



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 113974088 A

(43) 申请公布日 2022.01.28

(21) 申请号 202111274314.7

(22) 申请日 2021.10.29

(71) 申请人 鹤壁越汇食品有限公司

地址 456750 河南省鹤壁市淇县高村镇桥
西大街东段南侧

(72) 发明人 邓凡华

(74) 专利代理机构 郑州隆盛专利代理事务所
(普通合伙) 41143

代理人 王年年

(51) Int. Cl.

A23L 13/50 (2016.01)

A23B 4/06 (2006.01)

A23L 13/40 (2016.01)

A23L 13/60 (2016.01)

A23L 13/70 (2016.01)

权利要求书2页 说明书10页

(54) 发明名称

一种口感优良的牛油乌鸡卷及其制备工艺

(57) 摘要

一种口感优良的牛油乌鸡卷及其制备工艺，原料包括：鸡肉、乌鸡肉、牛油、水、口味调节剂、口感改良剂、抗氧化剂；一种口感优良的牛油乌鸡的制备工艺，通过原料准备、原料解冻、原料检验、滚揉和腌制、分装成型、再腌制、速冻保存，完成产品的加工；本发明的有益效果在于：本产品的通过鸡肉、乌鸡肉、牛油的搭配，能够有效凸显出乌鸡肉口感鲜美的同时改进肉质的口感，同时加入口味调节剂和口感改良剂，不仅使肉质口感更加嫩滑，而且保持了肉质的营养。

1. 一种口感优良的牛油乌鸡卷,其特征在于:原料包括鸡肉、乌鸡肉、牛油、水、口味调节剂、口感改良剂、抗氧化剂。

2. 根据权利要求1所述的一种口感优良的牛油乌鸡卷,其特征在于:所述的原料比例为:鸡肉30%、乌鸡肉24%、牛油15%、水8%、口味调节剂14.88%、口感改良剂8.11%、抗氧化剂0.01%。

3. 根据权利要求1所述的一种口感优良的牛油乌鸡卷,其特征在于:所述的口味调节剂由食用盐8%、葡萄糖4%、香辛料2.87%、食用香料0.01%组成。

4. 根据权利要求1所述的一种口感优良的牛油乌鸡卷,其特征在于:所述的口感改良剂由菊粉2%、豌豆蛋白3%、蛤晶3%、复配酶制剂0.05%、三聚磷酸钠0.02%、焦磷酸钠0.02%、六偏磷酸钠0.01%、赤藓糖醇0.01%组成。

5. 根据权利要求1所述的一种口感优良的牛油乌鸡卷,其特征在于:所述的抗氧化剂为D-异抗坏血酸钠(防腐材料)0.01%。

6. 一种口感优良的牛油乌鸡卷的制备工艺,其特征在于:步骤如下:

步骤一、原料准备,所述的鸡肉、乌鸡肉、牛油、口味调节剂、口感改良剂、抗氧化剂通过相关指标的比对,确认原料材料的数量、质量相关信息;

步骤二、原料解冻,所述的鸡肉、乌鸡肉、牛油去除外包装,放入解冻盘内,送入解冻车间,当原料中心温度保持-2~2℃完成原料解冻,并将完成解冻的原料送至环境温度为0~4℃储存车间存放;

步骤三、原料检验,保证原料检验处案台、不锈钢刀、剪刀、不锈钢盆、鲜品筐、白盒等清洁卫生,检测所述的鸡肉和乌鸡肉的异物是否去除;并检测所述的鸡肉、乌鸡肉和牛油存在异味、腐烂变质、大面积淤血烂肉情况的肉质进行剔除;

步骤四、滚揉和腌制,所述的步骤三获得的原料保证原料肉的温度保持在0~10℃,进行腌制操作的腌制间稳定控制在0~4℃;将处理好的鸡肉、乌鸡肉和牛油放入滚揉机内,并加入所述的定量称取的水、口味调节剂、口感改良剂、抽真空后顺时针滚揉55~60分钟,同时控制滚揉液温度控制在4℃-8℃,真空度-0.06至-0.08MPa;然后加入所述的抗氧化剂在不抽真空滚揉5~10分钟,出料温度3℃-8℃,并送入灌装间;

步骤五、分装成型,将步骤四完成混合的原料填充入肠衣内,完成成型操作;

步骤六、再腌制,将步骤五获得的原料送至腌制车间进行腌制,腌制时间为12~16小时,所述的腌制车间环境温度为0~4℃;

步骤七、速冻保存,将步骤六获得的半成品送至速冻车间,将包装好的产品紧凑、均匀摆放在盘中进行速冻,所述的速冻车间的环境温度为-30~-40℃,完成速冻入库储存,完成产品的加工。

