



## (12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106107589 A

(43)申请公布日 2016.11.16

(21)申请号 201610605578.9

(22)申请日 2016.07.27

(71)申请人 左招霞

地址 516000 广东省惠州市惠城区江北富力国际中心

(72)发明人 左招霞

(74)专利代理机构 广州华进联合专利商标代理有限公司 44224

代理人 何平

(51) Int. Cl.

A23L 13/50(2016.01)

A23L 13/70(2016.01)

A23L 13/40(2016.01)

A23L 5/10(2016.01)

权利要求书1页 说明书11页

(54)发明名称

乳鸽的制备工艺

(57)摘要

一种乳鸽的制备工艺,其包括如下步骤:材料的选择步骤、腌制步骤、初加工步骤、搅拌步骤以及加工步骤后,其中,在搅拌步骤中,辅料包括如下各组分:红玫瑰酱、陈皮、田螺香粉、青梅酒、山泉水以及食盐。上述乳鸽的制备工艺,在经过材料的选择步骤、腌制步骤、初加工步骤、搅拌步骤以及加工步骤后,可制成乳鸽成品,且该乳鸽成品具有可以完整的保存乳鸽的色、香、味及其营养成分的有益效果,并且,整个制作过程适合工业化生产,具有较高的经济价值。

1. 一种乳鸽的制备工艺,其特征在于,包括如下步骤:

1)材料的选择:选取生长期为4至6个月的成年乳鸽,屠宰干净后用清水洗干净;

2)腌制:将洗干净后的乳鸽用葱姜水浸泡15~20分钟;

3)初加工:从葱姜水中取出乳鸽,再与适量淀粉混合均匀;

4)搅拌:将混有淀粉的乳鸽与辅料混合均匀,该辅料包括如下各组分的质量比:

红玫瑰酱:65~82份、陈皮:1.5~7份、田螺香粉:3.5~4.0份、青梅酒:1.5~7份、山泉水:10~40份以及食盐:2~10份;

5)加工:将与辅料混合后的乳鸽放入烤箱烤制,上火温度110~120度,下火温度140~150度,烤制时间在20~25分钟,即制得成品。

2. 根据权利要求1所述的乳鸽的制备工艺,其特征在于,选取生长期为4至6个月的家养的成年乳鸽。

3. 根据权利要求1所述的乳鸽的制备工艺,其特征在于,选取生长期为6个月的家养的成年乳鸽。

4. 根据权利要求1所述的乳鸽的制备工艺,其特征在于,将清洗干净后的乳鸽用消过毒的牙签或竹签在乳鸽肉表面刺6~10个孔,然后放入葱姜水浸泡15分钟。

5. 根据权利要求1所述的乳鸽的制备工艺,其特征在于,当放入葱姜水浸泡15分钟时,用消过毒的毛衣针或缝纫针进行第二次刺孔,刺孔后放入葱姜水浸泡20分钟。

6. 根据权利要求1所述的乳鸽的制备工艺,其特征在于,将腌制的乳鸽均匀地摊在不锈钢网片上,送入烘房内干燥。

7. 根据权利要求1所述的乳鸽的制备工艺,其特征在于,烘房温度30℃~45℃,烘烤时间3~6小时,烘干至乳鸽水分达45%~56%时取出。

8. 根据权利要求1所述的乳鸽的制备工艺,其特征在于,将乳鸽完全浸入到辅料液中,头部的一侧面朝向用户,尾部的一侧面向下。

9. 根据权利要求1至8任一项所述的乳鸽的制备工艺,其特征在于,还包括步骤:包装:将烤制好的乳鸽进行封装包装。

10. 根据权利要求9所述的乳鸽的制备工艺,其特征在于,在所述包装步骤中,包装食材所用的材料为热封性包装纸。

## 乳鸽的制备工艺

### 技术领域

[0001] 本发明涉及肉类品加工领域,特别是涉及一种乳鸽的制备工艺。

### 背景技术

[0002] 鸽子,又名白凤,亦称家鸽、鹁鸽,为鸟属、鸠鸽科孵卵纲脊椎动物。鸽子的祖先是野生原鸽。鸽子的营养价值极高,既是名贵的美味佳肴,又是高级滋补佳品。随着人们收入的增加和消费水平的提高,人们对食品及营养的认识逐步提高,从吃饱吃好开始注重食品对人体的生理调节、滋补、营养等功能。而乳鸽自古以来就是一道具有强身健体的滋补品,深受人们喜爱。鸽肉为高蛋白、低脂肪食品,蛋白含量为244%,超过兔、牛、猪、羊、鸡、鸭、乳鸽和狗等肉类,所含蛋白质中有许多人体的必需氨基酸,且消化吸收率在5%,鸽子肉的脂肪含量仅为0.3%,低于其他肉类,是人类理想的食品。鸽肉不但营养丰富,且还有一定的保健功效,能防治多种疾病,《本草纲目》中记载“鸽羽色众多,唯白色入药”,从古至今中医学认为鸽肉有补肝壮肾、益气补血、清热解毒、生津止渴等功效。现代医学认为:鸽肉壮体补肾、生机活力、健脑补神,提高记忆力,降低血压,调整人体血糖,养颜美容,皮肤洁白细嫩,延年益寿。鸽肝中含有最佳的胆素,可帮助人体很好地利用胆固醇,防治动脉硬化。乳鸽的骨内含有丰富的软骨素,可与鹿茸中的软骨素相媲美,经常食用,具有改善皮肤细胞活力,增强皮肤弹性,改善血液循环,面色红润等功效。乳鸽肉中还含有丰富的泛酸,对脱发、白发和未老先衰等有很好的疗效。乳鸽含有较多的支链氨基酸和精氨酸可促进体内蛋白质的合成,加快创伤愈合。中医认为,鸽肉易于消化,具有滋补益气、祛风解毒的功能,对病后体弱、血虚闭经、头晕神疲、记忆衰退有很好的补益治疗作用。

