



(21) 申请号 201110319947. 5

(22) 申请日 2011. 10. 20

(73) 专利权人 重庆鲁渝立强食品有限公司
地址 409900 重庆市秀山县中和镇迎凤路
333 号

(72) 发明人 程祝军

(51) Int. Cl.
A23L 1/315 (2006. 01)

(56) 对比文件

CN 101461545 A, 2009. 06. 24, 说明书第 2 页
第 3 行 - 第 3 页第 2 行 .

CN 102210460 A, 2011. 10. 12, 权利要求 2.

CN 102178257 A, 2011. 09. 14, 权利要求 1.

KR 1020080090630 A, 2008. 10. 09, 全文 .

KR 100854582 B1, 2008. 08. 27, 全文 .

审查员 朱晓

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

卤味全鸡加工工艺

(57) 摘要

卤味全鸡加工工艺, 包括加工步骤、腌制料配方、卤汁配方和调味料, 特别是调料中包含了茴香、八角、花椒、草果、三奈、丁香、肉豆蔻、紫草等天然植物, 其有益效果是腌制料和香料汁配方主要采用天然材料, 加工步骤和加工节奏独特有序, 腌制和煮制时间较长, 香料和调料充分浸入鸡肉内, 鸡肉的味道表里如一, 味道鲜美、鲜嫩醇香, 肉质细嫩、全鸡色泽金黄, 酥绵爽口, 入口余味不绝, 可增进食欲、开胃健脾, 同时因煮制恰当, 食用时容易分割, 方便食用者于户外或旅行中食用。

1. 卤味全鸡加工工艺,包括加工步骤、腌制液配方、卤汁配方和调味料,其特征在于加工步骤如下:

a、挑选、清洗、修整、称量、验收白条鸡原料;

b、腌制,将每只鸡逐个放在腌制液中浸泡一分钟,再放入腌制容器中,最后将剩余腌制液均匀淋入容器,然后放入 1-4℃恒温库,每隔 12 小时翻动一次,腌制 48 小时;

c、预煮,用沸水煮 5 分钟,除去泡沫;

d、卤制,将卤汁煮沸后放入全鸡,每锅 200 只~300 只,原料入锅一半时,烹入调味料,再加进另一半,烹入调味料,加盖文火卤制,按全鸡的老、嫩和大小区分,蒸汽压力在 0.05MPa—0.1MPa 之间,温度 100℃,卤制 50 分钟,卤汁必须循环使用 5 次,卤制完成后,按照先小后大的原则将全鸡出锅,蒸汽压力控制在 0.01MPa,个头稍大的继续文火卤制 10 分钟,再逐一起锅放入物料车内冷却;

e、烘烤,将卤制好的产品逐个挂上烘烤架,推入烘箱,关烘箱门,接通电源,温度设置 110℃,然后每隔 20 分钟除湿一次,烘烤一小时后,将产品推出烘箱冷却;

f、检查整理,修剪骨刺、剔除绒毛,将鸡爪装进膛内;

g、真空包装,高温杀菌;

h、检验、装箱、入库;

所述的腌制液配方按照鸡肉重量由如下材料及其重量比例组成:食盐 2%、砂糖 1.5%、异抗坏血酸钠 0.02%、料酒 1%、白醋 0.6%、胡椒粉 0.3%、姜末 0.5%、陈皮 0.2%、水 20%;

所述的卤汁是按水重量由如下材料及其重量比例制成:生姜 1.5%、桂皮 0.5%、茴香 0.5%、八角 0.5%、花椒 1%、辣椒 2%、植物油 5%、食盐 1%、砂糖 1%、味精 0.5%、料酒 1%、草果 0.8%、三奈 0.2%、丁香 0.05%、肉豆蔻 0.1%、紫草 0.1%、酱油 0.1%、肌苷酸二钠 0.05%、鸟苷酸二钠 0.05%、焦糖色素 0.01%;其制作方法是将上述配方用纱布或过滤袋包装结扎,加水煮制,水微沸 35 分钟,摊开冷却至常温即成;

所述的调味料配方按水重量由如下材料及其重量比例混合而成:食盐 1%、味精 0.5%、酱油 0.1%、肌苷酸二钠 0.05%、鸟苷酸二钠 0.05%、焦糖色素 0.01%。

卤味全鸡加工工艺

技术领域

[0001] 本发明涉及一种鸡肉食品加工领域,特别是一种卤味全鸡的加工工艺。

背景技术

[0002] 目前市场上加工全鸡的方法很多,都是采用整鸡加工,由于整鸡加工时,香料及调料浸入鸡肉不够充分,以致鸡肉味道表里不一,同时由于现有的各种全鸡加工香料配备不当,也使得鸡肉口感不佳。专利号 99113098.7 公开了“一种烧鸡的制备方法”,该方法用白芷、桂皮、高良姜、肉豆蔻、橘皮、茴香、八角茴香、生姜、人参、冬虫夏草、山药、鹿茸、孜然、肉桂、丁香、草豆蔻、白果、砂仁、花椒、香叶、食盐、党参、枸杞子、茯苓为调料,通过煮烧、烘烤使调料浸入鸡肉,虽然风味独特,也只代表了一种风味,无法满足大众的口味需要。

发明内容

[0003] 本发明所要解决的技术问题是提供一种卤味全鸡加工工艺,该工艺加工的全鸡色泽金黄,鲜嫩醇香,酥绵爽口,入口余味不绝。

[0004] 为解决上述技术问题,本发明所采用的技术方案是一种卤味全鸡加工工艺,包括加工步骤、腌制料配方、卤汁配方和调味料,其加工步骤是:

[0005] a、挑选、清洗、修整、称量、验收白条鸡原料;

[0006] b、腌制,将每只鸡逐个放在腌制液中浸泡一分钟,再放入腌制容器中,最后将剩余腌制液均匀淋入容器,然后放入 1-4℃ 恒温库,每隔 12 小时翻动一次,腌制 48 小时;

[0007] c、预煮,用沸水煮 5 分钟,除去泡沫;

[0008] d、卤制,将卤汁煮沸后放入全鸡,每锅 200 只~300 只,原料入锅一半时,烹入调味料,再加进另一半,烹入调味料,加盖文火卤制,按全鸡的老、嫩和大小区分,蒸汽压力在 0.05MPa-0.1MPa 之间,温度 100℃,卤制 50 分钟,卤料必须循环使用 5 次,卤制完成后,按照先小后大的原则将全鸡出锅,蒸汽压力控制在 0.01MPa,个头稍大的继续文火卤制 10 分钟,再逐一起锅放入物料车内冷却;

[0009] e、烘烤,将卤制好的产品逐个挂上烘烤架,推入烘箱,关烘箱门,接通电源,温度设置 110℃,然后每隔 20 分钟除湿一次,烘烤一小时后,将产品推出烘箱冷却;

[0010] f、检查整理,修剪骨刺、剔除绒毛,将鸡爪装进腔内;

[0011] g、真空包装,高温杀菌;

[0012] h、检验、装箱、入库。

[0013] 其中步骤 b 腌制工艺中所采用的腌制料的配方按照鸡肉重量由如下材料及其重量比例组成:食盐(2%)、砂糖(1.5%)、异抗坏血酸钠(0.02%)、料酒(1%)、白醋(0.6%)、胡椒粉(0.3%)、姜末(0.5%)、陈皮(0.2%)、水(20%)。

[0014] 其中步骤 d 卤制工艺中所采用的卤汁的配方按水重量由如下材料及其重量比例组成:生姜(1.5%)、桂皮(0.5%)、茴香(0.5%)、八角(0.5%)、花椒(1%)、辣椒(2%)、植物油(5%)、食盐(1%)、砂糖(1%)、味精(0.5%)、料酒(1%)、草果(0.8%)、三

奈(0.2%)、丁香(0.05%)、肉豆蔻(0.1%)、紫草(0.1%)、酱油(0.1%)、肌苷酸二钠(0.05%)、鸟苷酸二钠(0.05%)、焦糖色素(0.01%);其制作方法是将上述配方用纱布或过滤袋包装结扎,加水煮制,水微沸35分钟,摊开冷却至常温即成。

[0015] 其中步骤d卤制工艺中所采用的调味料的配方按水重量由如下材料及其重量比例混合而成:食盐(1%)、味精(0.5%)、酱油(0.1%)、肌苷酸二钠(0.05%)、鸟苷酸二钠(0.05%)、焦糖色素(0.01%)。

[0016] 本发明的有益效果是腌制料和香料汁配方主要采用天然材料,加工步骤和加工节奏独特有序,腌制和煮制时间较长,香料和调料充分浸入鸡肉内,鸡肉的味道表里如一,味道鲜美、鲜嫩醇香,肉质细嫩、全鸡色泽金黄,酥绵爽口,入口余味不绝,可增进食欲、开胃健脾,同时因煮制恰当,食用时容易分割,方便食用者于户外或旅行中食用。

具体实施方式

[0017] 下面结合实施例对本发明做进一步说明。

[0018] 1. 制作腌制料:取食盐4kg、砂糖3kg、异抗坏血酸钠40g、料酒2kg、白醋1.2kg、胡椒粉600g、姜末1kg、陈皮400g、水40kg,充分混合拌匀,做成腌制料。

[0019] 2. 制作卤水:取水200kg、生姜3kg、桂皮1kg、茴香1kg、八角1kg、花椒2kg、辣椒4kg、植物油10kg、食盐2kg、砂糖2kg、味精1kg、料酒2kg、草果1.6kg、三奈0.4kg、丁香0.1kg、肉豆蔻0.2kg、紫草0.2kg、酱油0.2kg、苷酸二钠0.05kg、鸟苷酸二钠0.05kg、焦糖色素0.01kg,用纱布或过滤袋包装结扎,煮制35分钟后摊开冷却至常温。

[0020] 3. 制作调味料:将食盐2kg、味精1kg、酱油0.2kg、苷酸二钠0.05kg、鸟苷酸二钠0.05kg、焦糖色素0.01kg充分搅拌均匀。

[0021] 4. 制作卤味全鸡:精选1kg重的新鲜白条土鸡200只,清洗修整,除去腹腔内皮膜和脂肪,称量,然后进行腌制,将每只鸡逐个放在腌制液中浸泡一分钟,再放入腌制容器中,最后将剩余腌制液均匀淋入容器,然后放入4℃恒温库,每隔12小时翻动一次,腌制48小时,然后取出,在沸水中煮5分钟,除去泡沫,接着进行卤制,将卤水煮沸后放入全鸡,入锅一半时,烹入调味料,再加进另一半,烹入调味料,加盖文火卤制,蒸汽压力为0.1MPa,温度100℃,卤制50分钟,卤制完成后,逐一起锅放入物料车内冷却;接着将卤制好的产品逐个挂上烘烤架,推入烘箱,关烘箱门,接通电源,温度设置110℃,然后每隔20分钟除湿一次,烘烤一小时后,将产品推出烘箱冷却;然后检查整理,修剪骨刺、剔除绒毛,将鸡爪装进腔内;接着真空包装,高温杀菌;最后检验、装箱、入库。