7. 根据权利要求6所述的一种口感优良的牛油乌鸡卷的制备工艺,其特征在于:所述的步骤二中送入解冻车间的原料根据生产技术计算原料用量送入解冻车间,确保24小时内进入解冻车间内的原料使用完毕。

8. 根据权利要求6所述的一种口感优良的牛油乌鸡卷的制备工艺,其特征在于:所述的步骤七中加工的半成品保证产品中心温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。

9. 根据权利要求6所述的一种口感优良的牛油乌鸡卷的制备工艺,其特征在于:所述的步骤二中进行原料的分类解冻,所述的原料按照对比核对批次、数量,并分开码放,并分类

解冻。

10. 根据权利要求6所述的一种口感优良的牛油乌鸡卷的制备工艺,其特征在于:所述的步骤五中的原料经金属探测仪后填充入肠衣内。

一种口感优良的牛油乌鸡卷及其制备工艺

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域,尤其涉及一种口感优良的牛油乌鸡卷及其制备工艺。

背景技术

[0002] 火锅,古称“古董羹”,因食物投入沸水时发出的“咕咚”声而得名,是中国独创的美食之一,也是一种老少皆宜的食物。

[0003] 火锅一般是指以锅为器具,以热源烧锅,以水或汤烧开来涮煮各类食物的烹调方式,同时亦可指这种烹调方式所用的锅具。其特色为边煮边吃,或是锅本身具有保温效果,吃的时候食物仍热气腾腾,汤物合一;世界各地均有类似的料理,但主要在东亚地方特别盛行;火锅现吃现烫,辣咸鲜,油而不腻,解郁除湿,适于山川之气候,今发展为鸳鸯锅,麻辣、清淡各别,各取所需,根据个人的喜欢加不同的汤料、食物,老少皆宜,至冬之佳品。

[0004] 乌鸡肉卷,也简称“乌鸡卷”,乌鸡卷是用乌鸡肉做成涮火锅的卷,属于火锅中比较热门的菜品之一,乌鸡肉中的胆固醇和脂肪含量比较低,而营养成分相对较高,适当食用,对人身体有好处。

发明内容

[0005] 本发明的目的在于克服现有技术中的不足,提供一种通过多种肉进行组合制作的口感优良的牛油乌鸡卷及其制备工艺。

[0006] 本发明是通过以下技术方案实现的:一种口感优良的牛油乌鸡卷,原料包括:鸡肉、乌鸡肉、牛油、水、口味调节剂、口感改良剂、抗氧化剂。

[0007] 所述的原料比例为:鸡肉30%、乌鸡肉24%、牛油15%、水8%、口味调节剂14.88%、口感改良剂8.11%、抗氧化剂0.01%。

[0008] 优选的,所述的口味调节剂由食用盐8%、葡萄糖4%、香辛料2.87%、食用香料0.01%组成。

[0009] 优选的,所述的口感改良剂由菊粉2%、豌豆蛋白3%、蛤晶3%、复配酶制剂0.05%、三聚磷酸钠0.02%、焦磷酸钠0.02%、六偏磷酸钠0.01%、赤藓糖醇0.01%组成。

[0010] 优选的,所述的抗氧化剂为D-异抗坏血酸钠0.01%。

[0011] 其中所述的原料特征如下:

[0012] 鸡肉:增加本产品的口感,改进由于乌鸡肉脂肪过少,造成的产品口感过柴的情况;

[0013] 乌鸡肉:为本产品的主要材料,提供产品风味,并提供乌鸡肉的丰富营养;

[0014] 牛油:增加产品的脂肪,增加产品的丰富口感;

[0015] 食用盐:增加产品底味,丰富产品口感;

[0016] 葡萄糖:增加产品底味,丰富产品口感;

[0017] 香辛料:增加产品的风味;

