



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102934813 B

(45) 授权公告日 2014. 02. 05

(21) 申请号 201210515365. 9

CN 1568807 A, 2005. 01. 26, 全文.

(22) 申请日 2012. 12. 05

邱洪冰, 等. 《烧鸡的加工技术》. 《肉类工业》. 2007, (第 4 期), 第 16-18 页.

(73) 专利权人 浙江不老神食品有限公司

地址 324002 浙江省衢州市双港曙光路 2 号

汪志铮. 《卤煮鸡制作》. 《科学种养》. 2010, (第 12 期), 第 56 页.

(72) 发明人 郑樟雄

匿名. 《不老神鸡》. 《绿色中国》. 2006, (第 6 期), 第 105 页第 1-4 行.

(74) 专利代理机构 浙江永鼎律师事务所 33233

代理人 陆永强

审查员 邹旭鹏

(51) Int. Cl.

A23L 1/315(2006. 01)

A23L 1/314(2006. 01)

A23L 1/318(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

(56) 对比文件

US 4781935 A, 1988. 11. 01, 全文.

KR 90-3727 B1, 1990. 05. 30, 全文.

CN 1045915 A, 1990. 10. 10, 全文.

CN 102429246 A, 2012. 05. 02, 全文.

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种家禽肉类食品的卤制加工工艺

(57) 摘要

本发明公开了一种家禽肉类食品的卤制加工工艺,属于食品加工技术领域,包括屠宰、码味、入锅、卤制、出锅等各步骤,在卤制的过程中使用纯天然的卤汤,包括重量比如下的各组分:0.5-1.2%药膳配方、0.3-0.6%糖色及余量老卤,其中药膳配方包括八角茴香、小茴香、橘皮、肉豆蔻、肉桂、砂仁、丁香、高良姜、薄荷、紫苏、藿香、花椒、黑胡椒、姜、鸡内金、麦芽、山楂、莱菔子、大枣、山药、薏苡仁、茯苓、枸杞子、莲子、荷叶、桅子、昆布、桔梗。本发明的卤制加工工艺,采用传统药膳的煮制工艺,不用任何化学添加剂,加工出来的肉类营养丰富、美味健康。

1. 一种家禽肉类食品的卤制加工工艺,包括如下步骤:

(1)、选取生长期 1.5 年至 2 年的老母鸡,屠宰,洗净口及内腔,除尽血水;

(2)、码味:将重量比如下的辅料均匀涂抹至鸡肚内:食盐 25-35%;白砂糖 40-60%;味精 10-16%;各辅料与鸡只的重量比为:食盐 1.6-2.0%,白砂糖 2.8-3.2%,味精 1.2-1.4%,鸡只 100%;

(3)入锅:将码味后的鸡只以鸡胸朝下、背朝上、鸡头略微向下、鸡尾部略朝上的姿势放入蒸汽夹层锅,加入重量比如下的卤汤:0.5-1.2% 药膳配方、0.3-0.6% 糖色及余量老卤或水,使鸡只浸没在卤汤内,再压上算子与石头包;

其中,所述药膳配方包括重量比的如下组分:八角茴香 2.5-7.5%,橘皮 2.5-5.0%,肉豆蔻 2.5-4.0,肉桂 1.5-4.5%,丁香 1.5-5.5%,高良姜 1.5-6.0%,薄荷 1.5-6.0%,藿香 1.5-5.0%,花椒 2.5-7.5%,姜 4.0-6.5%,鸡内金 3.5-6.5%,山楂 3.5-8.5%,大枣 3.5-9.5%,山药 3.5-7.0%,枸杞子 2.0-7.5%,荷叶 3.5-6.5%,昆布 2.0-5.5%,桔梗 2.0-6.0%;

(4) 卤制:

①大火烧开:控制压力 0.08Mpa 以下,40-50 分钟,温度:液面沸腾;

②翻鸡:切换到小火状态:压力 0.02Mpa 以下,温度:液面微沸,冒小泡,15 分钟后对锅内鸡只进行翻鸡操作,使底部的翻至液面,液面的翻至底部为标准;

③色泽检查:在产品烧开后的第一次翻鸡操作时,进行产品色泽检查,此时产品色泽应为淡黄色,若未上色,添加糖色调整至淡黄色;

④小火浸焖:控制蒸汽压力 0.02Mpa 以下,锅中央卤汤液面冒小泡,卤汤不翻滚,浸焖时间 60-70 分钟;

