



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106307407 A

(43)申请公布日 2017.01.11

(21)申请号 201610683677.9

(22)申请日 2016.08.17

(71)申请人 安庆凡妃电子商务有限公司

地址 246000 安徽省安庆市大观区纺织南路80号华茂1958项目B区5幢七层18室

(72)发明人 咎建梅

(51)Int.Cl.

A23L 27/00(2016.01)

A23L 27/10(2016.01)

A23L 33/105(2016.01)

A23L 33/10(2016.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种鸽肉调味卤汁及其制作方法

(57)摘要

本发明公开了一种鸽肉调味卤汁及其制作方法,是由以下原料制成:新鲜鸽肉、植物油、嫩姜、大葱、香菜、簇生椒、啤酒、排骨汤、脂香酱油、精盐、冰糖、味精、适量水、调味料;采用的制作方法包括以下步骤:(1)制作鸽肉酱待用;(2)制作调味料包备用;(3)制得汤料备用;(4)将调味料包放入汤料中加热后过滤,得调味液备用;(5)将鸽肉酱放入调味液,加入味精,烧沸后改用小火慢熬,自然冷却得鸽肉调味卤汁。本发明制作出来的鸽肉调味卤汁,香气扑鼻、味道香浓、口感独特,营养价值丰富,具有很好的理疗保健效果,其工艺简单,技术容易掌握,大大提高了生产效率,适于推广应用。

1. 一种鸽肉调味卤汁,其特征在于,是由以下重量份的原料制成:新鲜鸽肉100~150份、植物油5~10份、嫩姜1~3份、大葱1~3份、香菜1~3份、簇生椒2~5份、啤酒5~10份、排骨汤80~200份、脂香酱油3~6份、精盐5~7份、冰糖2~6份、味精1~2份、适量水、调味料8~15份;所述的调味料包括以下重量份配比的原料:小茴香0.1~0.3份、砂仁1~2份、白豆蔻1~2份、黑胡椒0.1~0.3份、香芒1~2份、枸杞0.2~0.4份、鸡骨草0.2~0.4份、桔梗0.5~1份、花旗参0.2~0.4份、当归0.02~0.04份;

所述的鸽肉调味卤汁的制作方法,包括以下步骤:

(1)选取新鲜鸽肉,洗净,放水中焯烫至半熟状态,捞出清洗,然后入粉碎机进行碎解,得鸽肉酱待用;

(2)将植物油置于锅中,待油温升至50~60℃时,加入小茴香、砂仁、白豆蔻、黑胡椒、香芒、枸杞、鸡骨草、桔梗、花旗参和当归,文火炒20~30分钟,取出装入纱布袋内,得调味料包备用;

(3)再将植物油置于锅中,待油温升至50~60℃时,加入嫩姜、大葱、香菜、簇生椒煸香,再加入啤酒、排骨汤、精盐、冰糖、适量水和脂香酱油,文火煮沸,得汤料备用;

(4)将步骤(2)所得的调味料包放入步骤(3)所得的汤料中文火煮1.5~2小时,把加热完毕的汤料过滤,除去固体杂质,得调味液备用;

(5)将步骤(1)所得的鸽肉酱放入步骤(4)所得的调味液,加入味精,混合均匀,烧沸后改用小火慢慢地熬30~40分钟,自然冷却得鸽肉调味卤汁。

2. 根据权利要求1所述的一种鸽肉调味卤汁的制作方法,其特征在于,所述的步骤(1)焯烫过程包括,采用冷水下锅逐渐加热,使鸽肉外层的蛋白质不易凝固,便于内部的污血排出,去其腥膻味。

3. 根据权利要求1所述的一种鸽肉调味卤汁的制作方法,其特征在于,所述的步骤(2)和(3)中,采用的植物油为薏仁油。

一种鸽肉调味卤汁及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种食用卤汁及其制作方法,特别涉及一种鸽肉调味卤汁及其制作方法。

