



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104137940 A

(43) 申请公布日 2014. 11. 12

(21) 申请号 201410374165. 5

(22) 申请日 2014. 07. 31

(71) 申请人 四川省巴中市东阳食品有限公司

地址 636600 四川省巴中市巴州区玉堂办事处新桥居委会 169 号

(72) 发明人 朱诗国 朱林 胡瑞 李纯

(74) 专利代理机构 北京方圆嘉禾知识产权代理有限公司 11385

代理人 董芙蓉

(51) Int. Cl.

A23G 3/36 (2006. 01)

A23G 3/48 (2006. 01)

A23L 1/315 (2006. 01)

A23L 1/318 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种发酵鸡肉松软糖的制备方法

(57) 摘要

本发明涉及一种鸡肉加工方法,具体为一种发酵鸡肉松软糖的制备方法,鲜鸡肉、白砂糖、麦芽糖浆、食用胶和果蔬浓缩汁等为原料,经清洗、切制、腌制、发酵、煮制、撕制、炒制等工序而制得鸡肉松,再经熬煮、倒模、成型、烘干等工序而制作成鸡肉松软糖。对鸡肉进行发酵并制作成鸡肉松,不仅可以改善鸡肉的风味和组织质地,使鸡肉松软化渣,还可以提高人体对鸡肉营养成分的吸收;使得软糖的具有鸡肉的鲜美滋味,加上果蔬汁可以改善糖果的色泽,丰富糖果的口感层次,更可以弥补鸡肉在营养方面的不足,使得产品营养更加均衡。

1. 一种发酵鸡肉松软糖的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:
 - (1) 清洗、切制:将新鲜鸡肉用清水清洗干净,去除鸡骨,将鸡肉切制成细条;
 - (2) 腌制:将鸡肉放入腌制液中进行腌制,所述的腌制液为水、料酒、白砂糖、盐、鸡精组成;
 - (3) 发酵:将腌制好的鸡肉放入发酵池中利用乳杆菌进行发酵处理;
 - (4) 煮制:将发酵好的鸡肉放入高压锅中煮制;
 - (5) 撕制:将高压煮制后的鸡肉撕成丝状;
 - (6) 炒制:将鸡肉丝放入炒制锅中炒制成鸡肉松;
 - (7) 熬制:将糖、食用胶、水、鸡肉松、果蔬汁放入真空熬制锅中进行熬制,处理成肉松糖浆;
 - (8) 倒模、成型:将熬制好的肉松糖浆倒入模具中成型;
 - (9) 烘干:将鸡肉松软糖放入电热鼓风干燥箱中进行干燥处理。
2. 根据权利要求1所述的一种发酵鸡肉松软糖的制备方法,其特征在于:所述步骤(1)中鸡肉切制成长3~6cm,宽0.5~1cm,厚0.3~0.8cm的鸡肉条。
3. 根据权利要求1所述的一种发酵鸡肉松软糖的制备方法,其特征在于:所述步骤(2)中腌制液,由以下原料按照重量份数组成,水100份,料酒10~30份,白砂糖4~8份,盐4~8份,鸡精2~4份,腌制时间为3~8h。
4. 根据权利要求1所述的一种发酵鸡肉松软糖的制备方法,其特征在于:所述步骤(3)中乳杆菌浓度为 $10^6 \sim 10^8$ cfu/g,发酵温度为30~40℃,发酵时间为6~10h。
5. 根据权利要求1所述的一种发酵鸡肉松软糖的制备方法,其特征在于:所述步骤(4)中鸡肉的煮制温度为120~130℃,煮制时间为10~20min。
6. 根据权利要求1所述的一种发酵鸡肉松软糖的制备方法,其特征在于:所述步骤(6)中鸡肉丝的炒制温度为50~60℃,炒制时间为1.5h~2h。
7. 根据权利要求1所述的一种发酵鸡肉松软糖的制备方法,其特征在于:所述步骤(7)中糖为白砂糖和麦芽糖浆,食用胶为明胶和卡拉胶,各原料添加量按照重量份数为,水100份,白砂糖70~80份,麦芽糖浆40~50份,明胶1.5~2.5份,卡拉胶1.5~2.5份,鸡肉松20~30份,质量浓度为70~80%的果蔬汁30~40份;鸡肉松熬制的温度为70~80℃,熬制时间为40~60min。
8. 根据权利要求1所述的一种发酵鸡肉松软糖的制备方法,其特征在于:所述步骤(9)中鸡肉松软糖的干燥温度为40~50℃,干燥时间为36~48h。