⑤关火浸焖:关闭蒸汽浸焖 60-90 分钟,检查出锅;

⑥过程熟度检查:入锅三小时之后,用坩埚钳戳鸡大腿根部,易刺并感觉如刺熟透了的香蕉,表示已熟;如感觉像刺苹果一样难刺,并刺后有水分流出,表示未熟;

(5)出锅:将煮熟的鸡只从锅内捞出,一手用坩埚钳钩住鸡脖,略往上提,使鸡上半部分露出汤面,一手拿漏勺伸至鸡尾背部,使鸡背贴牢漏勺捞离汤面稍倾斜,倒去腹内卤汤,放入经消毒后的食品箱中。

2. 根据权利要求 1 所述的卤制加工工艺,其特征在于:所述药膳配方还包括重量比的如下组分:小茴香 1.5-3.5%,紫苏 1.5-3.0%,黑胡椒 3.0-6.5%,麦芽 3.0-6.5%,莲子 2.0-7.5%,栀子 1.5-4.5%。

3. 根据权利要求 2 所述的卤制加工工艺,其特征在于:所述药膳配方还包括重量比的如下组分:砂仁 1.5-3.0%,莱菔子 3.5-5.5%,薏苡仁 2.5-6.5%,茯苓 3.0-6.5%。

4. 根据权利要求 1 所述的卤制加工工艺,其特征在于:所述老卤为水、食盐、白砂糖、味精、鸡肉长期烧煮后形成的风味物质。

5. 根据权利要求 1 所述的卤制加工工艺,其特征在于:各辅料与鸡只的重量比为:食盐 1.8%,白砂糖 3.0%,味精 1.3%,鸡只 100%。

## 一种家禽肉类食品的卤制加工工艺

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种肉类食品的加工工艺,尤其涉及一种用于家禽肉类食品的卤制加工工艺,属于食品加工技术领域。

### 背景技术

[0002] 近年来,随着人们生活水平的提高、生活方式以及膳食结构的改变、体力劳动 / 活动的减少,各类营养过剩性疾病,如肥胖症、高血糖 / 血脂等的发病率越来越高,在某些人群以及某些地方已发展成为流行病的趋势;同时,随着现代社会生活节奏的加快,生活压力加大,越来越多的人处于亚健康状态。因此,寻找一种营养成分均衡并具有调理作用的食物成为现代社会的一个迫切需要。为此,人们进行了不断的探索和尝试,其中,以传统中医药为基础的各类食补食材备受人们青睐。

[0003] 以鸡、鸭为代表的禽类肉食一直是我国老百姓传统食补佳品。由于鸡 / 鸭肉结缔组织少,肌纤维又较柔细,肉质硬度低,易于人体消化吸收,是高营养、低脂肪、低胆固醇的肉中精品,因而历来受人们的喜欢,一直以来均为我国老百姓传统食补佳品。中医学认为:鸡味甘性温,具有温中益气,补精填髓的功效、益五脏、补虚损的功效,现代营养学为鸡肉的营养又打造了科学证据,鸡的蛋白质含量高、质量优,对纠正营养不良和贫血有明显良好的效果,可以治疗由身体虚弱而引起的乏力、头晕等症状。鸡肉因含有丰富的维生素 A、E、钾、含不饱和脂肪酸、低胆固醇,有益于保护心血管的健康。因此,我国素来有以鸡为基础的食补食材,其加工工艺主要采用蒸、煮,但其在考虑滋补的同时,没有兼顾到口味;同时,各滋补配方往往针对某一类疾病,较少有通适于各类人群的营养性滋补配方。

### 发明内容

[0004] 本发明针对现有技术中存在的上述不足,提供一种家禽肉类的加工工艺及配方,在提供营养丰富、滋补食材的同时,兼顾美味与健康。

[0005] 为此,本发明采用如下技术方案:

[0006] 一种家禽肉类食品的卤制加工工艺,包括如下步骤:

[0007] (1)、选取生长期 1.5 年至 2 年的老母鸡,屠宰,洗净口及内腔,除尽血水;

[0008] (2)、码味:将重量比如下的辅料均匀涂抹至鸡肚内:食盐 25-35%;白砂糖 40-60%;味精 10-16%;各辅料与鸡只的重量比为:食盐 1.6-2.0%,白砂糖 2.8-3.2%,味精 1.2-1.4%,鸡只 100%;