[0003] 然而,长期以来人们食用乳鸽都是用各种的烹调方法进行加工,这样破坏了它的大部分营养成分,烹调的方法也很难长期保存,使用也不方便,人食用后只能吸收30%的营养成分。

### 发明内容

[0004] 基于此,有必要针对上述问题,提供一种可以完整的保存乳鸽的色、香、味及其营养成分的乳鸽的制备工艺,以克服现有技术中的不足。

[0005] 一种乳鸽的制备工艺,包括如下步骤:

[0006] 1)材料的选择:选取生长期为4至6个月的成年乳鸽,屠宰干净后用清水洗干净;

[0007] 2)腌制:将洗干净后的乳鸽用葱姜水浸泡15~20分钟;

[0008] 3)初加工:从葱姜水中取出乳鸽,再与适量淀粉混合均匀;

[0009] 4)搅拌:将混有淀粉的乳鸽与辅料混合均匀,该辅料包括如下各组分的质量比:

[0010] 红玫瑰酱:65~82份、陈皮:1.5~7份、田螺香粉:3.5~4.0份、青梅酒:1.5~7份、山泉水:10~40份以及食盐:2~10份;

[0011] 5)加工:放入烤箱烤制,上火温度110~120度,下火温度140~150度,烤制时间在20~25分钟。

- [0012] 在其中一个实施例中,选取生长期为4至6个月的家养的成年乳鸽。
- [0013] 在其中一个实施例中,选取生长期为6个月的家养的成年乳鸽。
- [0014] 在其中一个实施例中,将清洗干净后的乳鸽用消过毒的牙签或竹签在乳鸽肉表面刺6~10个孔,然后放入葱姜水浸泡15分钟。
- [0015] 在其中一个实施例中,当放入葱姜水浸泡15分钟时,用消过毒的毛衣针或缝纫针进行第二次刺孔,刺孔后放入葱姜水浸泡20分钟。
- [0016] 在其中一个实施例中,将腌制的乳鸽均匀地摊在不锈钢网片上,送入烘房内干燥。
- [0017] 在其中一个实施例中,烘房温度30℃~45℃,烘烤时间3~6小时,烘干至乳鸽水分达45%~56%时取出。
- [0018] 在其中一个实施例中,将乳鸽完全浸入到辅料液中,头部的一侧面朝向用户,尾部的一侧面向下。
- [0019] 在其中一个实施例中,还包括步骤:包装:将烤制好的乳鸽进行封装包装。
- [0020] 在其中一个实施例中,在包括步骤中,包装所用的材料为热封性包装纸。
- [0021] 上述乳鸽的制备工艺,在经过材料的选择步骤、腌制步骤、初加工步骤、搅拌步骤以及加工步骤后,可制成乳鸽成品,且该乳鸽成品具有可以完整的保存乳鸽的色、香、味及其营养成分的有益效果,并且,整个制作过程适合工业化生产,具有较高的经济价值。

### 具体实施方式

[0022] 为使本发明的上述目的、特征和优点能够更加明显易懂,下面对本发明的具体实施方式做详细的说明。在下面的描述中阐述了很多具体细节以便于充分理解本发明。但是本发明能够以很多不同于在此描述的其它方式来实施,本领域技术人员可以在不违背本发明内涵的情况下做类似改进,因此本发明不受下面公开的具体实施例的限制。

[0023] 本发明的乳鸽的制备工艺采用乳鸽与辅料混合搅拌后,放入烤箱或者烤炉进行加工制作而制得成品,下面对本发明的具体的辅料的成分以及乳鸽成品的制作方法进行进一步地说明。

[0024] 本发明的辅料包括配方一、配方二、配方三、配方四、配方五以及配方六。其中,配方一包括蜂蜜汁。配方二包括椰子酱。配方三包括桂花酱。配方四包括山楂酱。配方五包括玫瑰酱。配方六包括蜂蜜汁30~60份、椰子酱30~60份、桂花酱30~60份、山楂酱30~60份。又如,配方六包括以下质量比例的配料:配方一50%、配方二30%、配方三15%、配方四3%、以及配方五2%。

[0025] 为了使得乳鸽成品具有槐花与蜂蜜的香味,一实施例中,配方一包括如下各组分的质量比:槐花蜜汁:50~90份、薄荷粉:0.2~15份、枇杷粉:1.0~5份、石榴酒:1.2~6份、山泉水:10~40份以及食盐:2~10份。

[0026] 为了使得乳鸽成品具有五指毛桃与蜂蜜的香味,一实施例中,配方一包括如下各组分的质量比:五指毛桃蜜汁:40~80份、姜汁:0.5~10份、枇杷粉:1.5~7份、石榴酒:3.5~4.0份、山泉水:12~55份以及食盐:2~10份。

[0027] 为了使得乳鸽成品具有龙眼与蜂蜜的香味,一实施例中,配方一包括如下各组分的质量比:龙眼蜜汁:25~85份、黄皮汁:0.5~15份、枇杷粉:1.55~5份、石榴酒:1.2~7份、山泉水:15~25份以及食盐:2~10份。

[0028] 为了使得乳鸽成品具有荔枝与蜂蜜的香味,一实施例中,配方一包括如下各组分的质量比:荔枝蜜汁:50~95份、百香果汁:0.2~10份、枇杷粉:2.1~5份、石榴酒:3.5~4.0份、山泉水:10~40份以及食盐:2~10份。