一种发酵鸡肉松软糖的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种鸡肉加工方法,具体为一种发酵鸡肉松软糖的制备方法。

背景技术

[0002] 鸡肉滋味鲜美,富含营养,具有滋补养身的作用,深受消费者的喜爱。随着食品产业的发展与人们对食品要求的提高,鸡肉制品的加工已成为当前禽肉加工中的主要趋势之一。目前,市场上的鸡肉加工产品主要有卤制鸡肉、腌制鸡肉、油炸鸡肉、鸡肉罐头等,产品形式较为单一,同质化现象较为严重,在营养方面存在一定的缺陷,如:缺少维生素 C。

[0003] 目前关于肉类制备糖果的技术并不多见,主要发现的专利为 CN103349142A,提供一种肉糖及其制作方法,该方法主要是使用蔗糖熬浆制作包裹动物肌肉的糖果,该专利发明的肉糖主要是生产一种硬糖,肉和糖两种原料仅仅是包裹关系,两者没有能有机结合。此外,鸡肉纤维较长且较粗,加工不当,例如仅仅使用糖浆包裹鸡肉,易造成肉质过硬、或软绵,口感不佳,不易咀嚼。

发明内容

[0004] 针对现有技术存在的不足之处,本发明提供适用于鸡肉制作糖果的方法,即能改善鸡肉质地,还能将鸡肉和糖有机结合。

[0005] 本发明是通过如下技术方案实现的:

[0006] 一种发酵鸡肉松软糖的制备方法,以新鲜鸡肉、白砂糖、麦芽糖浆、食用胶和果蔬浓缩汁等为原料,经清洗、切制、腌制、发酵、煮制、撕制、炒制等工序而制得鸡肉松,再经熬煮、倒模、成型、烘干等工序而制作成鸡肉松软糖。

[0007] 具体步骤如下:

[0008] (1) 清洗、切制:将新鲜鸡肉用清水清洗干净,去除鸡骨,将鸡肉切制成细条;

[0009] (2) 腌制:将鸡肉放入腌制液中进行腌制,所述的腌制液为水、料酒、白砂糖、盐、鸡精组成;

[0010] (3) 发酵:将腌制好的鸡肉放入发酵池中利用乳杆菌进行发酵处理;

[0011] (4) 煮制:将发酵好的鸡肉放入高压锅中煮制;

[0012] (5) 撕制:将高压煮制后的鸡肉撕成丝状;

[0013] (6) 炒制:将鸡肉丝放入炒制锅中炒制成鸡肉松;

[0014] (7) 熬制:将糖、食用胶、水、鸡肉松、果蔬汁放入真空熬制锅中进行熬制,处理成肉松糖浆;

[0015] (8) 倒模、成型:将熬制好的肉松糖浆倒入模具中成型;

[0016] (9) 烘干:将鸡肉松软糖放入电热鼓风干燥箱中进行干燥处理。

[0017] 所述步骤(1)中鸡肉切制成长3~6cm,宽0.5~1cm,厚0.3~0.8cm的鸡肉条。

[0018] 所述步骤(2)中腌制液,由以下原料按照重量份数组成,水100份,料酒10~30份,白砂糖4~8份,盐4~8份,鸡精2~4份,腌制时间为3~8h。

[0019] 所述步骤(3)中乳杆菌浓度为 $10^6 \sim 10^8$ cfu/g,发酵温度为 $30 \sim 40^\circ\text{C}$,发酵时间为 $6 \sim 10\text{h}$ 。