[0009] (3)入锅:将码味后的鸡只以鸡胸朝下、背朝上、鸡头略微向下、鸡尾部略朝上的姿势放入蒸汽夹层锅,加入重量比如下的卤汤:0.5-1.2% 药膳配方、0.3-0.6% 糖色及余量老卤或水,使鸡只浸没在卤汤内,再压上算子与石头包;

[0010] 其中,所述药膳配方包括重量比的如下组分:八角茴香 2.5-7.5%,橘皮 2.5-5.0%,肉豆蔻 2.5-4.0%,肉桂 1.5-4.5%,丁香 1.5-5.5%,高良姜 1.5-6.0%,薄荷 1.5-6.0%,藿香 1.5-5.0%,花椒 2.5-7.5%,姜 4.0-6.5%,鸡内金 3.5-6.5%,山楂 3.5-8.5%,大枣 3.5-9.5%,山

药 3.5-7.0%，枸杞子 2.0-7.5%，荷叶 3.5-6.5%，昆布 2.0-5.5%，桔梗 2.0-6.0%；

[0011] (4) 卤制：

[0012] ①大火烧开：控制压力 0.08Mpa 以下，40-50 分钟，温度：液面沸腾；

[0013] ②翻鸡：切换到小火状态：压力 0.02Mpa 以下，温度：液面微沸，冒小泡，15 分钟后对锅内鸡只进行翻鸡操作，使底部的翻至液面，液面的翻至底部为标准；

[0014] ③色泽检查：在产品烧开后的第一次翻鸡操作时，进行产品色泽检查，此时产品色泽应为淡黄色，若未上色，添加糖色调整至淡黄色；

[0015] ④小火浸焖：控制蒸汽压力 0.02Mpa 以下，锅中央卤汤液面冒小泡，卤汤不翻滚，浸焖时间 60-70 分钟；

[0016] ⑤关火浸焖：关闭蒸汽浸焖 60-90 分钟，检查出锅；

[0017] ⑥过程熟度检查：入锅三小时之后，用坩埚钳戳鸡大腿根部，易刺并感觉如刺熟透了的香蕉，表示已熟；如感觉像刺苹果一样难刺，并刺后有水分流出，表示未熟；

[0018] (5) 出锅：将煮熟的鸡只从锅内捞出，一手用坩埚钳钩住鸡脖，略往上提，使鸡上半部分露出汤面，一手拿漏勺伸至鸡尾背部，使鸡背贴牢漏勺捞离汤面稍倾斜，倒去腹内卤汤，放入经消毒后的食品箱中。

[0019] 作为优选，所述药膳配方还包括重量比的如下组分：小茴香 1.5-3.5%，紫苏 1.5-3.0%，黑胡椒 3.0-6.5%，麦芽 3.0-6.5%，莲子 2.0-7.5%，栀子 1.5-4.5%。

[0020] 作为优选，所述药膳配方还包括重量比的如下组分：砂仁 1.5-3.0%，莱菔子 3.5-5.5%，薏苡仁 2.5-6.5%，茯苓 3.0-6.5%。

[0021] 上述各配方中，姜为生姜，紫苏采用紫苏叶与紫苏梗，藿香为广藿香，橘皮为陈皮，特此说明。

[0022] 进一步地，所述老卤为水、食盐、白砂糖、味精、鸡肉长期烧煮后形成的风味物质。

[0023] 进一步地，各辅料与鸡只的重量比为：食盐 1.8%，白砂糖 3.0%，味精 1.3%，鸡只 100%。

[0024] 本发明的加工工艺，采用传统药膳的煮制工艺，过程中仅选用国家卫生部批准的药食两用的 28 味中草药，不用任何化学添加剂，连传统烧烤的常用的火硝和烹饪常用的黄酒、酱油也不用，全靠中草药的蒸、煮过程中产品的色香味，是没有污染的天然食品。工艺中采用的药膳配方根据传统中医药学“食药一体”理论，按照“脾气须健旺、胃气宜和降”的中医施治原则，按健脾、和胃、滋补、增香、除菌、除腥的要求，把人体需要的酸、甜、苦、辣、咸五味有机的结合起来，使烹制的家禽肉类既美味又健身。同时方剂中还加入了肉豆蔻、桂皮等香辛料，香辛料由于它独特的香气和辣味，具有增进食欲，消除异味，增加香气和着色的作用，同时还具有抗菌防腐，抗氧化的作用。此外，肉豆蔻、生姜等香辛料还具有促进消化，抑制体内脂肪积蓄除低血中胆固醇，防止血栓等功能，及抗衰老的作用。