[0029] 其中,槐花蜜汁即蜜蜂采蜜是来自槐花树开的花,从而形成的蜂蜜,并用该蜂蜜制作的蜜汁;山泉水是自山中流出的泉水。五指毛桃蜜汁即蜜蜂采蜜是来自五指毛桃树开的花,从而形成的蜂蜜,并用该蜂蜜制作的蜜汁。龙眼蜜汁即蜜蜂采蜜是来自龙眼树开的花,从而形成的蜂蜜,并用该蜂蜜制作的蜜汁。荔枝蜜汁即蜜蜂采蜜是来自荔枝树开的花,从而形成的蜂蜜,并用该蜂蜜制作的蜜汁。

[0030] 为了使得乳鸽成品具有椰子与陈皮的香味,一实施例中,配方二包括如下各组分的质量比:椰子酱:43~85份、陈皮:0.3~16份、胡椒粉:1.1~5份、糯米酒:2.5~5.0份、山泉水:10~40份以及食盐:2~10份。

[0031] 为了使得乳鸽成品具有椰子与苹果醋的香味,一实施例中,配方二包括如下各组分的质量比:椰子酱:79~90份、苹果醋:1.0~5份、胡椒粉:0.2~15份、糯米酒:1.0~5份、山泉水:10~40份以及食盐:2~10份。

[0032] 为了使得乳鸽成品具有椰子与薄荷的香味,一实施例中,配方二包括如下各组分的质量比:椰子酱:51~95份、薄荷粉:1.5~7份、胡椒粉:0.5~10份、糯米酒:1.5~7份、山泉水:10~40份以及食盐:2~10份。

[0033] 为了使得乳鸽成品具有椰子与姜的香味,一实施例中,配方二包括如下各组分的质量比:椰子酱:57~85份、姜汁:1.55~5份、胡椒粉:0.5~15份、糯米酒:1.55~5份、山泉水:10~40份以及食盐:2~10份。

[0034] 其中,椰子酱即采用椰子制作的酱料。胡椒粉的主要成分是胡椒碱,也含有一点量的芳香油、粗蛋白、粗脂肪及可溶性氮,能祛腥、助消化。胡椒粉分白胡椒粉和黑胡椒粉两种,白胡椒粉为成熟的果实脱去果皮的种子加工而成,色灰白,种仁饱满,气味较浓,品质较好;黑胡椒粉是未成熟而晒干的实加工而成,果皮皱而黑,气味较淡。两者性情也不同。专家说,黑胡椒粉走里,味重,调味作用稍好;白胡椒粉药用价值更高,走表,辛散作用更好。可根据消费的喜好进行选择,例如,一实施例中,胡椒粉为白胡椒粉;又如,一实施例中,胡椒粉为黑胡椒粉。

[0035] 为了使得乳鸽成品具有桂花与黄皮的香味,一实施例中,配方三包括如下各组分的质量比:桂花酱:67~90份、黄皮汁:2.1~5份、五香粉:0.2~10份、玛卡酒:2.1~5份、山泉水:10~40份以及食盐:2~10份。

[0036] 为了使得乳鸽成品具有桂花与百香果的香味,一实施例中,配方三包括如下各组分的质量比:桂花酱:40~88份、百香果汁:1.1~5份、五香粉:0.3~16份、玛卡酒:1.1~5份、山泉水:10~40份以及食盐:2~10份。

[0037] 为了使得乳鸽成品具有桂花与陈皮的香味,一实施例中,配方三包括如下各组分的质量比:桂花酱:52~90份、陈皮:1.2~6份、五香粉:1.0~5份、玛卡酒:0.2~15份、山泉水:10~40份以及食盐:2~10份。

[0038] 为了使得乳鸽成品具有桂花与苹果醋的香味,一实施例中,配方三包括如下各组分的质量比:桂花酱:73~95份、苹果醋:3.5~4.0份、五香粉:1.5~7份、玛卡酒:0.5~10份、山泉水:10~40份以及食盐:2~10份。

[0039] 其中,桂花酱即采用桂花制作的酱料。五香粉是将超过5种的香料研磨成粉状混合一起,常使用在煎、炸前涂抹在鸡、鸭肉类上,也可与细盐混合做沾料之用。广泛用于东方料理的辛辣口味的菜肴,尤其适合用于烘烤或快炒肉类、炖、焖、煨、蒸、煮菜肴作调味。其名称来自于中国文化对酸、甜、苦、辣、咸五味要求的平衡。五香粉因配料不同,它有多种不同口味和不同的名称,如麻辣粉、鲜辣粉等,是家庭烹饪、佐餐不可缺少的调味料。

[0040] 为了使得乳鸽成品具有山楂与薄荷的香味,一实施例中,配方四包括如下各组分的质量比:山楂酱:67~85份、薄荷粉:1.2~7份、孜然粉:1.55~5份、橄榄酒:0.5~15份、山泉水:10~40份以及食盐:2~10份。

[0041] 为了使得乳鸽成品具有山楂与姜的香味,一实施例中,配方四包括如下各组分的质量比:山楂酱:77~90份、姜汁:3.5~4.0份、孜然粉:2.1~5份、橄榄酒:0.2~10份、山泉水:10~40份以及食盐:2~10份。

[0042] 为了使得乳鸽成品具有山楂与黄皮的香味,一实施例中,配方四包括如下各组分的质量比:山楂酱:60~87份、黄皮汁:2.5~5.0份、孜然粉:1.1~5份、橄榄酒:0.3~16份、山泉水:10~40份以及食盐:2~10份。

