



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105309941 A

(43) 申请公布日 2016. 02. 10

(21) 申请号 201410357303. 9

(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 1/312(2006. 01)

A23L 1/315(2006. 01)

A23L 1/314(2006. 01)

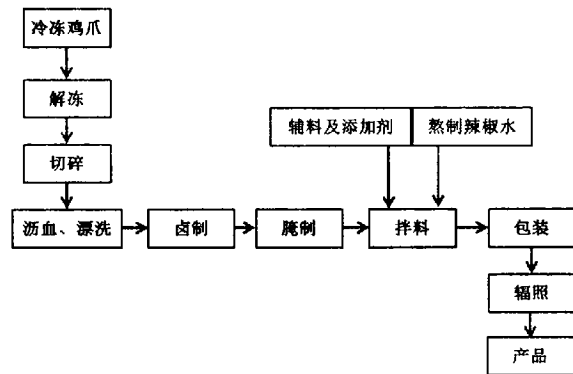
权利要求书1页 说明书5页 附图1页

(54) 发明名称

一种酸菜凤爪及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种酸菜凤爪及其制备方法, 由以下原料按重量份计配制而成, 冷冻鸡爪 200 ~ 280 份、酸菜 40 ~ 60 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, 进行卤制、腌制, 在腌制过程中加入酸菜及辣椒水, 经拌料及真空包装, 辐照杀菌即得。本发明制备的酸菜凤爪, 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. 一种酸菜凤爪,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、酸菜 40 ~ 60 份,野山椒 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 所述的酸菜凤爪,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 所述的酸菜凤爪的制备方法,其特征在于,具体步骤如下:

1) 炒制酸菜:酸菜采用小火炒制,并加入少许醋酸控制 pH 在 3.5 ~ 4 之间;

2) 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 : 4 ~ 1 : 8,在 100°C 下熬制 30 ~ 50min,得到新鲜的辣椒水;

3) 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;

4) 卤制:以步骤 3) 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°C 下蒸煮 5 ~ 10min,卤制后将碎鸡爪冷却至 25°C,以备腌制;

5) 腌制:以步骤 4) 卤制的碎鸡爪为原料,加入食用盐 15 ~ 22 份,炒制酸菜 40 ~ 60 份,辣椒水 400 ~ 550 份,在 25°C 下腌制 10 ~ 12h,卤制后将碎鸡爪冷却至 25°C,以备拌料;

6) 拌料:以步骤 5) 中腌制的碎鸡爪为原料,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;

7) 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;

8) 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°C 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°C,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。

一种酸菜凤爪及其制备方法

技术领域

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

背景技术

[0002] 凤爪亦称“鸡掌”、“鸡爪”、“凤足”,在中国是一种常见的食材,它多皮、筋,胶质大,富含谷氨酸,胶原蛋白和钙质,常用于煮汤,也宜于卤、酱。凤爪发源于成都平原,后逐渐流行于川渝地区。近几年,由泡椒凤爪产业化而流传至大江南北。

[0003] 酸菜是一种具有悠久历史的乳酸发酵食品,在含盐量较低的汁液中,借助于天然附着在大白菜表面上的微生物进行乳酸发酵形成的制品。酸菜具有开胃解腻、降低胆固醇、抗动脉硬化和增强免疫力等功能,深受人们的喜爱。以酸菜为原料烹制的许多菜肴,也已构成我国大多数地区饮食文化的一大特色。随着现代食品加工技术和食品生物技术研究 and 应用的不断发展,同时国内外的消费人群迅速增加和消费范围的迅速扩大。酸菜除了含有白菜中原有的一些维生素、矿物质、纤维素等物质外,菜在发酵过程中还生成了乳酸、胆碱、乙酰胆碱、激糖素、VC、VB12 及各种酶等有机化合物。

[0004] 目前,市场上未见有凤爪种搭配酸菜的产品。如能在凤爪制备过程中加入酸菜,既可以丰富凤爪产品的风味,又可以提高其营养价值,具有潜在的市场前景。

发明内容

[0005] 有鉴于此,本发明提供一种营养健康、多样化的酸菜凤爪。

[0006] 为了实现上述目的,本发明采用的技术方案为:

[0007] 一种酸菜凤爪,由以下原料按重量份计配制而成:

[0008] 冷冻鸡爪 200 ~ 280 份、酸菜 40 ~ 60 份,野山椒 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。

[0009] 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。

[0010] 本发明还提供一种酸菜凤爪的制备方法,具体步骤如下:

[0011] 1) 炒制酸菜:酸菜采用小火炒制,并加入少许醋酸控制 pH 在 3.5 ~ 4 之间;

[0012] 2) 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 : 4 ~ 1 : 8,在 100℃下熬制 30 ~ 50min,得到新鲜的辣椒水;

[0013] 3) 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;

[0014] 4) 卤制:以步骤 3) 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;

[0015] 5) 腌制:以步骤 4) 卤制的碎鸡爪为原料,加入食用盐 15 ~ 22 份,炒制酸菜 40 ~

60 份,辣椒水 400 ~ 550 份,在 25℃下腌制 10 ~ 12h,卤制后将碎鸡爪冷却至 25℃,以备拌料;

[0016] 6) 拌料:以步骤 5) 中腌制的碎鸡爪为原料,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;

[0017] 7) 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;

[0018] 8) 杀菌:将包装好的产品采用辐照杀菌。

[0019] 进一步,步骤 1) 中冷冻鸡爪的解冻是在 25℃下 10 ~ 12h 完成。

[0020] 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。

[0021] 进一步,步骤 4) 中拌料的温度是 25℃,拌料过程是在 20min 内完成。

[0022] 进一步,步骤 6) 中辐照杀菌的辐照剂量为 2 ~ 4kGy。

[0023] 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

[0024] 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:

[0025] 图 1 为本发明酸菜凤爪的制备工艺流程图;

具体实施方式

[0026] 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。

[0027] 实施例 1

[0028] 1、原料配方

[0029] 按照以下重量份(kg)称取原料:

[0030] 冷冻鸡爪 200 份、泡白菜 40 份,野山椒 83.3 份、食用盐 22 份、白砂糖 3 份、酱油 1.5 份、鸡精 6 份、味精 4 份、食品添加剂 1.1 份。

[0031] 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。

[0032] 2、制备具体步骤如下:

[0033] 1) 炒制酸菜:酸菜选用泡白菜,采用小火炒制,并加入少许醋酸控制 pH 在 3.60 ± 0.02 ;

[0034] 2) 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;

[0035] 3) 解冻、切分:以冷冻鸡爪为原料,在 25℃下解冻 10h,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;

[0036] 4) 卤制 :以步骤 3) 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%的比例调配而成;

[0037] 5) 腌制 :以步骤 4) 卤制的碎鸡爪为原料,加入食用盐 22 份,炒制酸菜 40 份,辣椒水 500 份,在 25℃下腌制 12h,卤制后将碎鸡爪冷却至 25℃,以备拌料;

[0038] 6) 拌料 :以步骤 5) 中腌制的碎鸡爪为原料,食品添加剂 1.1 份,白砂糖 3 份,酱油 1.5 份,鸡精 6 份,味精 4 份,并在 25℃温度下拌料 20min;

[0039] 7) 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;

[0040] 8) 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。

[0041] 实施例 2

[0042] 1、原料配方

[0043] 按照以下重量份 (kg) 称取原料:

[0044] 冷冻鸡爪 200 份、泡芥菜 60 份、野山椒 83.3 份、食用盐 22 份、白砂糖 3 份、酱油 1.5 份、鸡精 6 份、味精 4 份、食品添加剂 1.1 份。

[0045] 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。

[0046] 2、制备具体步骤如下:

[0047] 1) 炒制酸菜 :酸菜选用泡芥菜,采用小火炒制,并加入少许醋酸控制 pH 在 4.00 ± 0.02 ;

[0048] 2) 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;

[0049] 3) 解冻、切分 :以冷冻鸡爪为原料,在 25℃下解冻 10h,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;

[0050] 4) 卤制 :以步骤 3) 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%的比例调配而成;

[0051] 5) 腌制 :以步骤 4) 卤制的碎鸡爪为原料,加入食用盐 22 份,炒制酸菜 60 份,辣椒水 500 份,在 25℃下腌制 12h,卤制后将碎鸡爪冷却至 25℃,以备拌料;

