



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106418448 A

(43)申请公布日 2017.02.22

(21)申请号 201610840744.3 *A23L 17/40*(2016.01)

(22)申请日 2016.09.22 *A23L 17/50*(2016.01)

(71)申请人 河南永达美基食品股份有限公司 *A23L 33/10*(2016.01)

地址 458030 河南省鹤壁市淇滨区延河路
753号

(72)发明人 杨坤范

(74)专利代理机构 郑州优盾知识产权代理有限公司 41125

代理人 张绍琳 张真真

(51)Int.Cl.

A23L 27/60(2016.01)

A23L 27/10(2016.01)

A23L 11/00(2016.01)

A23L 13/50(2016.01)

A23L 17/10(2016.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种海鲜鸡肉酱及其制作方法

(57)摘要

本发明提供了一种海鲜鸡肉酱及其制作方法,以海鲜、鸡肉、调味酱、调味料、香辛料、植物油、芝麻为原料,经挑拣、清洗、粉碎、熬制等步骤制作而成,富含多种营养成分,鲜香可口,适合各个年龄段人群食用。本发明加入香辛料,很好的融合了海鲜的腥味,又加入鸡肉和豆类,增加了蛋白质含量,营养丰富,味道鲜美,好吃不厌,既适合正在生长发育的青少年,又适合需要补充营养的老年人;除此以外搭配携带也很方便,既可以直接拌饭拌面,又可以用作炒菜的调料。

1. 一种海鲜鸡肉酱,其特征在於它是由以下重量份的原料制成的:海鲜1-4、鸡肉2-4、调味酱20-50、调味料8-13、香辛料13-20、油20-45、芝麻3-5。

2. 根据权利要求1所述的海鲜鸡肉酱,其特征在於:所述海鲜由虾干、干贝、鱼干组成,其中虾干、干贝、鱼干占海鲜总重量的百分比是:虾干20-25%,干贝20-25%,鱼干50-60%。

3. 根据权利要求1所述的海鲜鸡肉酱,其特征在於:所述调味酱由豆豉、辣酱、排骨酱、海鲜酱组成,其中豆豉、辣酱、排骨酱、海鲜酱占调味酱总质量的百分比是:豆豉50-65%,辣酱20-25%,排骨酱5-15%,海鲜酱5-20%。

4. 根据权利要求1所述的海鲜鸡肉酱,其特征在於:所述调味料由味精、蚝油、酱油组成,其中味精、蚝油、酱油占调味料总质量的百分比是:味精10-25%,蚝油15-40%,酱油40-75%。

5. 根据权利要求1所述的海鲜鸡肉酱,其特征在於:所述香辛料由大葱、洋葱、生姜、大蒜、花椒组成,其中大葱、洋葱、生姜、大蒜、花椒占香辛料总质量的百分比是:大葱10-15%,洋葱5-10%,生姜5-10%,大蒜60-70%,花椒5-10%。

6. 权利要求1所述的海鲜鸡肉酱的制作方法,其特征在於包括如下步骤:

(1) 预处理:将海鲜用粉碎机粉碎,得到碎海鲜;取冰鲜或自然解冻的鸡肉,切成大小均一的鸡肉丁;将大葱、洋葱、生姜、大蒜、花椒粉碎,得到粒状香辛料或香辛料粉;

(2) 腌制:向步骤(1)鸡肉丁中加入腌制液,搅拌均匀腌制30-60分钟;腌制后进行油炸,炸制10-15分钟,得到炸鸡丁;

(3) 熬制:将步骤(1)中粒状香辛料或香辛料粉加入到130-160℃的油中,炸1-2分钟加入调味酱,沸腾10-20分钟加入炸鸡丁、碎海鲜,搅拌均匀,加入调味料、芝麻,100-110℃下熬制1-1.5小时关火,降温至85度开始灌装、杀菌。

7. 根据权利要求6所述的海鲜鸡肉酱的制作方法,其特征在於:所述步骤(2)中腌制液由以下重量份的原料制成:大葱2-4、生姜1-3、料酒1-3、食用盐0.8-1.2,将所述原料混合均匀。