[0043] 为了使得乳鸽成品具有山楂与百香果的香味,一实施例中,配方四包括如下各组分的质量比:山楂酱:71~93份、百香果汁:1.0~5份、孜然粉:1.2~6份、橄榄酒:1.0~5份、山泉水:10~40份以及食盐:2~10份。

[0044] 其中,山楂酱即采用山楂制作的酱料。孜然粉主要由安息茴香与八角、桂皮等香料一起调配磨制而成。

[0045] 为了使得乳鸽成品具有红玫瑰与陈皮的香味,一实施例中,配方五包括如下各组分的质量比:红玫瑰酱:65~82份、陈皮:1.5~7份、田螺香粉:3.5~4.0份、青梅酒:1.5~7份、山泉水:10~40份以及食盐:2~10份。

[0046] 为了使得乳鸽成品具有白玫瑰与苹果的香味,一实施例中,配方五包括如下各组分的质量比:白玫瑰酱:41~86份、苹果醋:1.55~5份、田螺香粉:1.2~7份、青梅酒:1.55~5份、山泉水:10~40份以及食盐:2~10份。

[0047] 为了使得乳鸽成品具有紫玫瑰与薄荷的香味,一实施例中,配方五包括如下各组分的质量比:紫玫瑰酱:89~92份、薄荷粉:2.1~5份、田螺香粉:3.5~4.0份、青梅酒:2.1~5份、山泉水:10~40份以及食盐:2~10份。

[0048] 为了使得乳鸽成品具有黄玫瑰与姜的香味,一实施例中,配方五包括如下各组分的质量比:黄玫瑰酱:63~88份、姜汁:1.1~5份、田螺香粉:2.5~5.0份、青梅酒:1.1~5份、山泉水:10~40份以及食盐:2~10份。

[0049] 其中,红玫瑰酱即采用红玫瑰制作的玫瑰酱。白玫瑰酱即采用白玫瑰制作的玫瑰酱。紫玫瑰酱即采用紫玫瑰制作的玫瑰酱。黄玫瑰酱即采用黄玫瑰制作的玫瑰酱。田螺香粉即采用田螺香这种香料制成的粉状物。

[0050] 田螺香是一种香料,常用于煮田螺,故名其田螺香,也称留香兰。

[0051] 枇杷粉是指用枇杷果制成的粉状物。枇杷果又称卢桔,常绿小乔木。枇杷富含粗纤维及矿物元素。每百克枇杷肉中含0.4克蛋白质、6.6克碳水化合物,并且含有维生素B1和维生素C。枇杷粉的制作过程可采用将枇杷果晒干后研磨成粉状。

[0052] 本发明的乳鸽的制备工艺包括如下步骤:

[0053] 步骤一:材料的选择:选取生长期为4至6个月的成年乳鸽,屠宰干净后用清水洗干净。

[0054] 具体的:鸽肉味咸、性平、无毒;具有滋补肝肾之作用,可以补气血,托毒排脓;可用于治疗恶疮、久病虚羸、消渴等症。常吃可使身体强健,清肺顺气。对于肾虚体弱、心神不宁、儿童成长、体力透支者均有功效。乳鸽的骨内含丰富的软骨素,常食能增加皮肤弹性,改善血液循环。乳鸽肉含有较多的支链氨基酸和精氨酸,可促进体内蛋白质的合成,加快创伤愈合。

[0055] 可知,鸽肉所含营养价值高,是一种无污染的生态食品;并且,鸽子的种类很多,为保证食用的安全性,本实施例中选取家养的乳鸽。一实施例中,选取生长期为4至6个月的家养的成年乳鸽。例如,选取生长期为6个月的家养的成年乳鸽。又如,选取生长期为4个月的成年乳鸽。

[0056] 为了得到较为新鲜的乳鸽,在乳鸽的选择上,例如,选择外皮色泽白亮或呈米色,并且富有光泽的乳鸽;又如,选择没有残留毛及毛根的乳鸽;又如,选择肉质富有弹性;又如,在选购时用鼻子闻一下乳鸽,选择有一种特殊的鸽子肉鲜味的乳鸽为佳,另外,特殊的鸽子肉鲜味是指用普通消息者认为的正常新鲜的鸽子肉中在屠宰后由表皮散发出来的味道。如此选择乳鸽可以得到肉质新鲜的乳鸽,以把好原材料的选择一关,为后续的制作提供强有力的保障。

[0057] 为了得到较为新鲜的乳鸽,在乳鸽的选择上,例如,不选择颜色发白的乳鸽;又如,不选择水分大的乳鸽;又如,不选择肉质很有弹性的乳鸽,因为其可能经过火碱的处理,不宜购买。

[0058] 步骤二:腌制:将洗干净后的乳鸽用葱姜水浸泡15~20分钟。

[0059] 具体的:例如,将清洗干净后的乳鸽用消过毒的牙签或竹签在乳鸽肉表面刺6~10个孔,孔深不能穿透乳鸽,然后放入葱姜水浸泡15分钟。又如,当放入葱姜水浸泡15分钟时,用消过毒的毛衣针或缝纫针进行第二次刺孔,刺孔后放入葱姜水浸泡20分钟。当放入葱姜水浸泡20分钟时,用消过毒的筷子敲打乳鸽,以使得腌制效果更佳,敲打的力度和次数,视腌制情况而定。

