



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102366118 B

(45) 授权公告日 2014. 01. 15

(21) 申请号 201110319936. 7

(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)

A23L 1/312(2006. 01)

(56) 对比文件

CN 1236577 A, 1999. 12. 01, 全文.

KR 1020040096091 A, 2004. 11. 16, 全文.

CN 1709146 A, 2005. 12. 21, 全文.

RU 2333679 C1, 2008. 09. 20, 全文.

CN 102210460 A, 2011. 10. 12, 全文.

王琴, 等. 即食卤鸡胗的工艺研究. 《食品工业科技》. 2009, 第 30 卷 (第 6 期), 第 275 页第 1. 1 部分、第 1. 2. 1 和 1. 2. 2 部分.

审查员 严陇兵

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

卤鸡心、卤鸡胗加工工艺

(57) 摘要

卤鸡心、卤鸡胗加工工艺, 包括加工步骤、腌制料配方和卤汁配方, 其加工步骤包括精选、腌制、预煮、卤制、包装、杀菌和检验入库, 其腌制料和卤汁配方中含有特殊的中草药成分, 可使卤味充分浸入鸡心和鸡胗内部, 使得其味道表里如一, 鲜嫩可口、肉质醇香, 酥绵爽口, 余味浓郁, 方便食用者于户外或旅行中食用, 且适合规模化生产。

1. 卤鸡心、卤鸡胗加工工艺,其特征是加工步骤如下:

a、挑选、清洗、修整、称量、验收鸡心、鸡胗原料;

b、腌制:将鸡心或鸡胗分批在腌制液中浸泡一分钟,再分批放入腌制容器中,最后将剩余腌制液均匀淋入容器,然后放入 1-4℃恒温库,6 小时后翻动一次,腌制 12 小时;

c、预煮:用沸水煮 15 分钟,除去油末、血水;

d、卤制:将卤汁煮沸后放入鸡心或鸡胗,加盖文火卤制,蒸汽压力在 0.05MPa—0.1MPa 之间,温度 100℃,卤制 60 分钟,再逐一起锅放入物料车内冷却;

e、真空包装,高温杀菌;

f、保温检验:在 37±2℃条件下保温 7-10 昼夜后检查,剔除胀袋,将检验合格产品装箱入库;

所述的腌制液是按照鸡心或鸡胗重量由如下材料及其重量比例组成:食盐 1%、砂糖 1%、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 2%、砂糖 1%、味精 1%、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 0.2%、肌苷酸二钠 0.1%、鸟苷酸二钠 0.1%、焦糖色素 0.01-0.02%;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。

卤鸡心、卤鸡胗加工工艺

技术领域

[0001] 本发明涉及一种鸡肉熟食制品的加工方法,具体地说是一种卤鸡心、卤鸡胗加工工艺。

背景技术

[0002] 鸡肉质地细嫩,滋味鲜美,富含多种蛋白质和其它营养物质,且营养转化率高,很容易倍人体吸收利用,有增强体力,强身健体的作用,是人类的重要食物之一。

[0003] 现有技术中鸡肉熟食制品的制作方法很多,如蒸煮、煎炸、烧烤、腌腊、卤酱等等,风味特色各有不同。专利号 ZL98102103.4 公开了“一种糖熏鸡翅及其制备方法”该方法以鸡翅为主料,用味精、食盐、亚硝酸钠、白糖、甘草、花椒、大料、山奈、白芷、豆蔻、紫扣、草拨、良姜、佛手、丁香、鲜姜为调料,经浸泡、腌制、煮、熏加工而成。该食品口味偏甜,不能满足人们的口感需要。

发明内容

[0004] 本发明所要解决的技术问题是提供一种卤鸡心、卤鸡胗加工工艺,生产一种鲜嫩可口、肉质醇香,酥绵爽口,余味浓郁的鸡心、鸡胗食品,以向人们提供多样化食品,满足人们的不同需要。

[0005] 为解决上述技术问题,本发明所采用的技术方案是一种卤鸡心、卤鸡胗加工工艺,包括加工步骤、腌制料配方和卤汁配方,其加工步骤是:

[0006] a、挑选、清洗、修整、称量、验收鸡心、鸡胗原料;

[0007] b、腌制:将鸡心或鸡胗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,6 小时后翻动一次,腌制 12 小时;

[0008] c、预煮:用沸水煮 15 分钟,除去油末、血水;

[0009] d、卤制:将卤汁煮沸后放入鸡心或鸡胗,加盖文火卤制,蒸汽压力为 0.1MPa 之间,温度 100℃,卤制 60 分钟,卤料必须循环使用 5 次,卤制完成后,起锅放入物料车内冷却;

[0010] e、真空包装,高温杀菌;

[0011] f、保温检验:在 37±2℃ 条件下保温 7-10 昼夜后检查,剔除胀袋,将检验合格产品装箱入库。

[0012] 其中步骤 b 腌制工艺中所采用的腌制料的配方按照鸡心或鸡胗重量由如下材料及其重量比例组成:食盐(1%)、砂糖(1%)、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%)。

[0013] 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(2%)、砂糖(1%)、味精(1%)、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(0.2%)、肌苷酸二钠(0.1%)、鸟苷酸二钠(0.1%)、焦糖色素(0.01-0.02%);其制作方法是上述配方用纱

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。

[0014] 本发明的有益效果是腌制和煮制时间较长,香料和调料充分浸入鸡心或鸡胗内,其味道表里如一,香料种类独特,鲜嫩可口、肉质醇香,酥绵爽口,余味浓郁,方便食用者于户外或旅行中食用,且适合规模化生产。

具体实施方式

[0015] 下面结合实施例对本发明做进一步说明。

[0016] 1. 制作腌制料:取食盐 2kg、砂糖 1.5kg、异抗坏血酸钠 20g、料酒 1kg、白醋 600g、胡椒粉 300g、姜末 500g、陈皮 200g、水 20kg,充分混合拌匀,做成腌制料。

[0017] 2. 制作卤汁:取水 100kg、生姜 1.5kg、桂皮 500g、茴香 500g、八角 500g、花椒 1kg、辣椒 2kg、植物油 5kg、食盐 2kg、砂糖 1kg、味精 1kg、料酒 1kg、草果 800g、三奈 200g、丁香 50g、肉豆蔻 100g、紫草 100g、酱油 200g、苷酸二钠 50g、鸟苷酸二钠 50g、焦糖色素 5g,用纱布或过滤袋包装结扎,煮制 35 分钟后摊开冷却至常温。

[0018] 3. 制作卤鸡心:精选鲜鸡心 100kg,清洗修整,称量,然后进行腌制,将鸡心分批放在腌制液中浸泡一分钟,再分批放入腌制容器中,最后将剩余腌制液均匀淋入容器,然后放入 4℃ 恒温库,6 小时后翻动一次,12 小时后取出,在沸水中煮 15 分钟,除去油末、血水,接着进行卤制,将卤汁煮沸后放入鸡心,加盖文火卤制,蒸汽压力为 0.1MPa,温度 100℃,卤制 60 分钟,卤制完成后,逐一起锅放入物料车内冷却;接着真空包装,高温杀菌;再进行保温检验,在 37±2℃ 条件下保温 7-10 昼夜后检查,剔除胀袋,将检验合格产品装箱入库。

[0019] 4. 制作卤鸡胗:精选鲜鸡胗 100kg,清洗修整,称量,然后进行腌制,将鸡胗分批放在腌制液中浸泡一分钟,再分批放入腌制容器中,最后将剩余腌制液均匀淋入容器,然后放入 4℃ 恒温库,6 小时后翻动一次,12 小时后取出,在沸水中煮 15 分钟,除去油末、血水,接着进行卤制,将卤汁煮沸后放入鸡胗,加盖文火卤制,蒸汽压力为 0.1MPa,温度 100℃,卤制 60 分钟,卤制完成后,逐一起锅放入物料车内冷却;接着真空包装,高温杀菌;再进行保温检验,在 37±2℃ 条件下保温 7-10 昼夜后检查,剔除胀袋,将检验合格产品装箱入库。