



## (12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102948453 A

(43) 申请公布日 2013. 03. 06

---

(21) 申请号 201110251695. 7

(22) 申请日 2011. 08. 24

(71) 申请人 路耀锋

地址 730000 甘肃省兰州市七里河区安西路  
62 号 371

(72) 发明人 路耀锋

(51) Int. Cl.

A22C 21/06 (2006. 01)

A22B 3/06 (2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

---

(54) 发明名称

一种鹅肥肝的制取工艺

(57) 摘要

本发明涉及食品的加工技术领域,为克服现有技术中将鹅冷冻后进行取肝会使鹅肝口味失去原有的鲜美爽口且不利于进行后续工作的处理、在宰杀过程中易对肥肝造成损伤而提出的一种鹅肥肝制取工艺,具体的操作过程为:(1) 电击宰杀与浸烫;(2) 人工脱毛处理;(3) 对宰杀后的胴体进行冷藏处理;(4) 提取肥肝并对其进行后续工作处理。有益效果:操作便捷、在宰杀前首先将鹅电击麻痹后宰杀,避免在直接宰杀鹅的过程中,由于鹅的挣扎而使其肥肝遭到损伤,影响肥肝质量现象的发生;将脱毛干净后的胴体进行冷藏处理,不仅能够便于提取肥肝、方便对其进行后续加工处理,更能保持肥肝原有的鲜美爽口的味道。

1. 一种鹅肥肝的制取工艺,其特征在于,该工艺包含以下步骤:

a. 挑选肥肝成熟的鹅,对其进行停食 10 小时后,将其抓出先经麻电器麻电后再行宰杀,鹅被电击麻痹后,拨开下喙,使口张开,刀口朝向颌侧,从口腔伸入,进入颈部第二颈椎处,顺势稍微用力,以刀尖割断颈静脉和桥静脉的联结处,放血,在割断血管后,将口腔内的舌头向上提露口外,向上扭转,将舌头夹在口角外,以利放血,待 8-10 分钟后立即用冷水将鹅毛浸湿,然后用 70-75℃ 的热水进行浸烫,同时在热水中加入一勺食盐,并不断翻动宰杀后的胴体,使胴体周围的羽毛全部均匀浸透;

b. 对浸烫好的胴体从热水中取出,放置平稳,腹部向上,避免挤压,将胫、蹠和喙上的表皮捋去,之后依次拔翅羽、背尾羽、颈羽和胸腹部羽毛,拔净大羽毛后再拔细毛;

c. 将毛脱干净后的胴体装入容器中,放入 5-9℃ 的冷藏环境中遇冷 18-19 小时,待整个腹内脂肪以及肥肝变硬而不冻结后将其取出。

d. 将变硬后的胴体腹部向上放置于操作台上,将腹部剖开后使肥肝与其它内脏分离,用小刀切除附在肝上的神经纤维、结缔组织、残留脂肪以及血管,之后将肥肝放在 0.8% 的盐水中浸泡 8-10 分钟,捞出沥干后进行称重。

## 一种鹅肥肝的制取工艺

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食品的加工技术领域,具体为一种鹅肥肝的制取工艺。

### 背景技术

[0002] 鹅肉鲜美可口,深受人们的喜爱,殊不知将鹅专门经过强制填饲育肥后产生的、重量增加几倍的鹅肥肝,由于其质地细嫩,营养丰富,鲜嫩味美,味道独特更受到人们的青睐,在欧洲一些国家已有多年吃鹅肥肝的传统,在国内一些高档宾馆也有由肥肝加工的菜式或点心供应,因此,鹅肥肝已经被人们认为是世界上上等的营养品之一,当生长到 12 周左右的幼鹅被关进小笼子里,只露出其颈部,并将颈部固定,管理员每天逐步增加幼鹅的喂食量,从而使幼鹅的胃逐渐被撑大后,每天固定三顿会通过插入鹅食管中的铁管进行注食,直接将大量玉米以及其它的饲料填塞到鹅的胃中,由于鹅不能将注入的食物消化掉,因此大量脂肪囤积在肝脏,即形成了体积比正常鹅肝大 6-10 倍的鹅肥肝,在现有制取鹅肥肝的技术中,会将鹅的整体冷冻后再进行取肝,如此一来会使鹅肝的口味失去原有的鲜美爽口,影响菜肴的品质,再者取肝的过程中对于肝脏周围所环绕的神经纤维、结缔组织及血管也不便进行处理,造成加工不彻底的现象,并在屠杀的过程中容易使肥肝造成损伤,从而影响肥肝质量。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的在于克服现有制取鹅肥肝技术中的缺点,提出了一种操作便捷、对肥肝不易造成损伤、加工彻底而又能够保持鹅肥肝原有鲜美爽口的鹅肥肝制取工艺。