[0060] 步骤三:初加工:从葱姜水中取出乳鸽,再与适量淀粉混合均匀。

[0061] 具体的:将腌制的乳鸽均匀地摊在不锈钢网片上,送入烘房内干燥;烘房温度30℃~45℃,烘烤时间3~6小时,烘干至乳鸽水分达45%~56%时取出。

[0062] 步骤四:将混有淀粉的乳鸽与辅料混合均匀。本实施例中,该辅料包括如下各组分的质量比:

[0063] 红玫瑰酱:65~82份、陈皮:1.5~7份、田螺香粉:3.5~4.0份、青梅酒:1.5~7份、山泉水:10~40份以及食盐:2~10份。

[0064] 需要说明的是,将混有淀粉的乳鸽与辅料混合均匀时,辅料的选择可以是配方一、配方二、配方三、配方四、配方五以及配方六中的任意一种,本实施例以该辅料为玫瑰酱为例进行说明,其它实施例以此类推。

[0065] 具体的:为了使得搅拌混合均匀,本实施例中,针对每一乳鸽,采用以下的搅拌步骤:

[0066] 步骤a1:先将乳鸽完全浸入到辅料液中,头部的一侧面朝向用户,尾部的一侧面

下。

[0067] 步骤a2:环着乳鸽的一侧边,其它的边用中指和拇指轻轻包住。

[0068] 步骤a3:迅速的将粗糙的一侧面向上翻转,使得光滑的一侧面向下。

[0069] 步骤a4:当粗糙的一侧面向上翻转并朝向用户时,从辅料液中拿起乳鸽即可。

[0070] 一实施例中,步骤四的搅拌还可以由人工操作进行,在由人工操作时,为了使得搅拌混合均匀,本实施例中,针对每一乳鸽,采用以下的搅拌步骤:

[0071] 步骤b1:先将乳鸽完全浸入到辅料液中,头部的一侧面向用户,尾部的一侧面向下;

[0072] 步骤b2:用指关节环着乳鸽的一侧边,其它的边用中指和拇指轻轻包住;

[0073] 步骤b3:推动中指,其它的指头放在乳鸽的肉身上上,迅速的将粗糙的一侧面向上翻转,使得光滑的一侧面向下;

[0074] 步骤b4:当粗糙的一侧面向上翻转并朝向用户时,从辅料液中拿起乳鸽即可。

[0075] 步骤五:加工:放入烤箱烤制,上火温度110~120度,下火温度140~150度,烤制时间在20~25分钟。

[0076] 具体的:例如,放入烤箱烤制,上火温度110度,下火温度140度,烤制时间在20分钟;又如,放入烤箱烤制,上火温度120度,下火温度150度,烤制时间在20分钟;又如,上火温度110度,下火温度140度,烤制时间在25分钟;又如,上火温度120度,下火温度150度,烤制时间在25分钟;又如,上火温度110度,下火温度140度烤制时间在22分钟;又如,上火温度120度,下火温度150度,烤制时间在22分钟。

[0077] 步骤六:包装:将烤制好的乳鸽进行封装包装。

[0078] 具体的:将所包装的食品放入环保聚丙烯材料餐盒中,之后放入真空室;对真空室抽真空;将包装盒置于密封的真空室里,往包装盒里充氮气;热封,包装盒四周电加热后,用包装膜瞬间覆封;剪切,用刀具模将热封后的包装盒上的剩余膜剪切掉;取盒,将包装盒从真空室中取出;封盖,将聚丙烯材料包装盖盖实从真空室取出的包装盒,从而完成包装。包装后的产品外观优美、使用方便。本实施例中,包装膜采用热封性包装纸,热封性包装纸具有热封性、通气性,并且耐油、耐水性好,安全无害等特点。为了使包装纸具有热封性,要在热封树脂纸的表面覆以涂层或用聚乙烯黏合使其具有热封性,无须进行二次加工以获得通气性,它的通气性可根据用户要求加以控制。用这种具有通气性的包装纸包装的食品,可用电磁波加热,包装内并无蒸汽,这样可以保持食品表面的清爽。在其它实施例中,包装膜也可以采用保温包装纸。保温包装纸能将熟食包装后保持香、鲜、热度,供人们在不同的场合方便地食用,以适应当今人们生活快节奏的需求。这种保温纸的原理是像太阳能集热器一样,能够将光能转化为热能。通常人们只需把这种特制的纸放在阳光能照射的地方,该纸包围的空间就会不断有热量补充进去,从而使纸内的食物保持一定的热度,以便人们随时吃到香热可口的美食。

[0079] 实施例一

[0080] 步骤一:选取生长期为4至6个月的家养的成年乳鸽。

[0081] 步骤二:例如,将清洗干净后的乳鸽用消过毒的牙签或竹签在乳鸽肉表面刺6~10个孔,孔深不能穿透乳鸽,然后放入葱姜水浸泡15分钟。又如,当放入葱姜水浸泡15分钟时,用消过毒的毛衣针或缝纫针进行第二次刺孔,刺孔后放入葱姜水浸泡20分钟。当放入葱姜



水浸泡20分钟时,用消过毒的筷子敲打乳鸽,以使得腌制效果更佳,敲打的力度和次数,视腌制情况而定。

[0082] 步骤三:将腌制的乳鸽均匀地摊在不锈钢网片上,送入烘房内干燥;烘房温度30℃~45℃,烘烤时间3~6小时,烘干至乳鸽水分达45%~56%时取出。

[0083] 步骤四:将混有淀粉的乳鸽与辅料混合均匀,该辅料包括如下各组分的质量比:

[0084] 红玫瑰酱:65份、陈皮:7份、田螺香粉:4份、青梅酒:7份、山泉水:40份以及食盐:10份。

[0085] 为了使得搅拌混合均匀,本实施例中,针对每一乳鸽,采用以下的搅拌步骤:

