



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106307144 A

(43)申请公布日 2017.01.11

(21)申请号 201610683436.4

A23L 33/105(2016.01)

(22)申请日 2016.08.18

A23L 5/20(2016.01)

(71)申请人 安徽杠岗香食品科技有限公司

地址 230000 安徽省合肥市肥东县经济开发
区祥和路西侧

(72)发明人 詹开俊

(74)专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理
有限公司 34112

代理人 余成俊

(51)Int.Cl.

A23L 13/50(2016.01)

A23L 13/40(2016.01)

A23L 19/00(2016.01)

A23L 17/40(2016.01)

A23L 27/00(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

洋葱杀菌发酵鸡肉料理包及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种洋葱杀菌发酵鸡肉料理包,由以下重量份原料制成:鸡肉200-210、洋葱40-45、虾皮21-24、南瓜籽20-23、铁皮石斛2-3、乳酸菌、调味料、大豆油和水适量。本发明料理包加工原料丰富,主料鸡肉在腌制且乳酸发酵后与洋葱、虾皮等多种辅料合理搭配酱炒加工,所含营养丰富,提高了营养价值,食用有杀菌功效,能刺激食欲,食用营养、卫生、方便。

1. 一种洋葱抗杀菌发酵鸡肉料理包,其特征在于,由以下重量份原料制成:

鸡肉200-210、洋葱40-45、虾皮21-24、南瓜籽20-23、铁皮石斛2-3、乳酸菌、调味料、大豆油和水适量;

所述的调味料,由以下重量份原料制成:

五香粉2.5-3、辣椒面3-3.5、豆瓣酱15-18、山芋淀粉6-7、适量的食盐、姜、葱、蒜、酱油、醋、黄酒。

2. 根据权利要求1所述一种洋葱杀菌发酵鸡肉料理包的制备方法,其特征在于,包括以下几个步骤:

(1)将铁皮石斛用10-12倍水水提,过滤得提取液;将南瓜籽加3-4倍水打浆,过滤得浆液,将浆液与提取液混合,加热浓缩成浓缩液;

(2)将洋葱切片后在清水中漂洗2-3遍,将虾皮在沸水中浸烫2-3分钟,取出后冷却,再与洋葱片混合一起;

(3)先将鸡肉在清水中漂洗3-4遍,再将鸡肉在13-16℃温度下放入由1.5%红茶和0.60%氯化钠组成的混合溶液中浸泡2-2.5小时,鸡肉与混合溶液的比为1:5;取出后冲洗干净;

(4)将步骤3处理的鸡肉切成丁,再加入3%的食盐和0.25%的白糖在2-4℃条件下腌制24小时,而后置于发酵罐中,接入乳酸菌进行发酵:乳酸菌接种量为3%,液固比为2:1,在23-26℃下发酵48h,取出后将发酵的鸡肉丁风干,即得发酵鸡肉;

(5)用大火加热大豆油七成熟后先加入调味料中的姜、葱、蒜,再加入豆瓣酱中火炒2分钟,产生酱香风味后加入步骤4的发酵鸡肉,中火炒3分钟后加入调味料中酱油、黄酒、醋,继续翻炒,然后加入步骤1、步骤2的所得料,同时拌入糊化的山芋淀粉、辣椒面、食盐、五香粉,不停地翻炒,浓缩至酱体相当粘稠停止加热;

(6)将步骤5的所得料冷却至室温,再使用真空包装机抽真空包装,在0.1 MPa真空度条件下持续抽真空48-51 s,再热封,最后将得到的料理包置于0.1 MPa, 121℃条件下灭菌处理7-9min,冷却至室温即可。

洋葱杀菌发酵鸡肉料理包及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及快餐食品及其加工工艺技术领域,主要是一种洋葱杀菌发酵鸡肉料理包及其制备方法。

背景技术

[0002] 近年来随着人们生活水平的提高,工作节奏的加快和旅游业的迅速发展,快餐食品调理化已逐渐成为市场需求的热点,消费者对各种具有安全、营养、卫生、方便的调理型快餐食品的需求越来越高。料理包无论是在食品的配送、保存、管理等方面都比传统的现场加工更能有效的降低成本。目前市场上调理食品比较单调,很难满足消费者的需求。因此,开发符合人们需求的新式菜肴产品,开发色、香、味、质俱佳的调理食品是很有必要,它可以替代传统餐饮,具有营养均衡、风味良好、安全卫生、方便快捷特色的菜肴食品。

发明内容

[0003] 本发明为了弥补已有技术的缺陷,提供一种洋葱杀菌发酵鸡肉料理包及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种洋葱杀菌发酵鸡肉料理包,其特征在于,由以下重量份原料制成:

鸡肉200-210、洋葱40-45、虾皮21-24、南瓜籽20-23、铁皮石斛2-3、乳酸菌、调味料、大豆油和水适量;

所述的调味料,由以下重量份原料制成:

五香粉2.5-3、辣椒面3-3.5、豆瓣酱15-18、山芋淀粉6-7、适量的食盐、姜、葱、蒜、酱油、醋、黄酒。

[0005] 所述一种洋葱杀菌发酵鸡肉料理包的制备方法,其特征在于,包括以下几个步骤:

(1)将铁皮石斛用10-12倍水水提,过滤得提取液;将南瓜籽加3-4倍水打浆,过滤得浆液,将浆液与提取液混合,加热浓缩成浓缩液;

(2)将洋葱切片后在清水中漂洗2-3遍,将虾皮在沸水中浸烫2-3分钟,取出后冷却,再与洋葱片混合一起;

(3)先将鸡肉在清水中漂洗3-4遍,再将鸡肉在13-16℃温度下放入由1.5%红茶和0.60%氯化钠组成的混合溶液中浸泡2-2.5小时,鸡肉与混合溶液的比为1:5;取出后冲洗干净;

(4)将步骤3处理的鸡肉切成丁,再加入3%的食盐和0.25%的白糖在2-4℃条件下腌制24小时,而后置于发酵罐中,接入乳酸菌进行发酵:乳酸菌接种量为3%,液固比为2:1,在23-26℃下发酵48h,取出后将发酵的鸡肉丁风干,即得发酵鸡肉;

(5)用大火加热大豆油七成熟后先加入调味料中的姜、葱、蒜,再加入豆瓣酱中火炒2分钟,产生酱香风味后加入步骤4的发酵鸡肉,中火炒3分钟后加入调味料中酱油、黄酒、醋,继续翻炒,然后加入步骤1、步骤2的所得料,同时拌入糊化的山芋淀粉、辣椒面、食盐、五香粉,不停地翻炒,浓缩至酱体相当粘稠停止加热;

(6)将步骤5的所得料冷却至室温,再使用真空包装机抽真空包装,在 0.1 MPa 真空度条件下持续抽真空48-51 s,再热封,最后将得到的料理包置于 0.1 MPa, 121 °C 条件下灭菌处理7-9min,冷却至室温即可。

[0006] 本发明的优点:

本发明步骤3对鸡肉预处理,先在清水中漂洗3-4遍,去除影响产品质量的水溶性蛋白、血污、酶等,再放入由红茶和氯化钠组成的混合溶液中浸泡有去除肉腥味,有益于鸡肉的食用口味;

步骤4中将鸡肉先腌制再经乳酸菌发酵,能快速提高发酵时间,且发酵入味更好,形成了一种既有鸡肉的营养,又具有发酵乳酸的风味的鸡肉,口感好;在步骤5中酱炒后其色、香、味、质俱佳,能促进整体料理味道的提升。

[0007] 本发明料理包加工原料丰富,主料鸡肉在腌制且乳酸发酵后与洋葱、虾皮等多种辅料合理搭配酱炒加工,所含营养丰富,提高了营养价值,食用有杀菌功效,能刺激食欲,食用营养、卫生、方便。

具体实施方式

[0008] 一种洋葱杀菌发酵鸡肉料理包,由以下重量份原料制成:

鸡肉200-210、洋葱40-45、虾皮21-24、南瓜籽20-23、铁皮石斛2-3、乳酸菌、调味料、大豆油和水适量;

所述的调味料,由以下重量份原料制成:

五香粉2.5-3、辣椒面3-3.5、豆瓣酱15-18、山芋淀粉6-7、适量的食盐、姜、葱、蒜、酱油、醋、黄酒。

[0009] 一种洋葱杀菌发酵鸡肉料理包的制备方法,包括以下几个步骤:

(1)将铁皮石斛用10-12倍水水提,过滤得提取液;将南瓜籽加3-4倍水打浆,过滤得浆液,将浆液与提取液混合,加热浓缩成浓缩液;

(2)将洋葱切片后在清水中漂洗2-3遍,将虾皮在沸水中浸烫2-3分钟,取出后冷却,再与洋葱片混合一起;

(3)先将鸡肉在清水中漂洗3-4遍,再将鸡肉在13-16°C温度下放入由1.5%红茶和0.60%氯化钠组成的混合溶液中浸泡2-2.5小时,鸡肉与混合溶液的比为1:5;取出后冲洗干净;

(4)将步骤3处理的鸡肉切成丁,再加入3%的食盐和0.25%的白糖在2-4°C条件下腌制24小时,而后置于发酵罐中,接入乳酸菌进行发酵:乳酸菌接种量为3%,液固比为2:1,在23-26°C下发酵48h,取出后将发酵的鸡肉丁风干,即得发酵鸡肉;

(5)用大火加热大豆油七成熟后先加入调味料中的姜、葱、蒜,再加入豆瓣酱中火炒2分钟,产生酱香风味后加入步骤4的发酵鸡肉,中火炒3分钟后加入调味料中酱油、黄酒、醋,继续翻炒,然后加入步骤1、步骤2的所得料,同时拌入糊化的山芋淀粉、辣椒面、食盐、五香粉,不停地翻炒,浓缩至酱体相当粘稠停止加热;

(6)将步骤5的所得料冷却至室温,再使用真空包装机抽真空包装,在 0.1 MPa 真空度条件下持续抽真空48-51 s,再热封,最后将得到的料理包置于 0.1 MPa, 121 °C 条件下灭菌处理7-9min,冷却至室温即可。