[0020] 所述步骤(4)中鸡肉的煮制温度为 $120 \sim 130^\circ\text{C}$,煮制时间为 $10 \sim 20\text{min}$ 。

[0021] 所述步骤(6)中鸡肉丝的炒制温度为 $50 \sim 60^\circ\text{C}$,炒制时间为 $1.5\text{h} \sim 2\text{h}$ 。

[0022] 所述步骤(7)中糖为白砂糖和麦芽糖浆,食用胶为明胶和卡拉胶,各原料添加量按照重量份数为,水100份,白砂糖 $70 \sim 80$ 份,麦芽糖浆 $40 \sim 50$ 份,明胶 $1.5 \sim 2.5$ 份,卡拉胶 $1.5 \sim 2.5$ 份,鸡肉松 $20 \sim 30$ 份,质量浓度为 $70 \sim 80\%$ 的果蔬汁 $30 \sim 40$ 份。

[0023] 所述步骤(7)中鸡肉松熬制的温度为 $70 \sim 80^\circ\text{C}$,熬制时间为 $40 \sim 60\text{min}$ 。

[0024] 所述步骤(9)中鸡肉松软糖的干燥温度为 $40 \sim 50^\circ\text{C}$,干燥时间为 $36 \sim 48\text{h}$ 。

[0025] 本发明提供一种发酵鸡肉松软糖的制备方法,采用腌制、发酵、高压煮制、真空熬制等方法,腌制可以使鸡肉更入味;发酵是利用乳杆菌微生物,将鸡肉中的蛋白质分解成氨基酸,提高鸡肉的可消化性,同时,发酵分解形成的氨基酸可大大改善鸡肉松制品的风味;采用高压方法对发酵后的鸡肉条进行煮制处理,高压煮制不仅可以降低煮制时间,使鸡肉营养成分损失降低,同时,高压可以对鸡肉起到嫩化作用,使制得的鸡肉松更加松散;采用真空方式对糖进行熬制处理,真空熬制可以降低熬制的时间、温度,从而降低鸡肉松和果蔬汁的营养价值。

[0026] 对鸡肉进行发酵并制作成鸡肉松,不仅可以改善鸡肉的风味和组织质地,使鸡肉松软化渣,还可以提高人体对鸡肉营养成分的吸收;使得软糖的具有鸡肉的鲜美滋味,加上果蔬汁可以改善糖果的色泽,丰富糖果的口感层次,更可以弥补鸡肉在营养方面的不足,使得产品营养更加均衡。

具体实施方式

[0027] 下面结合实施例对本发明作进一步的描述。

[0028] 实施例1:

[0029] (1) 将新鲜鸡肉用清水清洗干净,同时去除鸡骨等,将鸡肉切制成长 6cm ,宽 1cm ,厚 0.8cm 的细条。

[0030] (2) 将鸡肉放入腌制液中腌制,腌制液组成为,按水重量为100份计,料酒30份,白砂糖8份,盐8份,鸡精4份,腌制时间为 8h 。

[0031] (3) 将煮制好的鸡肉放入发酵罐中进行发酵处理,发酵剂为乳杆菌,发酵剂浓度为 10^6 cfu/g,发酵温度为 30°C ,发酵时间为 10h 。

[0032] (4) 将发酵好的鸡肉放入高压锅中煮制,煮制温度为 120°C ,煮制时间为 20min 。

[0033] (5) 将高压煮制后的鸡肉条撕制成丝状,并放入炒制锅中炒制成鸡肉松,其中炒制温度为 50°C ,炒制时间为 2h 。

[0034] (6) 将炒制好的鸡肉松和白砂糖、麦芽糖浆、明胶、卡拉胶、果蔬汁、水放入真空罐中进行熬制处理,其中白砂糖的添加量为70份,水分添加量为100份,麦芽糖浆添加量为40份,明胶添加量为1.5份,卡拉胶添加量为1.5份,鸡肉松添加量为20份,果蔬汁浓度为 70% ,添加量为30份,熬制的温度为 70°C ,熬制时间为 60min 。