背景技术

[0002] 米粉是我国南方普遍的传统食品之一,人们常以此做为早餐,它是先将大米泡涨,研磨化为浆并滤干,揣成粉团煮热,然后压榨出根根米粉,再在水中团成一团而得。米粉本身淡而无味,关键在于用于调味的汤水即卤汁,卤汁的味道不仅与配方有关,制作的方法也是决定卤汁口味的重量因素,各店家的卤汁都有各自的配方并且都在传统的配方中有所改进,熬制所得的卤汁也存在一些不同,其汤料成分单一,基本上都是简单的用浓度很低的骨头汤配合一些调味料和食用油制成,大多数店家添加的调味料和食用油等档次不一,口感不佳,营养成分低,营养价值欠缺。有些店家为增加口感,一味增加香辛料,消费者吃完后会感觉口干舌燥,容易上火。甚至有些不法商家还采用地沟油制作米粉的调味料,地沟油质量极差、极不卫生,是过氧化值、酸价、水分严重超标的非食用油,食用此种油,会破坏白血球和消化道黏膜,引起食物中毒,严重影响身体健康。

[0003] 随着生活水平的提高,人们对日常食品的要求不断提高,在讲究营养均衡的同时也追求食品的独特风味,目前市场上用于米粉的调味卤汁品种较少,营养价值有一定的局限性,也缺乏独特的风味,而且制作方法较为复杂,难以满足日益发展的消费市场需求和人们日益更新的现代健康理念。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于提供一种制作简单,口感独特,营养价值高的鸽肉调味卤汁及其制作方法。

[0005] 为解决上述技术问题,本发明提供的技术解决方案如下:

[0006] 一种鸽肉调味卤汁,是由以下重量份的原料制成:新鲜鸽肉100~150份、植物油5~10份、嫩姜1~3份、大葱1~3份、香菜1~3份、簇生椒2~5份、啤酒5~10份、排骨汤80~200份、脂香酱油3~6份、精盐5~7份、冰糖2~6份、味精1~2份、适量水、调味料8~15份;所述的调味料包括以下重量份配比的原料:小茴香0.1~0.3份、砂仁1~2份、白豆蔻1~2份、黑胡椒0.1~0.3份、香芒1~2份、枸杞0.2~0.4份、鸡骨草0.2~0.4份、桔梗0.5~1份、花旗参0.2~0.4份、当归0.02~0.04份;

[0007] 所述的鸽肉调味卤汁的制作方法,包括以下步骤:

[0008] (1)选取新鲜鸽肉,洗净,放水中焯烫至半熟状态,捞出清洗,然后入粉碎机进行碎解,得鸽肉酱待用;

[0009] (2)将植物油置于锅中,待油温升至50~60℃时,加入小茴香、砂仁、白豆蔻、黑胡椒、香芒、枸杞、鸡骨草、桔梗、花旗参和当归,文火炒20~30分钟,取出装入纱布袋内,得调味料包备用;

[0010] (3)再将植物油置于锅中,待油温升至50~60℃时,加入嫩姜、大葱、香菜、簇生椒煸香,再加入啤酒、排骨汤、精盐、冰糖、适量水和脂香酱油,文火煮沸,得汤料备用;

[0011] (4)将步骤(2)所得的调味料包放入步骤(3)所得的汤料中文火煮1.5~2小时,把加热完毕的汤料过滤,除去固体杂质,得调味液备用;

[0012] (5)将步骤(1)所得的鸽肉酱放入步骤(4)所得的调味液,加入味精,混合均匀,烧沸后改用小火慢慢地熬30~40分钟,自然冷却得鸽肉调味卤汁。

[0013] 优选的,所述的步骤(1)焯烫过程包括,采用冷水下锅逐渐加热,使鸽肉外层的蛋白质不易凝固,便于内部的污血排出,去其腥膻味。

[0014] 优选的,所述的步骤(2)和(3)中,采用的植物油为薏仁油。

[0015] 本发明的有益效果是:

[0016] 本发明采用科学合理的制作方法,制作出来的鸽肉调味卤汁,香气扑鼻、味道香浓、口感独特,添加了多种比例合理的滋补原料,营养价值丰富,具有很好的理疗保健效果,符合现今健康饮食的要求;本发明工艺简单,技术容易掌握,大大提高了生产效率,适于推广应用。

具体实施方式

[0017] 下面结合实施例对本发明作进一步的说明,但本发明不仅局限于以下具体实施例。

[0018] 实施例1:

[0019] 一种鸽肉调味卤汁,是由以下重量份的原料制成:新鲜鸽肉100份、植物油5份、嫩姜1份、大葱1份、香菜1份、簇生椒2份、啤酒5份、排骨汤80份、脂香酱油3份、精盐5份、冰糖2份、味精1份、适量水、调味料8份;所述的调味料包括以下重量份配比的原料:小茴香0.1份、砂仁1份、白豆蔻1份、黑胡椒0.1份、香芒1份、枸杞0.2份、鸡骨草0.2份、桔梗0.5份、花旗参0.2份、当归0.02份;

[0020] 所述的鸽肉调味卤汁的制作方法,包括以下步骤:

[0021] (1)选取新鲜鸽肉,洗净,放水中焯烫至半熟状态,捞出清洗,然后入粉碎机进行碎解,得鸽肉酱待用;

[0022] (2)将植物油置于锅中,待油温升至50℃时,加入小茴香、砂仁、白豆蔻、黑胡椒、香芒、枸杞、鸡骨草、桔梗、花旗参和当归,文火炒20分钟,取出装入纱布袋内,得调味料包备用;

[0023] (3)再将植物油置于锅中,待油温升至50℃时,加入嫩姜、大葱、香菜、簇生椒煸香,再加入啤酒、排骨汤、精盐、冰糖、适量水和脂香酱油,文火煮沸,得汤料备用;

[0024] (4)将步骤(2)所得的调味料包放入步骤(3)所得的汤料中文火煮1.5小时,把加热完毕的汤料过滤,除去固体杂质,得调味液备用;

[0025] (5)将步骤(1)所得的鸽肉酱放入步骤(4)所得的调味液,加入味精,混合均匀,烧沸后改用小火慢慢地熬30分钟,自然冷却得鸽肉调味卤汁。

[0026] 实施例2:

[0027] 一种鸽肉调味卤汁,是由以下重量份的原料制成:新鲜鸽肉150份、植物油10份、嫩姜3份、大葱3份、香菜3份、簇生椒5份、啤酒10份、排骨汤200份、脂香酱油6份、精盐7份、冰糖

6份、味精2份、适量水、调味料15份；所述的调味料包括以下重量份配比的原料：小茴香0.3份、砂仁2份、白豆蔻2份、黑胡椒0.3份、香芒2份、枸杞0.4份、鸡骨草0.4份、桔梗1份、花旗参0.4份、当归0.04份；

[0028] 所述的鸽肉调味卤汁的制作方法，包括以下步骤：

[0029] (1)选取新鲜鸽肉，洗净，放水中焯烫至半熟状态，捞出清洗，然后入粉碎机进行碎解，得鸽肉酱待用；

[0030] (2)将植物油置于锅中，待油温升至60℃时，加入小茴香、砂仁、白豆蔻、黑胡椒、香芒、枸杞、鸡骨草、桔梗、花旗参和当归，文火炒30分钟，取出装入纱布袋内，得调味料包备用；

[0031] (3)再将植物油置于锅中，待油温升至60℃时，加入嫩姜、大葱、香菜、簇生椒煸香，再加入啤酒、排骨汤、精盐、冰糖、适量水和脂香酱油，文火煮沸，得汤料备用；

[0032] (4)将步骤(2)所得的调味料包放入步骤(3)所得的汤料中文火煮2小时，把加热完毕的汤料过滤，除去固体杂质，得调味液备用；

[0033] (5)将步骤(1)所得的鸽肉酱放入步骤(4)所得的调味液，加入味精，混合均匀，烧沸后改用小火慢慢地熬40分钟，自然冷却得鸽肉调味卤汁。

[0034] 本发明上述实施例中，所述的焯烫过程包括，采用冷水下锅逐渐加热，使鸽肉外层的蛋白质不易凝固，便于内部的污血排出，去其腥膻味；所述的制作步骤中采用的植物油为薏仁油。

[0035] 本发明实施例采用科学合理的制作方法，制作出来的鸽肉调味卤汁，香气扑鼻、味道香浓、口感独特，添加了多种比例合理的滋补原料，营养价值丰富，具有很好的理疗保健效果，符合现今健康饮食的要求；其工艺简单，技术容易掌握，大大提高了生产效率，适于推广应用。

[0036] 以上的实施例仅仅是对本发明的优选实施方式进行描述，并非对本发明的范围进行限定，在不脱离本发明设计精神的前提下，本领域普通技术人员对本发明的技术方案做出的各种变形和改进，均应落入本发明的权利要求书确定的保护范围内。