[0025] 本工艺中使用的药膳配方中各组分的功能和疗效分别为：

[0026] 八角茴香：温阳散寒，理气止痛。用于寒疝腹痛，肾虚腰痛，胃寒呕吐，脘腹冷痛。

[0027] 小茴香：散寒止痛，理气和胃。用于寒疝腹痛，睾丸偏坠，痛经，少腹冷痛，食少吐泻，睾丸腱膜积液。

[0028] 陈皮：功能与主治：理气健脾，燥湿化痰。用于胸脘胀痛，食少吐泻，咳嗽痰多。

[0029] 肉豆蔻：温中行气，涩肠止泻。用于脾胃虚寒，久泻不止，脘腹胀痛，食少呕吐。

- [0030] 肉桂 :补火助阳,引火归源,散寒止痛,活血通经。用于阳痿,宫冷,腰膝冷痛,肾虚作喘,阳虚眩晕,目赤咽痛,心腹冷痛,虚寒吐泻,寒疝,奔豚,闭经,痛经。
- [0031] 砂仁 :化湿开胃,温脾止泻,理气安胎。用于湿浊中阻,脘痞不饥,脾胃虚寒,呕吐泄泻,妊娠恶阻,胎动不安。
- [0032] 丁香 :温中降逆,补肾助阳。用于脾胃虚寒,呃逆呕吐,食少吐泻,心腹冷痛,肾虚阳痿。
- [0033] 高良姜 :温胃散寒,消食止痛。用于脘腹冷痛,胃寒呕吐,噎气吞酸。
- [0034] 薄荷 :宣散风热,清头目,透疹。用于风热感冒,风温初起,头痛,目赤,喉痹,口疮,风疹,麻疹,胸胁胀闷。
- [0035] 紫苏叶 :解热散寒,行气和胃。用于风寒感冒,咳嗽呕吐,妊娠呕吐,鱼蟹中毒。
- [0036] 广藿香 :芳香化浊,开胃止吐,发表解暑。用于湿浊中阻,脘痞呕吐,暑湿倦怠,胸闷不适,寒湿闭暑,腹痛吐泻,鼻渊头痛。
- [0037] 花椒 :温中止痛,杀虫止痒。用于脘腹冷痛,呕吐泄泻,虫积腹痛,蛔虫症 ;外置湿疹瘙痒。
- [0038] 胡椒 :温中散寒,下气,消痰。用于胃寒呕吐,腹痛泄泻,食欲不振,癫痫痰多。
- [0039] 生姜 :解表散寒,温中止吐,化痰止咳。用于风寒感冒,胃寒呕吐,寒痰咳嗽。
- [0040] 鸡内金 :健胃消食,涩精止遗。用于食积不消,呕吐泻痢,小儿疳积,遗尿,遗精。
- [0041] 麦芽 :行气消食,健脾开胃,退乳消胀。用于食积不消,脘腹胀痛,脾虚食少,乳汁郁积。炒麦芽行气消食回乳。用于食积不消,妇女断乳。焦麦芽消食化滞。用于食积不消,脘腹胀痛。
- [0042] 山楂 :消食健胃,行气散瘀。用于肉食积滞,胃脘胀满,泻痢腹痛,淤血闭经,产后瘀阻,心腹刺痛,疝气疼痛 ;高脂血症。焦山楂消食导滞作用增强。用于肉食积滞,泻痢不爽。
- [0043] 莱菔子 :消食除胀,降气化痰。用于饮食停滞,脘腹胀痛,大便秘结,积滞泻痢,痰壅喘咳。
- [0044] 大枣 :补中益气,养血安神。用于脾虚食少,乏力便溏,妇人脏躁。
- [0045] 山药 :补脾养胃,生津益肺,补肾涩精。用于脾虚食少,久泻不止,废墟喘咳,肾虚遗精,带下,尿频,虚热消渴。麸炒山药补脾健胃。用于脾虚食少,泄泻便溏,白带过多。
- [0046] 薏苡仁 :健脾渗湿,除痹止泻,清热排脓。用于水肿,娇气,小便不利,湿痹拘挛,脾虚泄泻,肺痈,肠痈 ;扁平疣。
- [0047] 茯苓 :利水渗湿,健脾宁心。用于水肿尿少,痰饮眩悸,脾虚食少,便溏泄泻,心神不安,惊悸失眠。
- [0048] 枸杞子 :滋补肝肾,益精明目。用于虚劳精亏,腰膝酸痛,眩晕耳鸣,内热消渴,血虚萎黄,目昏不明。
- [0049] 莲子 :补脾止泻,益肾涩精,养心安神。用于脾虚久泻,遗精带下,心悸失眠。
- [0050] 荷叶 :清热解暑,升发清阳,凉血止血。用于暑热烦渴,暑湿泄泻,脾虚泄泻,血热吐,便血崩漏,荷叶炭收涩化瘀止血。用于多种出血症及产后血晕。
- [0051] 栀子 :泻火除烦,清热利尿,凉血解毒。用于热病心烦,黄尿赤,血淋涩痛,血热吐衄,目赤肿痛,火毒疮疡 ;外治扭挫伤痛。
- [0052] 昆布 :软坚散结,消痰,利水。用于瘰疬、瘰疬,睾丸肿痛,痰饮水肿。

