



## (12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102132894 B

(45) 授权公告日 2012.08.08

(21) 申请号 201110090231.2

(22) 申请日 2011.04.12

(73) 专利权人 唐人神集团股份有限公司

地址 412000 湖南省株洲市国家高新技术产  
业开发区栗雨工业园

(72) 发明人 刘志斌

(74) 专利代理机构 株洲市奇美专利商标事务所

43105

代理人 刘国鼎

(51) Int. Cl.

A23L 1/315 (2006.01)

A23L 1/314 (2006.01)

A23L 1/318 (2006.01)

(56) 对比文件

CN 101181075 A, 2008.05.21, 全文.

CN 1052596 A, 1991.07.03, 全文.

黄胜海等. 鸡美食十五味. 《中国禽业导  
刊》. 2004, 第 21 卷 (第 23 期), 33.

林春来. 五香烤鸡的加工. 《肉类研  
究》. 2001, (第 02 期), 33-34.

审查员 雷锋林

权利要求书 1 页 说明书 3 页

(54) 发明名称

一种风味鸡及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种风味鸡及其制备方法。本发明的目的是提供一种风味鸡及其制备方法。其特征在于以下步骤:A、将冷冻鸡胚在 17-20℃下解冻 24 小时后去毛、骨、血污;B、将步骤 A 得到鸡胚投入滚揉机,加入辅料滚揉搅拌;C、将步骤 B 的鸡胚面朝上展开平铺层层叠实放置于腌制缸内,24 小时后翻缸一次,并将鸡胚上下异位,继续腌制 24 小时后出缸;D、将步骤 C 出缸的鸡胚上端穿孔、扎线、穿杠,然后入烘柜;E、启动烘柜将温度升至 51-53℃,恒温 2 小时放细烟并控制温度 53-55℃,16 小时后撤烟降温至 52-54℃,恒温 6-10 小时出柜;F、将鸡胚清除杂质、肉瘤,修剪平整后入真空包装袋。本发明主要用作腊制品供应给社会大众。

1. 一种制备风味鸡的方法,其特征在于它由以下步骤组成,其中所用的原料和辅料的重量配比为:

(1) 原料,是解冻后去毛、骨、血污的鸡胚 100 份,

辅料为下列组分的混合物:

(2) 食盐 4-5 份, (3) 白糖 0.5-1.5 份, (4) 味精 0.1-0.3 份, (5) 异 VC 钠 0.5-1.5 份, (6) 呈味核苷酸二钠 0.0005-0.0015 份, (7) 谷酒 0.5-1.5 份, (8) 五香汁 0.02-0.04 份, (9) 花椒汁 0.004-0.006 份, (10) 姜汁 0.02-0.03 份, (11) 姜黄色素 0.004-0.005 份, (12) 亚硝酸钠 0.007-0.009 份, (13) 硝酸钾 0.02-0.06 份;

所述的各步骤为:

A、原料处理,将冷冻鸡胚在 17-20℃ 下解冻 24 小时后去毛、骨、血污,得到原料鸡胚;

B、拌料,将步骤 A 得到的原料鸡胚投入滚揉机,加入辅料滚揉搅拌,温度控制在 8-14℃;

C、腌制,将步骤 B 拌好料的鸡胚面朝上展开,平铺层层叠实放置于腌制缸内,在 4-14℃ 下腌制 24 小时后翻缸一次,翻缸时将鸡胚上下异位,继续腌制 24 小时后出缸;

D、穿杠、上柜,将步骤 C 出缸的鸡胚上端穿孔、扎线、穿杠,然后入烘柜;

E、烘烤烟熏,启动烘箱,将温度升至 51-53℃,恒温 2 小时后放细烟并控制温度 53-55℃,16 小时后撤烟降温至 52-54℃,恒温 6-10 小时出柜;

F、真空包装,将步骤 E 出柜的鸡胚清除杂质、肉瘤,修剪平整后入真空包装袋即为成品。

2. 如权利要求 1 所述的方法制备的风味鸡。

## 一种风味鸡及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种风味鸡及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 鸡是寻常百姓家餐桌上经常食用的菜肴,也是各地餐馆、酒楼经营中不可或缺的菜目,随着社会进步和人民生活的改善,人们对食的要求越来越高,不仅要求营养丰富,还要求色、香、味俱全,节日亲友间往来请客送礼也需别具一格,本发明的风味鸡及其制备方法正是在这样的时代背景下应运而生的。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种风味鸡及其制备方法,以满足大众对于餐饮菜肴方面的多元需求。

[0004] 为实现上述目的,本发明的技术方案是:一种制备风味鸡的方法,其特征在于它由以下步骤组成,其中所用的原料和辅料的重量配比为:

[0005] (1) 原料,是解冻后去毛、骨、血污的鸡胚 100 份,

[0006] 辅料为下列组分的混合物:

[0007] (2) 食盐 4-5 份, (3) 白糖 0.5-1.5 份, (4) 味精 0.1-0.3 份, (5) 异 VC 钠 0.5-1.5 份, (6) 呈味核苷酸二钠 0.0005-0.0015 份, (7) 谷酒 0.5-1.5 份, (8) 五香汁 0.02-0.04 份, (9) 花椒汁 0.004-0.006 份, (10) 姜汁 0.02-0.03 份, (11) 姜黄色素 0.004-0.005 份, (12) 亚硝酸钠 0.007-0.009 份, (13) 硝酸钾 0.02-0.06 份;

[0008] 所述的各步骤为:

[0009] A、原料处理,将冷冻鸡胚在 17-20℃ 下解冻 24 小时后去毛、骨、血污,得到原料鸡胚;

[0010] B、拌料,将步骤 A 得到的原料鸡胚投入滚揉机,加入辅料滚揉搅拌,温度控制在 8-14℃;

[0011] C、腌制,将步骤 B 拌好料的鸡胚面朝上展开,平铺层层叠实放置于腌制缸内,在 4-14℃ 下腌制 24 小时后翻缸一次,翻缸时将鸡胚上下异位,继续腌制 24 小时后出缸;

[0012] D、穿杠、上柜,将步骤 C 出缸的鸡胚上端穿孔、扎线、穿杠,然后入烘柜;

[0013] E、烘烤烟熏,启动烘箱,将温度升至 51-53℃,恒温 2 小时后放细烟并控制温度 53-55℃,16 小时后撤烟降温至 52-54℃,恒温 6-10 小时出柜;

[0014] F、真空包装,将步骤 E 出柜的鸡胚清除杂质、肉瘤,修剪平整后入真空包装袋即为成品。

[0015] 按上述方法制备的风味鸡。

[0016] 本发明的有益效果是:

[0017] 冻鸡经过上述方法处理后获得的风味鸡,外表干爽,色泽腊黄,瘦肉殷红,腊香味浓郁纯正无异味,有腊鸡固有的香味,质地致密,皮肉不分离,可谓色、香、味俱全。

## 具体实施方式

[0018] 下面结合实施例对本发明及其具体实施方式作进一步详细说明。

[0019] 本发明的特征在于它由以下步骤组成,其中所用的原料和辅料的重量配比为:

[0020] (1) 原料,是解冻后去毛、骨、血污的鸡胚 100 份,

[0021] 辅料为下列组分的混合物:

[0022] (2) 食盐 4-5 份,(3) 白糖 0.5-1.5 份,(4) 味精 0.1-0.3 份,(5) 异 VC 钠 0.5-1.5 份,(6) 呈味核苷酸二钠 0.0005-0.0015 份,(7) 谷酒 0.5-1.5 份,(8) 五香汁 0.02-0.04 份,(9) 花椒汁 0.004-0.006 份,(10) 姜汁 0.02-0.03 份,(11) 姜黄色素 0.004-0.005 份,(12) 亚硝酸钠 0.007-0.009 份,(13) 硝酸钾 0.02-0.06 份;

[0023] 所述的各步骤为:

[0024] A、原料处理,将冷冻鸡胚在 17-20℃下解冻 24 小时后去毛、骨、血污,得到原料鸡胚;

[0025] B、拌料,将步骤 A 得到的原料鸡胚投入滚揉机,加入辅料滚揉搅拌,温度控制在 8-14℃;

[0026] C、腌制,将步骤 B 拌好料的鸡胚面朝上展开,平铺层层叠实放置于腌制缸内,在 4-14℃下腌制 24 小时后翻缸一次,翻缸时将鸡胚上下异位,继续腌制 24 小时后出缸;

[0027] D、穿杠、上柜,将步骤 C 出缸的鸡胚上端穿孔、扎线、穿杠,然后入烘柜;

[0028] E、烘烤烟熏,启动烘箱,将温度升至 51-53℃,恒温 2 小时后放细烟并控制温度 53-55℃,16 小时后撤烟降温至 52-54℃,恒温 6-10 小时出柜;