一种海鲜鸡肉酱及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品、调味品领域,特别是涉及一种含有海鲜和鸡肉的酱类调味品及其制作工艺。

背景技术

[0002] 人们的生活离不开食品及调味品,随着人们生活水平的提高,对食品及调味品的要求也越来越高,不仅要求有好的风味,更注重其营养价值。目前市场上不同地域的海鲜酱类其成分不同,沿海地区以大量的海鲜为原料做成虾酱、蟹酱等,鲜腥味较浓,虽然蛋白质含量丰富,但内陆人群一般吃不惯;而内陆的海鲜酱,一般是以成品海鲜酱为依托,加入其它辅料,以减轻腥味。

[0003] 目前市场上的海鲜酱类如虾酱、蟹酱等,鲜腥味较浓,虽然蛋白质含量丰富,但内陆人群一般吃不惯;而内陆的海鲜酱,一般是以成品海鲜酱为依托,加入其它辅料,虽减轻了腥味,营养随之减少。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于提供一种海鲜鸡肉酱及其制作方法,加入了真正的海鲜及鸡肉块,辅以大量的香辛料,既融合了海鲜的腥味,保留了其鲜香味,又丰富了营养,是一种很美味的佐餐产品。

[0005] 实现本发明的技术方案是:一种海鲜鸡肉酱,它是由以下重量份的原料制成的:海鲜1-4、鸡肉2-4、调味酱20-50、调味料8-13、香辛料13-20、油20-45、芝麻3-5。

[0006] 所述海鲜由虾干、干贝、鱼干组成,其中虾干、干贝、鱼干占海鲜总重量的百分比是:虾干20-25%,干贝20-25%,鱼干50-60%。

[0007] 所述调味酱由豆豉、辣酱、排骨酱、海鲜酱组成,其中豆豉、辣酱、排骨酱、海鲜酱占调味酱总质量的百分比是:豆豉50-65%,辣酱20-25%,排骨酱5-15%,海鲜酱5-20%。

[0008] 所述调味料由味精、蚝油、酱油组成,其中味精、蚝油、酱油占调味料总质量的百分比是:味精10-25%,蚝油15-40%,酱油40-75%。

[0009] 所述香辛料由大葱、洋葱、生姜、大蒜、花椒组成,其中大葱、洋葱、生姜、大蒜、花椒占香辛料总质量的百分比是:大葱10-15%,洋葱5-10%,生姜5-10%,大蒜60-70%,花椒5-10%。

[0010] 所述的海鲜鸡肉酱的制作方法,包括如下步骤:

(1) 预处理:将海鲜用粉碎机粉碎,得到碎海鲜;取冰鲜或自然解冻的鸡肉,切成大小均一的鸡肉丁;将大葱、洋葱、生姜、大蒜、花椒粉碎,得到粒状香辛料或香辛料粉;

(2) 腌制:向步骤(1)鸡肉丁中加入腌制液,搅拌均匀腌制30-60分钟;腌制后进行油炸,炸制10-15分钟,得到炸鸡丁;

(3) 熬制:将步骤(1)中粒状香辛料或香辛料粉加入到130-160℃的油中,炸1-2分钟加入调味酱,沸腾10-20分钟加入炸鸡丁、碎海鲜,搅拌均匀,加入调味料、芝麻,100-110℃下熬制1-1.5小时关火,降温至85度开始灌装、杀菌。

[0011] 所述步骤(2)中腌制液由以下重量份的原料制成:大葱2-4、生姜1-3、料酒1-3、食用盐0.8-1.2,将所述原料混合均匀。

[0012] 本发明的有益效果是:

(1)将海鲜的鲜美与鸡肉的细嫩结合在一起,加入辣酱、排骨酱、香辛料等,在去除海鲜腥味的同时,增加了酱的营养,鲜而不腥、浓而不腻、味浓香醇;