[0052] 6) 拌料 :以步骤 5) 中腌制的碎鸡爪为原料,食品添加剂 1.1 份,白砂糖 3 份,酱油 1.5 份,鸡精 6 份,味精 4 份,并在 25℃温度下拌料 20min;

[0053] 7) 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;

[0054] 8) 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。

[0055] 实施例 3

[0056] 1、原料配方

[0057] 按照以下重量份 (kg) 称取原料：

[0058] 冷冻鸡爪 200 份、泡芥菜 50 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。

[0059] 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。

[0060] 2、制备具体步骤如下：

[0061] 1) 炒制酸菜：酸菜选用泡芥菜，采用小火炒制，并加入少许醋酸控制 pH 在 3.80 ± 0.02 ；

[0062] 2) 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°C 下熬制 40min；

[0063] 3) 解冻、切分：以冷冻鸡爪为原料，在 25°C 下解冻 10h，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；

[0064] 4) 卤制：以步骤 3) 中制备的碎鸡爪为原料，加入五香调料 325 份和水 500 份，在 100°C 下蒸煮 7min，卤制后将碎鸡爪冷却至 25°C ，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%的比例调配而成；

[0065] 5) 腌制：以步骤 4) 卤制的碎鸡爪为原料，加入食用盐 15 份，炒制酸菜 50 份，辣椒水 500 份，在 25°C 下腌制 12h，卤制后将碎鸡爪冷却至 25°C ，以备拌料；

[0066] 6) 拌料：以步骤 5) 中腌制的碎鸡爪为原料，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°C 温度下拌料 20min；

[0067] 7) 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；

[0068] 8) 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 。

[0069] 按照表 1 的标准，10 人分别对实施例 1、2、3 所制得的酸菜凤爪进行感官评价，评价的结果见表 2。

[0070] 表 1 酸菜凤爪感官分析指标表

[0071]

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	具有酸菜产品特有的香气	5.0
	具有酸菜产品特有的香气，但略淡	4.0
	基本具有酸菜产品特有的香气，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	有酸菜特有的酸菜鲜味，滋味鲜美；质地脆嫩，有韧性	5.0
	有酸菜特有的辣鲜味，但酸菜鲜味变淡；质地较脆嫩，基	4.0

[0072]

	本有韧性	
	有酸菜特有的酸菜味，口感淡；质地尚可，韧性较差	3.0
	鲜酸菜味淡，口感差；质地变软	2.0
	鲜酸菜香味均无；质地软无韧性	1.0

表 2 酸菜凤爪感官分析结构

项目	实施例		
	1	2	3
色泽及形态	4.8±0.2	4.6±0.1	4.8±0.1
香气	4.2±0.2	4.7±0.2	4.8±0.1
质地及滋味	4.2±0.3	4.6±0.2	4.7±0.3
综合得分	4.4	4.6	4.8

[0073] 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。

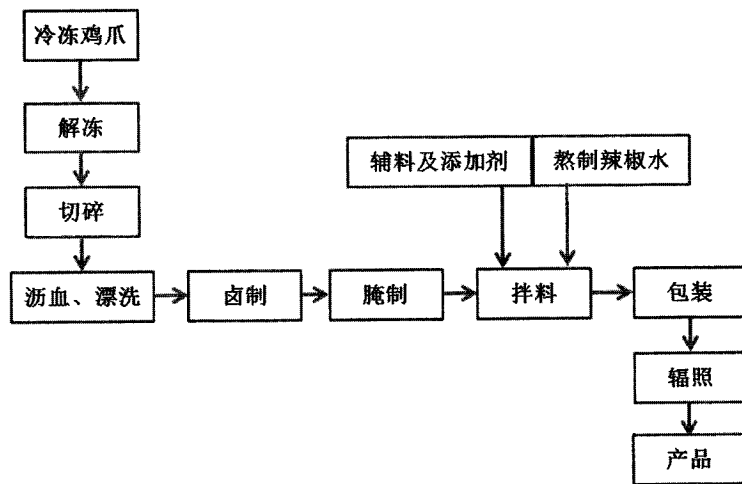


图 1