[0029] F、真空包装,将步骤 E 出柜的鸡胚清除杂质、肉瘤,修剪平整后入真空包装袋即为成品。所述的方法制备的风味鸡。

[0030] 本发明的“细烟”是指苹果树或梨树等具有果香或桂花树等具有花香气味的树枝燃烧制成的烟雾,生产厂家制烟后经烘柜烟道送入其中熏制腊制品。

[0031] 本发明的异 VC 钠是一种抗氧化作用的食物添加剂,有市售。

[0032] 本发明的亚硝酸钠是一种色、味添加剂,有市售,微量,控制在国家使用标准之内。

[0033] 本发明使用的硝酸钾,属于护色剂,有市售,微量。

[0034] 其余组份均有市售。

[0035] 以下给出本发明的实施例:

[0036] 实例 1

[0037] 原料采用解冻后去毛、骨、血污的鸡胚 100 份,

[0038] 辅料为下列组分的混合物:

[0039] 食盐 4 份,白糖 0.5 份,味精 0.1 份,异 VC 钠 0.5 份,呈味核苷酸二钠 0.0005 份,谷酒 0.5 份,五香汁 0.02 份,花椒汁 0.004 份,姜汁 0.02 份,姜黄色素 0.004 份,亚硝酸钠 0.007 份,硝酸钾 0.02 份;

[0040] 以上均为重量配比。

[0041] 本发明的制备步骤如下:

[0042] A、将冷冻鸡胚在 17℃下解冻 24 小时后去毛、骨、血污,得到原料鸡胚;

[0043] B、将步骤 A 得到的原料鸡胚 100 份投入滚揉机,加入上述辅料混合物,滚揉搅拌 8

分钟,温度控制在 8℃;

[0044] C、腌制,将步骤 B 得到的鸡胚肉面朝上展开,平铺层层叠实,摆放于腌制缸内,在 6℃下腌制 24 小时后翻缸一次,翻缸时将鸡胚上下异位,继续腌制 24 小时后出缸;

[0045] D、穿杠、上柜,将鸡胚上端穿孔(不能穿脖子)、扎线、穿杠,每杠 5 块,穿杠后将鸡胚充分展开入烘柜,烘柜内杠距为 20cm;

[0046] E、烘烤烟熏,启动烘柜 1 小时将温度升至 51℃,恒温 2 小时后放细烟并控制温度 53℃,16 小时后撤烟降温至 52℃,恒温 6 小时出柜;

[0047] F、真空包装,将步骤 E 得到的鸡胚清除杂质、肉瘤,修剪平整后入真空包装袋即为成品。

[0048] 实例 2

[0049] 原料采用解冻后去毛、骨、血污的鸡胚 100 份,

[0050] 辅料为下列组分的混合物:

[0051] 食盐 5 份,白糖 1.5 份,味精 0.3 份,异 VC 钠 1.5 份,呈味核苷酸二钠 0.0015 份,谷酒 1.5 份,五香汁 0.04 份,花椒汁 0.006 份,姜汁 0.03 份,姜黄色素 0.005 份,亚硝酸钠 0.009 份,硝酸钾 0.06 份;

[0052] 冻鸡解冻温度为 20℃;鸡胚在滚揉机中滚揉搅拌 10 分钟,温度 14℃;腌制缸内 14℃下腌制 24 小时翻缸一次;烘烤烟熏是启动烘柜 1 小时后升温至 53℃,恒温 2 小时后放细烟,维持 55℃,16 小时后撤烟降温至 54℃,恒温 10 小时出柜;其余同实例 1。

[0053] 实例 3

[0054] 原料采用解冻后去毛、骨、血污的鸡胚 100 份,

[0055] 辅料为下列组分的混合物:

[0056] 食盐 4.5 份,白糖 1.0 份,味精 0.2 份,异 VC 钠 0.1 份,呈味核苷酸二钠 0.001 份,谷酒 1.0 份,五香汁 0.03 份,花椒汁 0.005 份,姜汁 0.03 份,姜黄色素 0.005 份,亚硝酸钠 0.008 份,硝酸钾 0.04 份;

[0057] 冻鸡解冻温度为 19℃;鸡胚在滚揉机中滚揉搅拌 10 分钟,温度 12℃;腌制缸内 10℃下腌制 24 小时翻缸一次;烘烤烟熏是启动烘柜 1 小时后升温至 52℃,恒温 2 小时后放细烟,维持 54℃,16 小时后撤烟降温至 53℃,恒温 8 小时出柜;其余同实例 1。

[0058] 本发明的理化指标如下:

	标准指标	水分 (%)	≤50.0
		亚硝酸钠 (mg/kg)	≤20.0
		食盐 (%)	≤10.0
[0059]	内控指标	水分 (%)	4-9 月份 22-25
		水分 (%)	1-3 月份 10-12 月份 25-28
		亚硝酸钠 (mg/kg)	≤15.0
		食盐 (%)	6.0-10.0