[0053] 桔梗：宣肺，利咽，祛痰，排脓。用于咳嗽痰多，胸闷不畅，咽痛，音哑，肺痈吐脓，疮疡脓成不溃。

### 具体实施方式

[0054] 一种家禽肉类食品的卤制加工工艺，包括如下步骤：

[0055] (1) 选取生长期 1.5 年至 2 年的老母鸡，屠宰，洗净口及内腔，除尽血水；

[0056] (2) 码味：将重量比如下的辅料均匀涂抹至鸡肚内：食盐 29.5%；白砂糖 49.2%；味精 21.3%；各辅料与鸡只的重量比为：食盐 1.8%，白砂糖 3.0%，味精 1.3%，鸡只 100%；

[0057] (3) 入锅：将码味后鸡只以背部鸡胸朝下，背朝上，鸡头略微向下，鸡尾部略朝上的姿势入蒸汽夹层锅，加入重量比如下的卤汤：0.8% 药膳配方、0.5% 糖色及余量老卤，使鸡只浸没在卤汤内，在压上算子与石头包；

[0058] 其中，药膳配方为 28 味药膳配方，包括重量比如下的各组分：八角茴香 2.3%，小茴香 2.3%，陈皮 2.3%，肉豆蔻 2.4%，肉桂 2.4%，砂仁 2.4%，丁香 2.3%，高良姜 2.3%，薄荷 2.4%，紫苏叶 2.3%，广藿香 2.4%，花椒 4.7%，黑胡椒 4.7%，生姜 4.7%，鸡内金 4.7%，麦芽 4.6%，山楂 4.7%，莱菔子 4.7%，大枣 4.7%，山药 4.7%，薏苡仁 4.6%，茯苓 4.6%，枸杞子 4.7%，莲子 4.7%，荷叶 4.7%，栀子 2.9%，昆布 2.9%，桔梗 2.9%；老卤为水、食盐、白砂糖、味精、鸡肉长期烧煮后形成的风味物质；

[0059] (4) 卤制：

[0060] ①大火烧开：控制压力 0.08Mpa 以下，40-50 分钟，并使液面保持沸腾状态；

[0061] ②翻鸡：切换到小火状态：压力 0.02Mpa 以下，温度：液面微沸，冒小泡，15 分钟后对锅内鸡只进行翻鸡操作，使底部的翻至液面，液面的翻至底部为标准；

[0062] ③色泽检查：在产品烧开后的第一次翻鸡操作时，进行产品色泽检查，此时产品色泽应为淡黄色，若未上色，添加糖色调整至淡黄色；

[0063] ④小火浸焖：控制蒸汽压力 0.02Mpa 以下，锅中央卤汤液面冒小泡，卤汤不翻滚，浸焖时间 60-70 分钟；

[0064] ⑤关火浸焖：关闭蒸汽浸焖 60-90 分钟，检查出锅；

[0065] ⑥过程熟度检查：入锅三小时之后，用坩埚钳戳鸡大腿根部，易刺并感觉如刺熟透了的香蕉，表示已熟；如感觉像刺苹果一样难刺，并刺后有水分流出，表示未熟；

[0066] (5) 出锅：将煮熟的鸡只从锅内捞出，一手用坩埚钳钩住鸡脖，略往上提，使鸡上半部分露出汤面，一手拿漏勺伸至鸡尾背部，使鸡背贴牢漏勺捞离汤面稍倾斜，倒去腹内卤汤，放入经消毒后的食品箱中。

[0067] 当然，本卤制加工工艺也可适用于对同样为家禽的鸭、鹅肉类进行卤制，上文所列仅为本发明的一部分实施例，而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例，本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例，都应当属于本发明保护的范围。