[0004] 本发明一种鹅肥肝的制取工艺,其特征在于,该工艺包含以下步骤:

[0005] a. 挑选肥肝成熟的鹅,对其进行停食 10 小时后,将其抓出先经麻电器麻电后再行宰杀,鹅被电击麻痹后,拨开下喙,使口张开,刀口朝向颌侧,从口腔伸入,进入颈部第二脊椎骨处,顺势稍微用力,以刀尖割断颈静脉和桥静脉的联结处,放血,在割断血管后,将口腔内的舌头向上提露口外,向上扭转,将舌头夹在口角外,以利放血,待 8-10 分钟后立即用冷水将鹅毛浸湿,然后用 70-75℃ 的热水进行浸烫,同时在热水中加入一勺食盐,并不断翻动宰杀后的胴体,使胴体周围的羽毛全部均匀浸透;

[0006] b. 对浸烫好的胴体从热水中取出,放置平稳,腹部向上,避免挤压,将胫、蹼和喙上的表皮捋去,之后依次拔翅羽、背尾羽、颈羽和胸腹部羽毛,拔净大羽毛后再拔细毛;

[0007] c. 将毛脱干净后的胴体装入容器中,放入 5-9℃ 的冷藏环境中遇冷 18-19 小时,待整个腹内脂肪以及肥肝变硬而不冻结后将其取出。

[0008] d. 将变硬后的胴体腹部向上放置于操作台上,将腹部剖开后使肥肝与其它内脏分离,用小刀切除附在肝上的神经纤维、结缔组织、残留脂肪以及血管,之后将肥肝放在 0.8% 的盐水中浸泡 8-10 分钟,捞出沥干后进行称重。

[0009] 本发明一种鹅肥肝的制取工艺的有益效果:该工艺操作便捷、在宰杀前首先将鹅电击麻痹后宰杀,避免在直接宰杀鹅的过程中,由于鹅的挣扎而使其肥肝遭到损伤,影响肥

肝质量现象的发生;将脱毛干净后的胴体进行冷藏处理,不仅能够便于提取肥肝、方便对其进行后续加工处理,更能保持肥肝原有的鲜美爽口的味道。

### 具体实施方式

[0010] 实例 1.

[0011] 以下将对本发明作进一步的解释说明。

[0012] 本发明一种鹅肥肝的制取工艺具体的操作过程为:

[0013] (1) 挑选肥肝成熟的鹅,对其进行停食 10 小时后,将其抓出先经麻电器麻电后再行宰杀,鹅被电击麻痹后,拨开下喙,使口张开,刀口朝向颌侧,从口腔伸入,进入颈部第二脊椎骨处,顺势稍微用力,以刀尖切断颈静脉和桥静脉的联结处,放血,在割断血管后,将口腔内的舌头向上提露口外,向上扭转,将舌头夹在口角外,以利放血,待 8-10 分钟后立即用冷水将鹅毛浸湿,然后用 70-75℃ 的热水进行浸烫,为了能够便于将茸毛清除干净可在热水中加入一勺食盐,并不断翻动宰杀后的胴体,使胴体周围的羽毛全部均匀浸透。

[0014] (2) 对浸烫好的胴体从热水中取出,放置平稳,腹部向上,避免挤压,将胫、蹼和喙上的表皮捋去,之后依次拔翅羽、背尾羽、颈羽和胸腹部羽毛,拔净大羽毛后再拔细毛,拔毛时注意不能碰撞腹部,更不能使屠体互相挤压以免损伤肥肝。

[0015] (3) 将毛脱干净后的胴体装入容器中,放入 5-9℃ 的冷藏环境中遇冷 18-19 小时,待整个腹内脂肪以及肥肝变硬而不冻结后将其取出,如不进行冷藏处理便提取肥肝,容易使脂肪造成流失,且容易抓破,如将其进行冷冻处理会使肥肝失去原有的鲜美味道且不利于后续工作的处理。

[0016] (4) 将变硬后的胴体腹部向上放置于操作台上,将腹部剖开后使肥肝与其它内脏分离,用小刀切除附在肝上的神经纤维、结缔组织、残留脂肪以及血管,之后将肥肝放在 0.8% 的盐水中浸泡 8-10 分钟,捞出沥干后进行称重。