



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104366548 A

(43) 申请公布日 2015. 02. 25

(21) 申请号 201410672413. 4

(22) 申请日 2014. 11. 22

(71) 申请人 全椒县福润禽业有限公司

地址 239500 安徽省滁州市全椒县经济开发  
区经二路南侧

(72) 发明人 刘海军

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理  
有限公司 34112

代理人 余成俊

(51) Int. Cl.

A23L 1/315(2006. 01)

A23L 1/314(2006. 01)

A23L 1/29(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种奶油米粉鸡肉肠及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种奶油米粉鸡肉肠,由下列重量份的原料制成:鸡肉 30-40、营养添加剂 1-2、莲子粉 14-15、咖啡粉 6-7、鱿鱼干 13-14、豆腐乳 2-3、西米粉 5-7、鱼油 2-3、冬菇 8-10、奶油 1-2、冰片 1-2.8、赤芍 1.7-2、酢浆草 1.9-2.3、乌药 2-2.2、桑黄 1.6-2、淡竹叶 2.4-2.8、石斛花 1.3-1.8、核桃衣 2-3、杨梅 8-9;本发明配方增加咖啡粉、鱿鱼干、冬菇等成分,具有丰富的营养,有益健康,同时添加中药成分,如桑黄、石斛花,可以理气安神、益气活血、和胃止泻,本发明鸡肉肠香味醇厚,口感独特,有益健康,是老少皆宜的食品。

1. 一种奶油米粉鸡肉肠,其特征在于由下列重量份的原料制成:

鸡肉 30-40、营养添加剂 1-2、莲子粉 14-15、咖啡粉 6-7、鱿鱼干 13-14、豆腐乳 2-3、西米粉 5-7、鱼油 2-3、冬菇 8-10、奶油 1-2、冰片 1-2.8、赤芍 1.7-2、酢浆草 1.9-2.3、乌药 2-2.2、桑黄 1.6-2、淡竹叶 2.4-2.8、石斛花 1.3-1.8、核桃衣 2-3、杨梅 8-9;

所述营养添加剂由下列重量份原料制成:

红参 1-1.4、槭叶草 1.2-1.8、使君子 1-1.4、柿蒂 1-2、牛肉 9-12、辣椒油 1.8-2.2、猪油 2.8-3.8、香肠 6-9;

制备方法为:(1)将红参、槭叶草、使君子、柿蒂用 7-9 倍量的水浸提后浓缩,经喷雾干燥,得中药粉;

(2)香肠隔水蒸熟剁碎,拌入辣椒油、猪油混合搅拌均匀,置于冰箱中冷藏 10-15 分钟,取出冰箱内物料,经灌肠排气,做得油肠,在油肠表面均匀划有长条开口,入盘待用;

(3)牛肉洗净,切长条形薄片,拌入中药粉,取牛肉片将油肠螺旋状包覆,并用稻草固定,将做好的牛肉卷置于烤炉上烘烤 8-10 分钟,取出晾凉,收取牛肉片,烘干磨粉,即得。

2. 根据权利要求 1 所述的一种奶油米粉鸡肉肠的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将赤芍、酢浆草、乌药、桑黄、淡竹叶、石斛花用 6-9 倍量的水浸提后浓缩,滤得滤液,得中药汁;

(2)鸡肉切片,用擀面杖捶打至松软,豆腐乳捣成泥状,拌入核桃衣、莲子粉,混合均匀后涂抹于鸡肉片上,共同送入油锅煎炸 2-3 分钟,取出沥干油待用;

(3)鱿鱼干,倒入咖啡粉、冰片以及少量水混合浸煮,取处理好的鱿鱼干,与杨梅混合切成碎粒状,并摊开晾凉,刷上一层奶油后,共同置于烘箱中烘烤 6-8 分钟,取出待用;

(4)冬菇洗净切丝,鱼油入锅烧热,倒入冬菇丝,混合翻炒 4-6 分钟,取出冬菇丝,沥干油待用;

(5)将步骤(2)(3)(4)所得物料以及除中药汁外的剩余物料混合均匀,经灌肠排气,做得鸡肉肠,将鸡肉肠置于中药汁中浸煮 20-25 分钟,再取出烘干包装,即得产品。

## 一种奶油米粉鸡肉肠及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种保健鸡肉,尤其涉及一种奶油米粉鸡肉肠及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 鸡肉中蛋白质的含量较高,易消化,鸡肉对营养不良、畏寒怕冷、乏力疲劳等症有很好的食疗作用。中医认为,鸡肉有温中益气、补虚填精、健脾胃、活血脉、强筋骨的功效。而将鸡肉中添加有营养的新鲜蔬菜、膳食纤维、蛋白等物质就更能使其营养成分高,但同时也很好吃,送酥爽口。随着人们生活条件的改善,鸡肉及其料理品在餐桌以外的地方越来越常见,但是出现在市场上的种类很少,然而随着人们生活水平的提高,市场上单一的即食肉食品并不能满足人们的生活需求,且营养也是单一的,如何获得高营养且具有一定的养生保健的鸡肉产品正在成为主题。

### 发明内容

[0003] 本发明克服了现有技术中的不足,提供了一种奶油米粉鸡肉肠及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种奶油米粉鸡肉肠,由下列重量份的原料制成:

鸡肉 30-40、营养添加剂 1-2、莲子粉 14-15、咖啡粉 6-7、鱿鱼干 13-14、豆腐乳 2-3、西米粉 5-7、鱼油 2-3、冬菇 8-10、奶油 1-2、冰片 1-2.8、赤芍 1.7-2、酢浆草 1.9-2.3、乌药 2-2.2、桑黄 1.6-2、淡竹叶 2.4-2.8、石斛花 1.3-1.8、核桃衣 2-3、杨梅 8-9;

所述营养添加剂由下列重量份原料制成:

红参 1-1.4、槭叶草 1.2-1.8、使君子 1-1.4、柿蒂 1-2、牛肉 9-12、辣椒油 1.8-2.2、猪油 2.8-3.8、香肠 6-9;

制备方法为:(1)将红参、槭叶草、使君子、柿蒂用 7-9 倍量的水浸提后浓缩,经喷雾干燥,得中药粉;

(2)香肠隔水蒸熟剁碎,拌入辣椒油、猪油混合搅拌均匀,置于冰箱中冷藏 10-15 分钟,取出冰箱内物料,经灌肠排气,做得油肠,在油肠表面均匀划有长条开口,入盘待用;

(3)牛肉洗净,切长条形薄片,拌入中药粉,取牛肉片将油肠螺旋状包覆,并用稻草固定,将做好的牛肉卷置于烤炉上烘烤 8-10 分钟,取出晾凉,收取牛肉片,烘干磨粉,即得。

[0005] 所述的一种奶油米粉鸡肉肠的制备方法,包括以下步骤:

(1)将赤芍、酢浆草、乌药、桑黄、淡竹叶、石斛花用 6-9 倍量的水浸提后浓缩,滤得滤液,得中药汁;

(2)鸡肉切片,用擀面杖捶打至松软,豆腐乳捣成泥状,拌入核桃衣、莲子粉,混合均匀后涂抹于鸡肉片上,共同送入油锅煎炸 2-3 分钟,取出沥干油待用;

(3)鱿鱼干,倒入咖啡粉、冰片以及少量水混合浸煮,取处理好的鱿鱼干,与杨梅混合切成碎粒状,并摊开晾凉,刷上一层奶油后,共同置于烘箱中烘烤 6-8 分钟,取出待用;

(4)冬菇洗净切丝,鱼油入锅烧热,倒入冬菇丝,混合翻炒 4-6 分钟,取出冬菇丝,沥干

油待用；

(5) 将步骤(2)(3)(4)所得物料以及除中药汁外的剩余物料混合均匀,经灌肠排气,做得鸡肉肠,将鸡肉肠置于中药汁中浸煮 20-25 分钟,再取出烘干包装,即得产品。

[0006] 本发明的优点是：

本发明配方增加咖啡粉、鱿鱼干、冬菇等成分,具有丰富的营养,有益健康,同时添加中药成分,如桑黄、石斛花,可以理气安神、益气活血、和胃止泻,本发明鸡肉肠香味醇厚,口感独特,有益健康,是老少皆宜的食品。

## 具体实施方式

[0007] 下面结合实施例对本发明作进一步详细描述：

实施例 1：

一种奶油米粉鸡肉肠,由下列重量份(斤)的原料制成：

鸡肉 40、营养添加剂 2、莲子粉 15、咖啡粉 6、鱿鱼干 14、豆腐乳 3、西米粉 7、鱼油 3、冬菇 10、奶油 2、冰片 2.8、赤芍 1.7、酢浆草 2.3、乌药 2.2、桑黄 2、淡竹叶 2.8、石斛花 1.8、核桃衣 3、杨梅 9；

所述营养添加剂由下列重量份原料制成：

红参 1.2、槭叶草 1.3、使君子 1、柿蒂 1、牛肉 10、辣椒油 1.8、猪油 3、香肠 7；

制备方法为：(1)将红参、槭叶草、使君子、柿蒂用 7 倍量的水浸提后浓缩,经喷雾干燥,得中药粉；

(2) 香肠隔水蒸熟剁碎,拌入辣椒油、猪油混合搅拌均匀,置于冰箱中冷藏 10 分钟,取出冰箱内物料,经灌肠排气,做得油肠,在油肠表面均匀划有长条开口,入盘待用；

(3) 牛肉洗净,切长条形薄片,拌入中药粉,取牛肉片将油肠螺旋状包覆,并用稻草固定,将做好的牛肉卷置于烤炉上烘烤 8 分钟,取出晾凉,收取牛肉片,烘干磨粉,即得。

[0008] 一种奶油米粉鸡肉肠的制备方法,其特征在于包括以下步骤：

(1) 将赤芍、酢浆草、乌药、桑黄、淡竹叶、石斛花用 9 倍量的水浸提后浓缩,滤得滤液,得中药汁；

(2) 鸡肉切片,用擀面杖捶打至松软,豆腐乳捣成泥状,拌入核桃衣、莲子粉,混合均匀后涂抹于鸡肉片上,共同送入油锅煎炸 3 分钟,取出沥干油待用；

(3) 鱿鱼干,倒入咖啡粉、冰片以及少量水混合浸煮,取处理好的鱿鱼干,与杨梅混合切成碎粒状,并摊开晾凉,刷上一层奶油后,共同置于烘箱中烘烤 6-8 分钟,取出待用；

(4) 冬菇洗净切丝,鱼油入锅烧热,倒入冬菇丝,混合翻炒 6 分钟,取出冬菇丝,沥干油待用；

(5) 将步骤(2)(3)(4)所得物料以及除中药汁外的剩余物料混合均匀,经灌肠排气,做得鸡肉肠,将鸡肉肠置于中药汁中浸煮 25 分钟,再取出烘干包装,即得产品。