- [0018] 食用香料:增加产品的风味;
- [0019] 菊粉:增加产品的风味,同时能够有效缓解产品油腻的口感;
- [0020] 豌豆蛋白:增加产品的口味,植物蛋白增加产品营养;
- [0021] 蛤晶:增香提鲜;
- [0022] 复配酶制剂:破坏产品原料肉质的纤维,提高产品滑嫩的口感;
- [0023] 三聚磷酸钠:具有良好的保水性,增加产品滑嫩的口感;
- [0024] 焦磷酸钠:具有良好的保水性,增加产品滑嫩的口感;
- [0025] 六偏磷酸钠:具有良好的保水性,增加产品滑嫩的口感;
- [0026] 赤藓糖醇:具有良好的保水性,增加产品滑嫩的口感;
- [0027] D-异抗坏血酸钠:作为抗氧化剂,提高装置的储存时间,且作为一种新型生物型食品抗氧防腐保鲜助色。
- [0028] 一种口感优良的牛油乌鸡的制备工艺,步骤如下:
- [0029] 步骤一、原料准备,所述的鸡肉、乌鸡肉、牛油、口味调节剂、口感改良剂、抗氧化剂通过相关指标的比对,确认原料材料的数量、质量相关信息;
- [0030] 步骤二、原料解冻,所述的鸡肉、乌鸡肉、牛油去除外包装,放入解冻盘内,送入解冻车间,当原料中心温度保持 $-2\sim 2^{\circ}\text{C}$ 完成原料解冻,并将完成解冻的原料送至环境温度为 $0\sim 4^{\circ}\text{C}$ 储存车间存放;
- [0031] 步骤三、原料检验,保证原料检验处案台、不锈钢刀、剪刀、不锈钢盆、鲜品筐、白盒等清洁卫生,检测所述的鸡肉和乌鸡肉的异物是否去除;并检测所述的鸡肉、乌鸡肉和牛油存在异味、腐烂变质、大面积淤血烂肉情况的肉质进行剔除;
- [0032] 步骤四、滚揉和腌制,所述的步骤三获得的原料保证原料肉的温度保持在 $0\sim 10^{\circ}\text{C}$,进行腌制操作的腌制间稳定控制在 $0\sim 4^{\circ}\text{C}$;将处理好的鸡肉、乌鸡肉和牛油放入滚揉机内,并加入所述的定量称取的水、口味调节剂、口感改良剂、抽真空后顺时针滚揉 $55\sim 60$ 分钟,同时控制滚揉液温度控制在 $4^{\circ}\text{C}\sim 8^{\circ}\text{C}$,真空度 -0.06 至 -0.08MPa ;然后加入所述的抗氧化剂在不抽真空滚揉 $5\sim 10$ 分钟,出料温度 $3^{\circ}\text{C}\sim 8^{\circ}\text{C}$,并送入灌装间;
- [0033] 步骤五、分装成型,将步骤四完成混合的原料填充入肠衣内,完成成型操作;
- [0034] 步骤六、再腌制,将步骤五获得的原料送至腌制车间进行腌制,腌制时间为 $12\sim 16$ 小时,所述的腌制车间环境温度为 $0\sim 4^{\circ}\text{C}$;
- [0035] 步骤七、速冻保存,将步骤六获得的半成品送至速冻车间,将包装好的产品紧凑、均匀摆放在盘中进行速冻,所述的速冻车间的环境温度为 $-30\sim -40^{\circ}\text{C}$,完成速冻入库储存,完成产品的加工。
- [0036] 优选的,所述的步骤二中送入解冻车间的原料根据生产技术计算原料用量送入解冻车间,确保24小时内进入解冻车间内的原料使用完毕。
- [0037] 优选的,所述的步骤七中加工的半成品保证产品中心温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。
- [0038] 优选的,所述的步骤二中进行原料的分类解冻,所述的原料按照对比核对批次、数量,并分开码放,并分类解冻。
- [0039] 优选的,所述的步骤五中的原料经金属检测仪后填充入肠衣内。
- [0040] 本发明的有益效果在于:本产品的通过鸡肉、乌鸡肉、牛油的搭配,能够有效凸显出乌鸡肉口感鲜美的同时改进肉质的口感,同时加入口味调节剂和口感改良剂,不仅使肉

质口感更加嫩滑,而且保持了肉质的营养;本产品的主要优点如下:

[0041] 1.不同鸡肉种类的搭配,不仅丰富了肉质的口感,同时保证了乌鸡鸡肉的风味和营养成分;

[0042] 2.牛油的加入保证了肉质口感的丰润;

[0043] 3.口感改良剂包括菊粉、豌豆蛋白、蛤晶、复配酶制剂、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠和赤藓糖醇,作为火锅食材,能够有效解决肉质过于油腻的问题,同时复配酶制剂破坏肉质材料的肉质纤维、保水剂增加肉质滑嫩度,从而提高了产品的口感;

[0044] 4.口味调节剂包括食用盐、葡萄糖、香辛料和食用香料,丰富了本产品的风味。

具体实施方式

[0045] 在本发明的描述中,还需要说明的是,除非另有明确的规定和限定;对于本领域的普通技术人员而言,可以具体情况理解上述术语在本发明中的具体含义。

[0046] 下面将结合发明实施例,对本发明实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施例仅仅是本发明一部分实施例,而不是全部的实施例;基于本发明中的实施例,本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例,都属于本发明保护的范围。

[0047] 一种口感优良的牛油乌鸡卷,原料包括:鸡肉、乌鸡肉、牛油、水、口味调节剂、口感改良剂、抗氧化剂。

[0048] 所述的原料比例为:鸡肉30%、乌鸡肉24%、牛油15%、水8%、口味调节剂14.88%、口感改良剂8.11%、抗氧化剂0.01%。

[0049] 优选的,所述的口味调节剂由食用盐8%、葡萄糖4%、香辛料2.87%、食用香料0.01%组成。

[0050] 优选的,所述的口感改良剂由菊粉2%、豌豆蛋白3%、蛤晶3%、复配酶制剂0.05%、三聚磷酸钠0.02%、焦磷酸钠0.02%、六偏磷酸钠0.01%、赤藓糖醇0.01%组成。

