



(12)发明专利

(10)授权公告号 CN 105962265 B

(45)授权公告日 2019.02.15

(21)申请号 201610390959.X

A23L 13/50(2016.01)

(22)申请日 2016.06.06

(56)对比文件

(65)同一申请的已公布的文献号

CN 102919865 A,2013.02.13,

申请公布号 CN 105962265 A

CN 1823623 A,2006.08.30,

(43)申请公布日 2016.09.28

白云馆928.五种白斩鸡蘸料做法大全.《360

(73)专利权人 宁波大学

个人图书馆([http://www.360doc.com/content/14/1021/09/7505472\\_418589553.shtml](http://www.360doc.com/content/14/1021/09/7505472_418589553.shtml))》

地址 315211 浙江省宁波市江北区风华路  
818号

.2014,第1-3页.

审查员 李国春

(72)发明人 蔡怀依 娄永江 袁爽 许翔

刘建 刘婷 朱艳超

(74)专利代理机构 宁波奥圣专利代理事务所

(普通合伙) 33226

代理人 何仲

(51)Int.Cl.

A23L 27/00(2016.01)

权利要求书2页 说明书4页

(54)发明名称

一种酸甜白斩鸡蘸料及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种酸甜白斩鸡蘸料及其制备方法,特点是主要由下述重量份数的原料组成:沙姜4~6份;蒜头5~8份;公孙桔2~5份;小葱3~6份;香菜3~6份;罗勒2~6份;食盐2~4份;还原糖5~11份;食用油4~9份,其制备方法包括原料除油步骤、压榨步骤、过滤步骤、高温烘培步骤、真空干燥步骤、粉碎步骤、均质步骤、杀菌步骤,优点是该配方科学合理,组分简单,不含防腐剂,调味和增鲜效果好,来源广泛,保质期长。

1. 一种酸甜白斩鸡蘸料,其特征主要在于主要由下述重量份数的原料组成:沙姜4~6份;蒜头5~8份;公孙桔2~5份;小葱3~6份;香菜3~6份;罗勒2~6份;食盐2~4份;还原糖5~11份;食用油4~9份,其制备方法包括以下步骤:

(1) 除油:将沙姜、蒜头和公孙桔分别用紫外灯照两个小时,然后送入旋转的清洗辊刷清洗,并用清洗水喷淋,捞起沥干;将沥干后的沙姜、蒜头、公孙桔送入针刺式除油机中,使沙姜皮、蒜头皮和桔皮中的油从油泡中逸出,再用蝶式离心分离机将油去除,得到去油沙姜、蒜头和公孙桔;

(2) 压榨过滤:将步骤(1)得到的去油沙姜、蒜头和公孙桔分别用压榨机取汁,将压榨后得到的残渣送入过滤机中过滤,得到滤渣和滤液;

(3) 高温烘培:在步骤(2)得到的滤液中加入食用油、还原糖,进行高温烘培后,自然冷却至室温;

(4) 真空干燥:将新鲜罗勒、香菜、小葱混合后放入真空干燥机中,干燥至物料含水量为0.5%;

(5) 粉碎均质:将步骤(4)得到的物料以及步骤(2)得到的滤渣放入粉碎机中进行粉碎,然后过目数为30-60的筛网,将筛过物与步骤(3)得到的物料混合送入高压均质机进行均质;

(6) 脱气杀菌:将步骤(5)得到的物料采用真空脱气机进行脱气去油加入食盐,然后在15~20s内升温至93~95℃,保持15~20s,降温至90℃,趁热罐装于消毒的容器中,并迅速冷却至38℃,即得到酸甜白斩鸡蘸料。

2. 根据权利要求1所述的一种酸甜白斩鸡蘸料,其特征主要在于:所述的还原糖为葡萄糖、木糖、核糖中的至少一种;所述的食用油为棕油、色拉油、芝麻油、鸡油、猪油、牛油中的至少一种。

3. 一种根据权利要求1所述的酸甜白斩鸡蘸料的制备方法,其特征主要在于包括以下步骤:

(1) 除油:将沙姜、蒜头和公孙桔分别用紫外灯照两个小时,然后送入旋转的清洗辊刷清洗,并用清洗水喷淋,捞起沥干;将沥干后的沙姜、蒜头、公孙桔送入针刺式除油机中,使沙姜皮、蒜头皮和桔皮中的油从油泡中逸出,再用蝶式离心分离机将油去除,得到去油沙姜、蒜头和公孙桔;

(2) 压榨过滤:将步骤(1)得到的去油沙姜、蒜头和公孙桔分别用压榨机取汁,将压榨后得到的残渣送入过滤机中过滤,得到滤渣和滤液;

