油3%、鸡油3%、黄豆酱2.5%、豆瓣酱2.5%、花生1%、芝麻1%、水45.15%、鸡骨架8%、酵母抽提物3%、原酿米酒2%、白砂糖5%、味精2%、I+G 0.1%、VC 0.05%、VE 0.05%、甘氨酸0.05%、L-丙氨酸0.05%、乙基麦芽酚0.05%、琥珀酸二钠0.1%、水解植物蛋白1%、麦芽糊精1%、迷迭香提取物0.02%、山梨酸钾0.03%、盐9%、黑胡椒粒0.05%、八角0.05%、肉桂0.05%、白芷0.05%、肉蔻0.05%、天然胡萝卜素0.1%、淀粉1%。

[0005] 一种黄焖鸡酱料的制备方法,包括有如下步骤:

(1)首先将去皮去根的葱1%、姜1%、蒜1%、大葱1%、洋葱1%切段片倒入用大豆油3%加热至240℃的导热油式夹层锅内,煸炒至香味溢出,用骨泥磨磨成浆料备用;

(2)在导热油式夹层锅内放入鸡油3%加热至260℃后放入黄豆酱2.5%、豆瓣酱2.5%炒炸至香味溢出、至基本无水分、颜色橙红发亮为佳,用骨泥磨磨成浆料备用;

(3)把花生1%、芝麻1%烘炒至焦香,用骨泥磨磨成花生芝麻酱浆料备用;

(4)进行美拉德反应:

A、在反应釜内加水45.15%投入鸡骨架8%高温高压蒸煮2小时制成浓香鸡汤;

B、待浓香鸡汤制作完成降温降压后投入酵母抽提物3%、原酿米酒2%、白砂糖5%、味精2%、I+G 0.1%、VC 0.05%、VE 0.05%、甘氨酸0.05%、L-丙氨酸0.05%、乙基麦芽酚0.05%、琥珀酸二钠0.1%、水解植物蛋白1%、麦芽糊精1%、迷迭香提取物0.02%、山梨酸钾0.03%;

C、再加入炒炸好的葱姜蒜、炒酱、花生芝麻酱、盐9%、黑胡椒粒0.05%、八角0.05%、肉桂0.05%、白芷0.05%、肉蔻0.05%、天然胡萝卜素0.1%;

D、加入B、C所述原料后,将反应釜升温到90℃熬煮1小时,最后将淀粉1%加常温水搅拌后,缓缓加入反应釜中搅拌,直至酱料成汁状,将反应加工完的酱料通过二级骨泥磨研磨并抽滤后投入储料罐暂存;

(5)最后自动包装机将上述酱料进行密封包装。

[0006] 作为一种优选方案,所述储料罐为夹层式,使用前需加温至85℃杀菌30分钟。

[0007] 作为一种优选方案,所述自动包装机通过管道方式连接储料罐。

[0008] 本发明与现有技术相比具有明显的优点和有益效果,本发明所制备的的黄焖鸡酱料鲜香味浓厚、美味可口,可广泛用于普通家庭、餐饮行业制作黄焖鸡及其它家禽动物类菜肴;其经济实用,成本低廉,可标准化生产,极具市场推广价值。

### 具体实施方式

[0009] 一种速黄焖鸡酱料,按质量百分比,包括有:葱1%、姜1%、蒜1%、大葱1%、洋葱1%、大豆油3%、鸡油3%、黄豆酱2.5%、豆瓣酱2.5%、花生1%、芝麻1%、水45.15%、鸡骨架8%、酵母抽提物3%、原酿米酒2%、白砂糖5%、味精2%、I+G 0.1%、VC 0.05%、VE 0.05%、甘氨酸0.05%、L-丙氨酸0.05%、乙基麦芽酚0.05%、琥珀酸二钠0.1%、水解植物蛋白1%、麦芽糊精1%、迷迭香提取物0.02%、山梨酸钾0.03%、盐9%、黑胡椒粒0.05%、八角0.05%、肉桂0.05%、白芷0.05%、肉蔻0.05%、天然胡萝卜素0.1%、淀粉1%。

[0010] 该黄焖鸡酱料的制备方法,包括有如下步骤:

(1)首先将去皮去根的葱1%、姜1%、蒜1%、大葱1%、洋葱1%切段片倒入用大豆油3%加热至240℃的导热油式夹层锅内,煸炒至香味溢出,用骨泥磨磨成浆料备用;

(2)在导热油式夹层锅内放入鸡油3%加热至260℃后放入黄豆酱2.5%、豆瓣酱2.5%炒炸至香味溢出、至基本无水分、颜色橙红发亮为佳,用骨泥磨磨成浆料备用;

(3)把花生1%、芝麻1%烘炒至焦香,用骨泥磨磨成花生芝麻酱浆料备用;

(4)进行美拉德反应:

A、在反应釜内加水45.15%投入鸡骨架8%高温高压蒸煮2小时制成浓香鸡汤;

B、待浓香鸡汤制作完成降温降压后投入酵母抽提物3%、原酿米酒2%、白砂糖5%、味精2%、I+G 0.1%、VC 0.05%、VE 0.05%、甘氨酸0.05%、L-丙氨酸0.05%、乙基麦芽酚0.05%、琥珀酸二钠0.1%、水解植物蛋白1%、麦芽糊精1%、迷迭香提取物0.02%、山梨酸钾0.03%;

C、再加入炒炸好的葱姜蒜、炒酱、花生芝麻酱、盐9%、黑胡椒粒0.05%、八角0.05%、肉桂0.05%、白芷0.05%、肉蔻0.05%、天然胡萝卜素0.1%;

D、加入B、C所述原料后,将反应釜升温到90℃熬煮1小时,最后将淀粉1%加常温水搅拌后,缓缓加入反应釜中搅拌,直至酱料成汁状,将反应加工完的酱料通过二级骨泥磨研磨并抽滤后投入储料罐暂存;

(5)最后自动包装机将上述酱料进行密封包装;该自动包装机通过管道方式连接储料罐,该自动包装机可分别包装大20KG、中1KG、小100G的包装份量。

[0011] 本发明重点在于:本发明所制备的的黄焖鸡酱料鲜香味浓厚、美味可口,可广泛用于普通家庭、餐饮行业制作黄焖鸡及其它家禽动物类菜肴;其经济实用,成本低廉,可标准化生产,极具市场推广价值。

[0012] 以上所述,仅是本发明的较佳实施例而已,并非对本发明的技术范围作任何限制,

故凡是依据本发明的技术实质对以上实施例所做的任何细微修改、等同变化和修饰,均仍属于本发明技术方案的范围内。