(2)本发明选用的海鲜为干贝、虾干,干贝即扇贝的闭壳肌风干制成,富含蛋白质、碳水化合物、核黄素和钙、磷、铁等多种营养成分,营养价值和海参、鲍鱼不相上下,而且干贝身上被赋予了海的味道,味道极鲜,营养价值和海参、鲍鱼不相上下;虾干营养价值也很高,每百克虾肉含蛋白质20.6克,还含有脂肪、灰分和钙、磷、铁、维生素及核黄素等成分,肌体亦含原肌球蛋白和副肌球蛋白,故它是名贵佳肴外还具有补肾壮阳、滋阴健骨和镇静等功能,用它可治疗手足抽搐、皮肤溃疡、水痘、筋骨疼痛,骨结核等多种疾病;而鸡的肉质细嫩,滋味鲜美,适合多种烹调方法,并富有营养,有滋补养身的作用;

(3)本发明加入香辛料,很好的融合了海鲜的腥味,又加入鸡肉和豆类,增加了蛋白质含量,营养丰富,味道鲜美,好吃不厌,既适合正在生长发育的青少年,又适合需要补充营养的老年人;除此以外搭配携带也很方便,既可以直接拌饭拌面,又可以用作炒菜的调料。

具体实施方式

[0013] 实施例1

按以下重量份配制海鲜鸡肉酱的原料:海鲜1 Kg、鸡肉2 Kg、调味酱20 Kg、调味料8 Kg、香辛料13 Kg、油20 Kg、芝麻3 Kg。

[0014] 本实施例的海鲜鸡肉酱的制作方法如下:

(1)预处理:取0.2 Kg虾干(占海鲜总质量的20%)、0.2 Kg干贝(占海鲜总质量的20%)、0.6 Kg鱼干(占海鲜总质量的60%),投入粉碎机粉碎,得到碎海鲜;取冰鲜或自然解冻的鸡肉,切成大小均一的鸡肉丁;将大葱、洋葱、生姜、大蒜、花椒粉碎,得到香辛料粉,其中大葱为1.3 Kg(占香辛料总质量的10%),洋葱为0.65 Kg(占香辛料总质量的5%),生姜为1.3 Kg(占香辛料总质量的10%),大蒜为9.1 Kg(占香辛料总质量的70%),花椒为0.65 Kg(占香辛料总质量的5%);

(2)腌制:向步骤(1)鸡肉丁中加入腌制液,搅拌均匀腌制30分钟;腌制后进行油炸,炸制10分钟,得到炸鸡丁;

所述腌制液由大葱2 Kg、生姜1 Kg、料酒1 Kg、食用盐0.8 Kg混合均匀制成;

(3)熬制:将步骤(1)中香辛料粉加入到130℃的油中,炸1分钟,加入调味酱,沸腾10分钟加入炸鸡丁、碎海鲜,搅拌均匀,加入调味料、芝麻,100℃下熬制1小时关火,降温至85度开始灌装、杀菌;

其中,调味酱由豆豉、辣酱、排骨酱、海鲜酱组成,豆豉为10 Kg(占调味酱总质量的50%),辣酱为5 Kg(占调味酱总质量的25%),排骨酱为2 Kg(占调味酱总质量的10%),海鲜酱为3 Kg(占调味酱总质量的15%);

调味料由味精、蚝油、酱油组成,味精为0.8 Kg(占调味料总质量的10%),蚝油为1.2 Kg(占调味料总质量的15%),酱油为6 Kg(占调味料总质量的75%)。

[0015] 实施例2

按以下重量份配制海鲜鸡肉酱的原料:海鲜2 Kg、鸡肉3 Kg、调味酱30 Kg、调味料10 Kg、香辛料16 Kg、油30 Kg、芝麻4 Kg。

[0016] 本实施例的海鲜鸡肉酱的制作方法如下:

(1) 预处理:取0.44 Kg虾干(占海鲜总质量的22%)、0.46 Kg干贝(占海鲜总质量的23%)、1.1 Kg鱼干(占海鲜总质量的55%),投入粉碎机粉碎,得到碎海鲜;取冰鲜或自然解冻的鸡肉,切成大小均一的鸡肉丁;将大葱、洋葱、生姜、大蒜、花椒粉碎,得到粒状香辛料,其中大葱为1.92 Kg(占香辛料总质量的12%),洋葱为1.28 Kg(占香辛料总质量的8%),生姜为1.28 Kg(占香辛料总质量的8%),大蒜为10.4 Kg(占香辛料总质量的65%),花椒为1.12 Kg(占香辛料总质量的7%);

(2) 腌制:向步骤(1)鸡肉丁中加入腌制液,搅拌均匀腌制45分钟;腌制后进行油炸,炸制13分钟,得到炸鸡丁;

所述腌制液由大葱3 Kg、生姜2 Kg、料酒2 Kg、食用盐1.0 Kg混合均匀制成;

(3) 熬制:将步骤(1)中粒状香辛料加入到150℃的油中,炸2分钟,加入调味酱,沸腾15分钟加入炸鸡丁、碎海鲜,搅拌均匀,加入调味料、芝麻,105℃下熬制1.2小时关火,降温至85度开始灌装、杀菌;

其中,调味酱由豆豉、辣酱、排骨酱、海鲜酱组成,豆豉为18 Kg(占调味酱总质量的60%),辣酱为6 Kg(占调味酱总质量的20%),排骨酱为4.5 Kg(占调味酱总质量的15%),海鲜酱为1.5 Kg(占调味酱总质量的5%);

调味料由味精、蚝油、酱油组成,味精为2 Kg(占调味料总质量的20%),蚝油为4 Kg(占调味料总质量的40%),酱油为4 Kg(占调味料总质量的40%)。

[0017] 实施例3

按以下重量份配制海鲜鸡肉酱的原料:海鲜4 Kg、鸡肉4 Kg、调味酱50 Kg、调味料13 Kg、香辛料20 Kg、油45 Kg、芝麻5 Kg。

[0018] 本实施例的海鲜鸡肉酱的制作方法如下:

(1) 预处理:取1.0 Kg虾干(占海鲜总质量的25%)、1.0 Kg干贝(占海鲜总质量的25%)、2.0 Kg鱼干(占海鲜总质量的50%),投入粉碎机粉碎,得到碎海鲜;取冰鲜或自然解冻的鸡肉,切成大小均一的鸡肉丁;将大葱、洋葱、生姜、大蒜、花椒粉碎,得到香辛料粉,其中大葱为3 Kg(占香辛料总质量的15%),洋葱为2 Kg(占香辛料总质量的10%),生姜为1 Kg(占香辛料总质量的5%),大蒜为12 Kg(占香辛料总质量的60%),花椒为2 Kg(占香辛料总质量的10%);

(2) 腌制:向步骤(1)鸡肉丁中加入腌制液,搅拌均匀腌制60分钟;腌制后进行油炸,炸制15分钟,得到炸鸡丁;

所述腌制液由大葱4 Kg、生姜3 Kg、料酒3 Kg、食用盐1.2 Kg混合均匀制成;

(3) 熬制:将步骤(1)中香辛料粉加入到160℃的油中,炸2分钟,加入调味酱,沸腾20分钟加入炸鸡丁、碎海鲜,搅拌均匀,加入调味料、芝麻,110℃下熬制1.5小时关火,降温至85度开始灌装、杀菌;

其中,调味酱由豆豉、辣酱、排骨酱、海鲜酱组成,豆豉为32.5 Kg(占调味酱总质量的65%),辣酱为10 Kg(占调味酱总质量的20%),排骨酱为2.5 Kg(占调味酱总质量的5%),海鲜酱为5 Kg(占调味酱总质量的10%);

调味料由味精、蚝油、酱油组成,味精为3.25 Kg(占调味料总质量的25%),蚝油为1.95 Kg(占调味料总质量的15%),酱油为7.8 Kg(占调味料总质量的60%)。