



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103284186 B

(45) 授权公告日 2015. 11. 18

(21) 申请号 201310158927. 3

CN 1052991 A, 1991. 07. 17, 全文.

(22) 申请日 2013. 05. 02

李慧文等. 麻酱布袋鸡. 《鸡肉制品 694 例》. 科学技术文献出版社, 2003, (第 1 版), 第 328 页.

(73) 专利权人 安徽卫食园肉类食品有限公司

地址 233000 安徽省蚌埠市淮上区双墩路西
2669 号

审查员 孙跃辉

(72) 发明人 王志强 侯君

(74) 专利代理机构 安徽信拓律师事务所 34117

代理人 苏看

(51) Int. Cl.

A23L 1/315(2006. 01)

A23L 1/318(2006. 01)

(56) 对比文件

CN 101336727 A, 2009. 01. 07, 全文.

CN 101695388 A, 2010. 04. 21, 全文.

CN 102293409 A, 2011. 12. 28, 全文.

CN 102429243 A, 2012. 05. 02, 说明书第
5-16 段.

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种麻酱鸡的生产方法

(57) 摘要

一种麻酱鸡的生产方法, 涉及食品加工方法技术领域, 其特征在于: 原料清洗整形、快腌、油炸、卤制至六成熟、沥水冷却、真空包装、杀菌、冷却、包装; 所述的快腌时所使用的配料包括质量百分比为 0. 8% ~ 1. 2% 的盐、为 0. 8% ~ 1. 2% 的糖、2. 5% ~ 3. 5% 的天然香辛料和 2. 5% ~ 3. 5% 的芝麻; 所述的卤制时卤汤内放入质量百分比为 0. 8% ~ 1. 2% 的芝麻酱和 8% ~ 12% 的植物油。本发明为工业化生产, 无任何添加剂, 生产出来的麻酱鸡口感与味道俱佳, 保存的时间长, 不容易变质。

1. 一种麻酱鸡的生产方法,其特征在于:原料清洗整形、快腌、油炸、卤制至六成熟、沥水冷却、真空包装、杀菌、冷却、包装;所述的快腌时所使用的配料包括质量百分比为0.8%~1.2%的盐、0.8%~1.2%的糖、2.5%~3.5%的天然香辛料和2.5%~3.5%的芝麻;所述的卤制时卤汤内放入质量百分比为0.8%~1.2%的芝麻酱和8%~12%的植物油;清洗整形好的鸡胴体温度在8度以下,腌制温度在4度以下,腌制时间为1个小时,油炸需经历2次,第一次为油温120度炸至金黄色,第二次油温200度炸挺度;卤制时间为6~8个小时,沥水冷却到常温后真空包装,入杀菌锅,121度,1.8PA,20分钟,所述的快腌,用盐水注射机及滚揉机将配制好的盐料水充分溶入鸡肉纹理,快速杀菌保证鸡肉口感有嚼劲。

2. 根据权利要求1所述的一种麻酱鸡的生产方法,其特征在于:所述的快腌时的盐料水充分溶入鸡胸及大腿。

一种麻酱鸡的生产方法

技术领域：

[0001] 本发明涉及食品加工方法技术领域，具体是一种麻酱鸡的生产方法。

背景技术：

[0002] 麻酱鸡是使用麻酱作为配料烧制的鸡肉美食。现有技术中，都是家庭制作，市场上没有售卖，主要是由于其保存的时间很短，容易变质，不利于工业化生产，另外现有的麻酱鸡所采用的配料较为单一，口感一般，麻酱只是覆在鸡的表面，入味不足。

发明内容：

[0003] 本发明所要解决的技术问题在于提供一种不使用任何添加剂，麻酱鸡味道好、便于保存的麻酱鸡的生产方法。

[0004] 本发明所要解决的技术问题采用以下技术方案来实现。

[0005] 一种麻酱鸡的生产方法，其特征在于：原料清洗整形、快腌、油炸、卤制至六成熟、沥水冷却、真空包装、杀菌、冷却、包装；所述的快腌时所使用的配料包括质量百分比为 0.8%~1.2% 的盐、0.8%~1.2% 的糖、2.5%~3.5% 的天然香辛料和 2.5%~3.5% 的芝麻；所述的卤制时卤汤内放入质量百分比为 0.8%~1.2% 的芝麻酱和 8%~12% 的植物油；清洗整形好的鸡胴体温度在 8 度以下，腌制温度在 4 度以下，腌制时间为 1 个小时，油炸需经历 2 次，第一次为油温 120 度炸至金黄色，第二次油温 200 度炸挺度；卤制时间为 6—8 个小时，沥水冷却到常温后真空包装，入杀菌锅，121 度，1.8PA，20 分钟。

[0006] 所述的卤汤内放入质量百分比为 0.8%~1.2% 的芝麻酱。

[0007] 所述的快腌，用盐水注射机及滚揉机将配制好的盐料水充分溶入鸡肉纹理，尤其是鸡胸及大腿，快速杀菌保证鸡肉口感有嚼劲。

[0008] 本发明通过前期的快腌和油炸，以及后期的杀菌、冷却和真空包装，大大延长了麻酱鸡的所能保存的时间。而且快腌能够所示的配料更入味，口感味道好。卤制至六成熟也是为了更好的保存。

[0009] 本发明的有益效果是：本发明为工业化生产，无任何添加剂，生产出来的麻酱鸡口感与味道俱佳，保存的时间长，不容易变质。

具体实施方式：

[0010] 为了使本发明实现的技术手段、创作特征、达成目的与功效易于明白了解，下面结合具体图示，进一步阐述本发明。

[0011] 一种麻酱鸡的生产方法，原料清洗整形、快腌、油炸、卤制至六成熟、沥水冷却、真空包装、杀菌、冷却、包装；快腌时所使用的配料包括质量百分比为 0.8%~1.2% 的盐、0.8%~1.2% 的糖、2.5%~3.5% 的天然香辛料和 2.5%~3.5% 的芝麻；卤制时卤汤内放入质量百分比为 0.8%~1.2% 的芝麻酱和 8%~12% 的植物油；清洗整形好的鸡胴体温度在 8 度以下，腌制温度在 4 度以下，腌制时间为 1 个小时，油炸需经历 2 次，第一次为油温

120 度炸至金黄色,第二次油温 200 度炸挺度;卤制时间为 6—8 个小时,沥水冷却到常温后真空包装,入杀菌锅,121 度,1.8PA,20 分钟。卤汤内放入质量百分比为 0.8%~1.2%的芝麻酱。快腌,用盐水注射机及滚揉机将配制好的盐料水充分溶入鸡肉纹理,尤其是鸡胸及大腿,快速杀菌保证鸡肉口感有嚼劲。

[0012] 本发明所生产出的产品中亚硝酸盐残留、山梨酸、苯甲酸、胭脂红、铅、无机砷、总汞、镉、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌均未检出,蛋白质 25g/100g,脂肪 29g/100g,菌落总数 < 10cfu/g,大肠菌群 < 30mpn/100g。

[0013] 以上显示和描述了本发明的基本原理和主要特征和本发明的优点。本行业的技术人员应该了解,本发明不受上述实施例的限制,上述实施例和说明书中描述的只是说明本发明的原理,在不脱离本发明精神和范围的前提下,本发明还会有各种变化和改进,这些变化和改进都落入要求保护的本发明范围内。本发明要求保护范围由所附的权利要求书及其等效物界定。