[0086] 步骤a1:先将乳鸽完全浸入到辅料液中,头部的一侧面朝向用户,尾部的一侧面面向下。

[0087] 步骤a2:环着乳鸽的一侧边,其它的边用中指和拇指轻轻包住。

[0088] 步骤a3:迅速的将粗糙的一侧面面向上翻转,使得光滑的一侧面面向下。

[0089] 步骤a4:当粗糙的一侧面面向上翻转并朝向用户时,从辅料液中拿起乳鸽即可。

[0090] 步骤五:放入烤箱烤制,上火温度110度,下火温度140度,烤制时间在20分钟。

[0091] 步骤六:将所包装的食品放入环保聚丙烯材料餐盒中,之后放入真空室;对真空室抽真空;将包装盒置于密封的真空室里,往包装盒里充氮气;热封,包装盒四周电加热后,用包装膜瞬间覆封;剪切,用刀具模将热封后的包装盒上的剩余膜剪切掉;取盒,将包装盒从真空室中取出;封盖,将聚丙烯材料包装盖盖实从真空室取出的包装盒,从而完成包装。

[0092] 如此,在经过材料的选择步骤、腌制步骤、初加工步骤、搅拌步骤以及加工步骤后,可制成乳鸽成品,特别的在本实施例的辅料作用制成的乳鸽成品,在食用时具有陈皮味较重的,且具有轻微的红玫瑰酱、田螺香粉、青梅酒、山泉水以及食盐等杂糅的独特香味,并且,经过包装步骤后,卫生安全,并且可以方便运输、销售以及方便用户食用。

[0093] 实施例二

[0094] 步骤一:选取生长期为4至6个月的家养的成年乳鸽。

[0095] 步骤二:例如,将清洗干净后的乳鸽用消过毒的牙签或竹签在乳鸽肉表面刺6~10个孔,孔深不能穿透乳鸽,然后放入葱姜水浸泡15分钟。又如,当放入葱姜水浸泡15分钟时,用消过毒的毛衣针或缝纫针进行第二次刺孔,刺孔后放入葱姜水浸泡20分钟。当放入葱姜水浸泡20分钟时,用消过毒的筷子敲打乳鸽,以使得腌制效果更佳,敲打的力度和次数,视腌制情况而定。

[0096] 步骤三:将腌制的乳鸽均匀地摊在不锈钢网片上,送入烘房内干燥;烘房温度30℃~45℃,烘烤时间3~6小时,烘干至乳鸽水分达45%~56%时取出。

[0097] 步骤四:将混有淀粉的乳鸽与辅料混合均匀,该辅料包括如下各组分的质量比:

[0098] 红玫瑰酱:82份、陈皮:1.5份、田螺香粉:4份、青梅酒:7份、山泉水:40份以及食盐:10份。

[0099] 为了使得搅拌混合均匀,本实施例中,针对每一乳鸽,采用以下的搅拌步骤:

[0100] 步骤a1:先将乳鸽完全浸入到辅料液中,头部的一侧面朝向用户,尾部的一侧面面向下。

[0101] 步骤a2:环着乳鸽的一侧边,其它的边用中指和拇指轻轻包住。

[0102] 步骤a3:迅速的将粗糙的一侧面向上翻转,使得光滑的一侧面向下。  
[0103] 步骤a4:当粗糙的一侧面向上翻转并朝向用户时,从辅料液中拿起乳鸽即可。  
[0104] 步骤五:放入烤箱烤制,上火温度110度,下火温度140度,烤制时间在20分钟。  
[0105] 步骤六:将所包装的食品放入环保聚丙烯材料餐盒中,之后放入真空室;对真空室抽真空;将包装盒置于密封的真空室里,往包装盒里充氮气;热封,包装盒四周电加热后,用包装膜瞬间覆封;剪切,用刀具模将热封后的包装盒上的剩余膜剪切掉;取盒,将包装盒从真空室中取出;封盖,将聚丙烯材料包装盖盖实从真空室取出的包装盒,从而完成包装。

[0106] 如此,在经过材料的选择步骤、腌制步骤、初加工步骤、搅拌步骤以及加工步骤后,可制成乳鸽成品,特别的在本实施例的辅料作用制成的乳鸽成品,在食用时具有红玫瑰酱味较重的,且具有陈皮、田螺香粉、青梅酒、山泉水以及食盐等杂糅的独特香味,并且,经过包装步骤后,卫生安全,并且可以方便运输、销售以及方便用户食用。

[0107] 实施例三

[0108] 步骤一:选取生长期为4至6个月的家养的成年乳鸽。

[0109] 步骤二:例如,将清洗干净后的乳鸽用消过毒的牙签或竹签在乳鸽肉表面刺6~10个孔,孔深不能穿透乳鸽,然后放入葱姜水浸泡15分钟。又如,当放入葱姜水浸泡15分钟时,用消过毒的毛衣针或缝纫针进行第二次刺孔,刺孔后放入葱姜水浸泡20分钟。当放入葱姜水浸泡20分钟时,用消过毒的筷子敲打乳鸽,以使得腌制效果更佳,敲打的力度和次数,视腌制情况而定。

[0110] 步骤三:将腌制的乳鸽均匀地摊在不锈钢网片上,送入烘房内干燥;烘房温度30℃~45℃,烘烤时间3~6小时,烘干至乳鸽水分达45%~56%时取出。

[0111] 步骤四:将混有淀粉的乳鸽与辅料混合均匀,该辅料包括如下各组分的质量比:

[0112] 红玫瑰酱:82份、陈皮:7份、田螺香粉:3.5份、青梅酒:7份、山泉水:40份以及食盐:10份。

[0113] 为了使得搅拌混合均匀,本实施例中,针对每一乳鸽,采用以下的搅拌步骤:

[0114] 步骤a1:先将乳鸽完全浸入到辅料液中,头部的一侧面向用户,尾部的一侧面向下。

[0115] 步骤a2:环着乳鸽的一侧边,其它的边用中指和拇指轻轻包住。

[0116] 步骤a3:迅速的将粗糙的一侧面向上翻转,使得光滑的一侧面向下。

[0117] 步骤a4:当粗糙的一侧面向上翻转并朝向用户时,从辅料液中拿起乳鸽即可。

[0118] 步骤五:放入烤箱烤制,上火温度110度,下火温度140度,烤制时间在20分钟。

[0119] 步骤六:将所包装的食品放入环保聚丙烯材料餐盒中,之后放入真空室;对真空室抽真空;将包装盒置于密封的真空室里,往包装盒里充氮气;热封,包装盒四周电加热后,用包装膜瞬间覆封;剪切,用刀具模将热封后的包装盒上的剩余膜剪切掉;取盒,将包装盒从真空室中取出;封盖,将聚丙烯材料包装盖盖实从真空室取出的包装盒,从而完成包装。

[0120] 如此,在经过材料的选择步骤、腌制步骤、初加工步骤、搅拌步骤以及加工步骤后,可制成乳鸽成品,特别的在本实施例的辅料作用制成的乳鸽成品,在食用时具有较重的红玫瑰酱和陈皮的香味,且具有田螺香粉、青梅酒、山泉水以及食盐等杂糅的独特香味,并且,

经过包装步骤后,卫生安全,并且可以方便运输、销售以及方便用户食用。

[0121] 实施例四

[0122] 步骤一:选取生长期为6个月的家养的成年乳鸽。

[0123] 步骤二:例如,将清洗干净后的乳鸽用消过毒的牙签或竹签在乳鸽肉表面刺6~10个孔,孔深不能穿透乳鸽,然后放入葱姜水浸泡15分钟。又如,当放入葱姜水浸泡15分钟时,用消过毒的毛衣针或缝纫针进行第二次刺孔,刺孔后放入葱姜水浸泡20分钟。当放入葱姜水浸泡20分钟时,用消过毒的筷子敲打乳鸽,以使得腌制效果更佳,敲打的力度和次数,视腌制情况而定。

[0124] 步骤三:将腌制的乳鸽均匀地摊在不锈钢网片上,送入烘房内干燥;烘房温度30℃~45℃,烘烤时间3~6小时,烘干至乳鸽水分达45%~56%时取出。

[0125] 步骤四:将混有淀粉的乳鸽与辅料混合均匀,该辅料包括如下各组分的质量比:

[0126] 红玫瑰酱:75份、陈皮:6.5份、田螺香粉:3.8份、青梅酒:6.5份、山泉水:40份以及食盐:10份。

[0127] 为了使得搅拌混合均匀,本实施例中,针对每一乳鸽,采用以下的搅拌步骤:

[0128] 步骤a1:先将乳鸽完全浸入到辅料液中,头部的一侧面向用户,尾部的一侧面向下。

[0129] 步骤a2:环着乳鸽的一侧边,其它的边用中指和拇指轻轻包住。

[0130] 步骤a3:迅速的将粗糙的一侧面向上翻转,使得光滑的一侧面向下。

[0131] 步骤a4:当粗糙的一侧面向上翻转并朝向用户时,从辅料液中拿起乳鸽即可。

[0132] 步骤五:放入烤箱烤制,上火温度120度,下火温度150度,烤制时间在20分钟。

[0133] 步骤六:将所包装的食品放入环保聚丙烯材料餐盒中,之后放入真空室;对真空室抽真空;将包装盒置于密封的真空室里,往包装盒里充氮气;热封,包装盒四周电加热后,用包装膜瞬间覆封;剪切,用刀具模将热封后的包装盒上的剩余膜剪切掉;取盒,将包装盒从真空室中取出;封盖,将聚丙烯材料包装盖盖实从真空室取出的包装盒,从而完成包装。

[0134] 如此,在经过材料的选择步骤、腌制步骤、初加工步骤、搅拌步骤以及加工步骤后,可制成乳鸽成品,特别的在本实施例的辅料作用制成的乳鸽成品,在食用时具有红玫瑰酱的香味偏重的,以及具有中等的陈皮的香味、且具有田螺香粉、青梅酒、山泉水以及食盐等杂糅的独特香味,并且,经过包装步骤后,卫生安全,并且可以方便运输、销售以及方便用户食用。

[0135] 实施例五

[0136] 步骤一:选取生长期为6个月的家养的成年乳鸽。

[0137] 步骤二:例如,将清洗干净后的乳鸽用消过毒的牙签或竹签在乳鸽肉表面刺6~10个孔,孔深不能穿透乳鸽,然后放入葱姜水浸泡15分钟。又如,当放入葱姜水浸泡15分钟时,用消过毒的毛衣针或缝纫针进行第二次刺孔,刺孔后放入葱姜水浸泡20分钟。当放入葱姜水浸泡20分钟时,用消过毒的筷子敲打乳鸽,以使得腌制效果更佳,敲打的力度和次数,视腌制情况而定。