(3) 高温烘培:在步骤(2)得到的滤液中加入食用油、还原糖,进行高温烘培后,自然冷却至室温;

(4) 真空干燥:将新鲜罗勒、香菜、小葱混合后放入真空干燥机中,干燥至物料含水量为0.5%;

(5) 粉碎均质:将步骤(4)得到的物料以及步骤(2)得到的滤渣放入粉碎机中进行粉碎,然后过目数为30-60的筛网,将筛过物与步骤(3)得到的物料混合送入高压均质机进行均质;

(6) 脱气杀菌:将步骤(5)得到的物料采用真空脱气机进行脱气去油加入食盐,然后在15~20s内升温至93~95℃,保持15~20s,降温至90℃,趁热罐装于消毒的容器中,并迅速冷却至38℃,即得到酸甜白斩鸡蘸料。

4. 根据权利要求3所述的一种酸甜白斩鸡蘸料的制备方法,其特征在于:步骤(1)中清洗水为达到国家2类生活饮用水标准的生活饮用水;蝶式离心分离机的工作油温为40℃,转鼓转速为7000r/min~8000r/min。

5. 根据权利要求3所述的一种酸甜白斩鸡蘸料的制备方法,其特征在于:步骤(3)中高温烘培的温度为105~125℃,时间为2~4分钟。

6. 根据权利要求3所述的一种酸甜白斩鸡蘸料的制备方法,其特征在于:步骤(5)中高压均质机采用的均质压力为20-35MPa,均质时间为3min。

7. 根据权利要求3所述的一种酸甜白斩鸡蘸料的制备方法,其特征在于:步骤(6)中真空脱气机采用离心喷雾式、加压喷雾式或薄膜流下式。

## 一种酸甜白斩鸡蘸料及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食品调味料的加工方法,尤其是涉及一种酸甜白斩鸡蘸料及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 调味料,也称佐料,是指被用来少量加入其他食物中用来改善味道的食品成分。它的主要功能是增进菜品质量,满足消费者的感官需要,从而刺激食欲,增进人体健康。华南地区大部分人钟爱白斩鸡,认为这样的鸡吃起来更加鲜美,但相对而言,味道就淡了许多。

[0003] 现有的白斩鸡的蘸料主要按个人口味配制,主要有以下几种:白斩鸡蘸料1:姜葱蓉碟,姜葱的比例大概是三七或者四六,加盐,淋上滚烫的花生油;白斩鸡蘸料2:沙姜蒜头碟,沙姜蒜头各一半,葱花少量,淋上滚烫花生油,再兑入生抽;白斩鸡蘸料3:干葱头碟,干葱头拍扁,淋上滚烫花生油,再兑入生抽;白斩鸡蘸料4:葱、姜洗净切末,蒜剁成茸,同放到小碗里,再加糖、盐、味精、醋、香油,用浸过鸡的鲜汤将其调匀;白斩鸡蘸料5:生抽四勺+姜末一勺+鸡汤一勺+少许糖、盐、味精、麻油、葱末或五香粉一点点。上述蘸料增强了白斩鸡的味道,但是掩盖了白斩鸡的鲜嫩味道。

### 发明内容

[0004] 本发明所要解决的技术问题是提供一种能提高鸡肉鲜味和口感,以及保质期的一种酸甜白斩鸡蘸料及其制备方法。

[0005] 本发明解决上述技术问题所采用的技术方案为:一种酸甜白斩鸡蘸料,主要由下述重量份数的原料组成:沙姜4~6份;蒜头5~8份;公孙桔2~5份;小葱3~6份;香菜3~6份;罗勒2~6份;食盐2~4份;还原糖5~11份;食用油4~9份。

[0006] 所述的还原糖为葡萄糖、木糖、核糖中的至少一种;所述的食用油为棕油、色拉油、芝麻油、鸡油、猪油、牛油中的至少一种。

[0007] 上述酸甜白斩鸡蘸料的制备方法,包括以下步骤:

[0008] (1) 除油:将沙姜、蒜头和公孙桔分别用紫外灯照两个小时,然后送入旋转的清洗辊刷清洗,并用清洗水喷淋,捞起沥干;将沥干后的沙姜、蒜头、公孙桔送入针刺式除油机中,使沙姜皮、蒜头皮和桔皮中的油从油泡中逸出,再用蝶式离心分离机将油去除,得到去油沙姜、蒜头和公孙桔;采用针刺式除油机除油可防止果皮油混入汁液中,这些物质进入果汁不仅增加苦味,而且产生加热臭;