[0035] (7) 将熬制好的肉松糖浆倒入模具中成型。

[0036] (8) 将成型后的鸡肉松进行脱模,并将鸡肉松软糖放入电热鼓风干燥箱中进行干

燥处理,干燥温度为 40℃,干燥时间为 48h。

[0037] 实施例 2:

[0038] (1) 将新鲜鸡肉用清水清洗干净,同时去除鸡骨等,将鸡肉切制成长 3cm,宽 0.5cm,厚 0.3cm 的细条。

[0039] (2) 将鸡肉放入腌制液中腌制,腌制液组成为,水重量为 100 份,料酒 10 份,白砂糖 4 份,盐 4 份,鸡精 2 份,腌制时间为 3h。

[0040] (3) 将煮制好的鸡肉放入发酵罐中进行发酵处理,发酵剂为乳杆菌,发酵剂浓度为 10^8 cfu/g,发酵温度为 40℃,发酵时间为 6h。

[0041] (4) 将发酵好的鸡肉放入高压锅中煮制,煮制温度为 130℃,煮制时间为 10min。

[0042] (5) 将高压煮制后的鸡肉条撕制成丝状,并放入炒制锅中炒制成鸡肉松,其中炒制温度为 60℃,炒制时间为 1.5h。

[0043] (6) 将炒制好的鸡肉松和白砂糖、麦芽糖浆、明胶、卡拉胶、果蔬汁、水放入真空罐中进行熬制处理,其中白砂糖的添加量为 80 份,水分添加量为 100 份,麦芽糖浆添加量为 50 份,明胶添加量为 2.5 份,卡拉胶添加量为 2.5 份,鸡肉松添加量为 30 份,果蔬汁浓度为 80%,添加量为 40 份,熬制的温度为 80℃,熬制时间为 40min。

[0044] (7) 将熬制好的肉松糖浆倒入模具中成型。

[0045] (8) 将成型后的鸡肉松进行脱模,并将鸡肉松软糖放入电热鼓风干燥箱中进行干燥处理,干燥温度为 50℃,干燥时间为 36h。

[0046] 实施例 3:

[0047] (1) 将新鲜鸡肉用清水清洗干净,同时去除鸡骨等,将鸡肉切制成长 4.5cm,宽 0.75cm,厚 0.55cm 的细条。

[0048] (2) 将鸡肉放入腌制液中腌制,腌制液组成为,水重量为 100 份,料酒 20 份,白砂糖 6 份,盐 6 份,鸡精 3 份,腌制时间为 5.5h。

[0049] (3) 将煮制好的鸡肉放入发酵罐中进行发酵处理,发酵剂为乳杆菌或其它杆菌,发酵剂浓度为 10^7 cfu/g,发酵温度为 35℃,发酵时间为 8h。

[0050] (4) 将发酵好的鸡肉条放入高压锅中煮制,煮制温度为 125℃,煮制时间为 15min。

[0051] (5) 将高压煮制后的鸡肉条撕制成丝状,并放入炒制锅中炒制成鸡肉松,其中炒制温度为 55℃,炒制时间为 1.8h。

[0052] (6) 将炒制好的鸡肉松和白砂糖、麦芽糖浆、明胶、卡拉胶、果蔬汁、水放入真空罐中进行熬制处理,其中白砂糖的添加量为 75 份、水分添加量为 100 份,麦芽糖浆添加量为 45 份,明胶添加量为 2 份,卡拉胶添加量为 2 份,鸡肉松添加量为 25 份,果蔬汁浓度为 76%,添加量为 35 份,熬制的温度为 75℃,熬制时间为 45min。

[0053] (7) 将熬制好的肉松糖浆倒入模具中成型。

[0054] (8) 将成型后的鸡肉松进行脱模,并将鸡肉松软糖放入电热鼓风干燥箱中进行干燥处理,干燥温度为 45℃,干燥时间为 40h。

[0055] 以上列举仅是本发明的若干个具体实施例。显然,本发明不限于以上实施例,还可以有很多变形。本领域的普通技术人员能从本发明公开的内容直接导出或联想到的所有变形,均应认为是本发明的保护范围。