[0138] 步骤三:将腌制的乳鸽均匀地摊在不锈钢网片上,送入烘房内干燥;烘房温度30℃~45℃,烘烤时间3~6小时,烘干至乳鸽水分达45%~56%时取出。

- [0139] 步骤四:将混有淀粉的乳鸽与辅料混合均匀,该辅料包括如下各组分的质量比:
- [0140] 红玫瑰酱:69份、陈皮:6.5份、田螺香粉:3.7份、青梅酒:6.5份、山泉水:40份以及食盐:10份。
- [0141] 为了使得搅拌混合均匀,本实施例中,针对每一乳鸽,采用以下的搅拌步骤:
- [0142] 步骤a1:先将乳鸽完全浸入到辅料液中,头部的一侧面朝向用户,尾部的一侧面面向下。
- [0143] 步骤a2:环着乳鸽的一侧边,其它的边用中指和拇指轻轻包住。
- [0144] 步骤a3:迅速的将粗糙的一侧面面向上翻转,使得光滑的一侧面面向下。
- [0145] 步骤a4:当粗糙的一侧面面向上翻转并朝向用户时,从辅料液中拿起乳鸽即可。
- [0146] 步骤五:放入烤箱烤制,上火温度120度,下火温度150度,烤制时间在20分钟。
- [0147] 步骤六:将所包装的食品放入环保聚丙烯材料餐盒中,之后放入真空室;对真空室抽真空;将包装盒置于密封的真空室里,往包装盒里充氮气;热封,包装盒四周电加热后,用包装膜瞬间覆封;剪切,用刀具模将热封后的包装盒上的剩余膜剪切掉;取盒,将包装盒从真空室中取出;封盖,将聚丙烯材料包装盖盖实从真空室取出的包装盒,从而完成包装。
- [0148] 如此,在经过材料的选择步骤、腌制步骤、初加工步骤、搅拌步骤以及加工步骤后,可制成乳鸽成品,特别的在本实施例的辅料作用制成的乳鸽成品,在食用时具有较浓的红玫瑰酱的香味,且具有陈皮、田螺香粉、青梅酒、山泉水以及食盐等杂糅的独特香味,并且,经过包装步骤后,卫生安全,并且可以方便运输、销售以及方便用户食用。
- [0149] 实施例六
- [0150] 步骤一:选取生长期为6个月的家养的成年乳鸽。
- [0151] 步骤二:例如,将清洗干净后的乳鸽用消过毒的牙签或竹签在乳鸽肉表面刺6~10个孔,孔深不能穿透乳鸽,然后放入葱姜水浸泡15分钟。又如,当放入葱姜水浸泡15分钟时,用消过毒的毛衣针或缝纫针进行第二次刺孔,刺孔后放入葱姜水浸泡20分钟。当放入葱姜水浸泡20分钟时,用消过毒的筷子敲打乳鸽,以使得腌制效果更佳,敲打的力度和次数,视腌制情况而定。
- [0152] 步骤三:将腌制的乳鸽均匀地摊在不锈钢网片上,送入烘房内干燥;烘房温度30℃~45℃,烘烤时间3~6小时,烘干至乳鸽水分达45%~56%时取出。
- [0153] 步骤四:将混有淀粉的乳鸽与辅料混合均匀,该辅料包括如下各组分的质量比:
- [0154] 红玫瑰酱:81份、陈皮:4.5份、田螺香粉:3.8份、青梅酒:6.5份、山泉水:40份以及食盐:10份。
- [0155] 为了使得搅拌混合均匀,本实施例中,针对每一乳鸽,采用以下的搅拌步骤:
- [0156] 步骤a1:先将乳鸽完全浸入到辅料液中,头部的一侧面朝向用户,尾部的一侧面面向下。
- [0157] 步骤a2:环着乳鸽的一侧边,其它的边用中指和拇指轻轻包住。
- [0158] 步骤a3:迅速的将粗糙的一侧面面向上翻转,使得光滑的一侧面面向下。
- [0159] 步骤a4:当粗糙的一侧面面向上翻转并朝向用户时,从辅料液中拿起乳鸽即可。
- [0160] 步骤五:放入烤箱烤制,上火温度120度,下火温度150度,烤制时间在20分钟。
- [0161] 步骤六:将所包装的食品放入环保聚丙烯材料餐盒中,之后放入真空室;对真空

室抽真空;将包装盒置于密封的真空室里,往包装盒里充氮气;热封,包装盒四周电加热后,用包装膜瞬间覆封;剪切,用刀具模将热封后的包装盒上的剩余膜剪切掉;取盒,将包装盒从真空室中取出;封盖,将聚丙烯材料包装盖盖实从真空室取出的包装盒,从而完成包装。

[0162] 如此,在经过材料的选择步骤、腌制步骤、初加工步骤、搅拌步骤以及加工步骤后,可制成乳鸽成品,特别的在本实施例的辅料作用制成的乳鸽成品,在食用时具有红玫瑰酱、陈皮、田螺香粉、青梅酒、山泉水以及食盐等杂糅的独特香味,并且,经过包装步骤后,卫生安全,并且可以方便运输、销售以及方便用户食用。

[0163] 以上所述实施例的各技术特征可以进行任意的组合,为使描述简洁,未对上述实施例中的各个技术特征所有可能的组合都进行描述,然而,只要这些技术特征的组合不存在矛盾,都应当认为是本说明书记载的范围。

[0164] 以上所述实施例仅表达了本发明的几种实施方式,其描述较为具体和详细,但不能因此而理解为对发明专利范围的限制。应当指出的是,对于本领域的普通技术人员来说,在不脱离本发明构思的前提下,还可以做出若干变形和改进,这些都属于本发明的保护范围。因此,发明专利的保护范围应以所附权利要求为准。