[0009] (2) 压榨过滤:将步骤(1)得到的去油沙姜、蒜头和公孙桔分别用压榨机取汁,将压榨后得到的残渣送入过滤机中过滤,得到滤渣和滤液;滤渣大部分是由姜皮、蒜头皮构成,沙姜肉性味辛温,具有发表散寒、温胃止呕、消痰止咳的医疗功效,而沙姜皮性味辛凉,与生姜肉药性正好相反,有利尿消肿之功,主治水腫之效,为了保持沙姜药理作用的凉热平衡,一般食用沙姜可不必去掉姜皮。蒜头皮中含有6种不同的抗氧化剂,苯丙素抗氧化剂等,对于抗衰老护心脏和一般性的细菌性消化系统疾病有很好的治疗作用;

[0010] (3) 高温烘培:在步骤(2)得到的滤液中加入食用油、还原糖,进行高温烘培后,自然冷却至室温;

[0011] (4) 真空干燥:将新鲜罗勒、香菜、小葱混合后放入真空干燥机中,干燥至物料含水量为0.5%;

[0012] (5) 粉碎均质:将步骤(4)得到的物料以及步骤(2)得到的滤渣放入粉碎机中进行粉碎,然后过目数为30-60的筛网,将筛过物与步骤(3)得到的物料混合送入高压均质机进行均质;

[0013] (6) 脱气杀菌:将步骤(5)得到的物料采用真空脱气机进行脱气去油加入食盐,然后在15~20s内升温至93~95℃,保持15~20s,降温至90℃,趁热罐装于消毒的容器中,并迅速冷却至38℃保存。脱气步骤能保持汁液理化性质的稳定,防止氧化,以及防止成品的颜色、滋味的变化和维生素C含量的损失。

[0014] 步骤(1)中清洗水为达到国家2类生活饮用水标准的生活饮用水;蝶式离心分离机的工作油温为40℃,转鼓转速为7000r/min~8000r/min。

[0015] 步骤(3)中高温烘培的温度为105~125℃,时间为2~4分钟。

[0016] 步骤(5)中高压均质机采用的均质压力为20-35Mpa,均质时间为3min。

[0017] 步骤(6)中真空脱气机采用离心喷雾式、加压喷雾式或薄膜流下式。

[0018] 制备过程中各原料的重量份数如下:沙姜4~6份;蒜头5~8份;公孙桔2~5份;小葱3~6份;香菜3~6份;罗勒2~6份;食盐2~4份;还原糖5~11份;食用油4~9份。

[0019] 与现有技术相比,本发明的优点在于:本发明一种酸甜白斩鸡蘸料及其制备方法,主要由下述重量份数的原料组成:沙姜4~6份;蒜头5~8份;公孙桔2~5份;小葱3~6份;香菜3~6份;罗勒2~6份;食盐2~4份;还原糖5~11份;食用油4~9份,其制备方法包括原料除油步骤、压榨步骤、过滤步骤、高温烘培步骤、真空干燥步骤、粉碎步骤、均质步骤、杀菌步骤。

[0020] 上述沙姜味道在辛辣中稍带甜味,有化痰行气,消食开胃,健脾去湿和防疫等功效。由于其含姜辣素高,作为蘸料使用时能保持鲜活肥鸡的原味,同时能溶解和挥发其中的腥味物质,除腥解腻,使鸡肉香而不腻;罗勒略带薄荷味,稍甜或带点辣味,有驱风、芳香、健胃及发汗作用,能起到促进食欲的作用;公孙桔味甘酸而性凉,能够清胃热,利咽喉,止干渴,为胸膈热、口干欲饮、为咽喉疼痛者的食疗良品,其汁液中含有丰富的芳香油成分,用于白斩鸡调味时能刺激消化道的神经末梢,引起胃肠蠕动,增加唾液、胃液和肠消化液的分泌,从而健脾胃、增食欲。该配方中加入少许还原糖对大蒜素有保护作用,能减少高温对大蒜素的破坏;该配方科学合理,组分简单,不含防腐剂,调味增鲜效果好,且能大大提高白斩鸡的鲜味和口感。该酸甜白斩鸡蘸料通过高温高压和脱气工艺,杀灭了大部分微生物,满足了微生物指标的要求,延长了食品保质期。

## 具体实施方式

[0021] 以下结合实施例对本发明作进一步详细描述。

[0022] 实施例1

[0023] 一种酸甜白斩鸡蘸料,主要由下述重量份数的原料组成:沙姜5份;蒜头7份;公孙桔4份;小葱4份;香菜4份;罗勒4份;食盐3份;还原糖8份;食用油7份,其制备方法包括以下

步骤:

[0024] (1) 除油:将沙姜、蒜头和公孙桔分别用紫外灯照两个小时,然后送入旋转的清洗辊刷清洗,并用清洗水喷淋,捞起沥干;将沥干后的沙姜、蒜头、公孙桔送入针刺式除油机中,使沙姜皮、蒜头皮和桔皮中的油从油泡中逸出,再用蝶式离心分离机将油去除,得到去油沙姜、蒜头和公孙桔;其中蝶式离心分离机的工作油温为40℃,转鼓转速为7500r/min;

[0025] (2) 压榨过滤:将步骤(1)得到的去油沙姜、蒜头和公孙桔分别用压榨机取汁,将压榨后得到的残渣送入过滤机中过滤,得到滤渣和滤液;

[0026] (3) 高温烘培:在步骤(2)得到的滤液中加入食用油、还原糖,进行高温烘培,烘培温度为115℃,时间为3分钟,然后自然冷却至室温;

[0027] (4) 真空干燥:将新鲜罗勒、香菜、小葱混合后放入真空干燥机中,干燥至物料含水量为0.5%;

[0028] (5) 粉碎均质:将步骤(4)得到的物料以及步骤(2)得到的滤渣放入粉碎机中进行粉碎,然后过目数为45的筛网,将筛过物与步骤(3)得到的物料混合送入高压均质机于均质压力20-35Mpa下进行均质3min;

[0029] (6) 脱气杀菌:将步骤(5)得到的物料采用真空脱气机进行脱气去油加入食盐,然后在18s内升温至94℃,保持18s,降温至90℃,趁热罐装于消毒的容器中,并迅速冷却至38℃保存。

[0030] 其中真空脱气机采用离心喷雾式、加压喷雾式或薄膜流下式;还原糖为葡萄糖、木糖、核糖中的至少一种;食用油为棕油、色拉油、芝麻油、鸡油、猪油、牛油中的至少一种。

[0031] 实施例2

[0032] 同上述实施例1,其区别在于主要由下述重量份数的原料组成:沙姜6份;蒜头8份;公孙桔5份;小葱6份;香菜6份;罗勒6份;食盐4份;还原糖11份;食用油9份。其制备过程中:

[0033] 步骤(1)中蝶式离心分离机的转鼓转速为8000r/min;

[0034] 步骤(3)中烘培温度为125℃,时间为2分钟;

[0035] 步骤(5)中筛网目数为60目;均质压力35Mpa下;

[0036] 步骤(6)中在20s内升温至95℃,保持15s。

[0037] 实施例3

[0038] 同上述实施例1,其区别在于主要由下述重量份数的原料组成:沙姜4份;蒜头5份;公孙桔2份;小葱3份;香菜3份;罗勒2份;食盐2份;还原糖5份;食用油4份。其制备过程中:

[0039] 步骤(1)中蝶式离心分离机的转鼓转速为7000r/min;

[0040] 步骤(3)中烘培温度为105℃,时间为4分钟;

[0041] 步骤(5)中筛网目数为30目;均质压力20Mpa下;

[0042] 步骤(6)中在15s内升温至93℃,保持20s。

[0043] 对比试验

[0044] 将上述实施例1、2、3及对照样分别倒入20ml电子舌专用烧瓶中并定容至刻度线,将烧瓶置于电子舌系统自动进样器上进行信号采集,实验结果如表1所示,

[0045] 表1电子舌数据表

[0046]

	酸味	苦味	涩味	苦味 回味	涩味 回味	鲜味	丰富 度	咸味
基准液	-13	0	0	0	0	0	0	-6
对照样	-0.12	1.3	1.5	2	1	4	5	6
实例 1	-0.13	1.1	1	2	1	5.2	7.4	6.4
实例 2	-0.15	1.2	1	2	1	5.5	7.6	6.6
实例 3	-3.15	1.2	1	2	1	5	7.1	6.2

[0047] 注：以基准溶液的输出为无味点，除了酸味和咸味，其他指标的无味点均为0，我们通常将大于无味点的味觉项目作为评价对象。因为基准溶液中含有少量的酸和盐，酸味和咸味的无味点分别为-13和-6。无味点以下的项目可以认为是该样品没有的味道。对照样的白斩鸡蘸料主要由下述重量份数的原料组成：生姜4份；蒜头5份；食醋2份；蚝油3份；生抽3份；食盐2份；食用油4份。其制备同上述具体实施例1。

[0048] 当然，上述说明并非对本发明的限制，本发明也并不限于上述举例。本技术领域的普通技术人员在本发明的实质范围内，作出的变化、改型、添加或替换，也应属于本发明的保护范围。