[0051] 优选的,所述的抗氧化剂为D-异抗坏血酸钠0.01%。

[0052] 其中所述的原料特征如下:

[0053] 鸡肉:增加本产品的口感,改进由于乌鸡肉脂肪过少,造成的产品口感过柴的情况;

[0054] 乌鸡肉:为本产品的主要材料,提供产品风味,并提供乌鸡肉的丰富营养;

[0055] 牛油:增加产品的脂肪,增加产品的丰富口感;

[0056] 食用盐:增加产品底味,丰富产品口感;

[0057] 葡萄糖:增加产品底味,丰富产品口感;

[0058] 香辛料:增加产品的风味;

[0059] 食用香料:增加产品的风味;

[0060] 菊粉:增加产品的风味,同时能够有效缓解产品油腻的口感;

[0061] 豌豆蛋白:增加产品的口味,植物蛋白增加产品营养;

[0062] 蛤晶:增香提鲜;

[0063] 复配酶制剂:破坏产品原料肉质的纤维,提高产品滑嫩的口感;

[0064] 三聚磷酸钠:具有良好的保水性,增加产品滑嫩的口感;

- [0065] 焦磷酸钠:具有良好的保水性,增加产品滑嫩的口感;
- [0066] 六偏磷酸钠:具有良好的保水性,增加产品滑嫩的口感;
- [0067] 赤藓糖醇:具有良好的保水性,增加产品滑嫩的口感;
- [0068] D-异抗坏血酸钠:作为抗氧化剂,提高装置的储存时间,且作为一种新型生物型食品抗氧防腐保鲜助色。
- [0069] 一种口感优良的牛油乌鸡的制备工艺,步骤如下:
- [0070] 步骤一、原料准备,所述的鸡肉、乌鸡肉、牛油、口味调节剂、口感改良剂、抗氧化剂通过相关指标的比对,确认原料材料的数量、质量相关信息;
- [0071] 步骤二、原料解冻,所述的鸡肉、乌鸡肉、牛油去除外包装,放入解冻盘内,送入解冻车间,当原料中心温度保持-2~2℃完成原料解冻,并将完成解冻的原料送至环境温度为0~4℃储存车间存放;
- [0072] 步骤三、原料检验,保证原料检验处案台、不锈钢刀、剪刀、不锈钢盆、鲜品筐、白盒等清洁卫生,检测所述的鸡肉和乌鸡肉的异物是否去除;并检测所述的鸡肉、乌鸡肉和牛油存在异味、腐烂变质、大面积淤血烂肉情况的肉质进行剔除;
- [0073] 步骤四、滚揉和腌制,所述的步骤三获得的原料保证原料肉的温度保持在0~10℃,进行腌制操作的腌制间稳定控制在0~4℃;将处理好的鸡肉、乌鸡肉和牛油放入滚揉机内,并加入所述的定量称取的水、口味调节剂、口感改良剂、抽真空后顺时针滚揉55~60分钟,同时控制滚揉液温度控制在4℃-8℃,真空度-0.06至-0.08MPa;然后加入所述的抗氧化剂在不抽真空滚揉5~10分钟,出料温度3℃-8℃,并送入灌装间;
- [0074] 步骤五、分装成型,将步骤四完成混合的原料填充入肠衣内,完成成型操作;
- [0075] 步骤六、再腌制,将步骤五获得的原料送至腌制车间进行腌制,腌制时间为12~16小时,所述的腌制车间环境温度为0~4℃;
- [0076] 步骤七、速冻保存,将步骤六获得的半成品送至速冻车间,将包装好的产品紧凑、均匀摆放在盘中进行速冻,所述的速冻车间的环境温度为-30~-40℃,完成速冻入库储存,完成产品的加工。
- [0077] 优选的,所述的步骤二中送入解冻车间的原料根据生产技术计算原料用量送入解冻车间,确保24小时内进入解冻车间内的原料使用完毕。
- [0078] 优选的,所述的步骤七中加工的半成品保证产品中心温度 \leq -18℃。
- [0079] 优选的,所述的步骤二中进行原料的分类解冻,所述的原料按照对比核对批次、数量,并分开码放,并分类解冻。
- [0080] 优选的,所述的步骤五中的原料经金属检测仪后填充入肠衣内。
- [0081] 实施例一
- [0082] 一种口感优良的牛油乌鸡卷,原料包括:鸡肉30%、乌鸡肉24%、牛油15%、水8%、食用盐8%、葡萄糖4%、香辛料2.87%、食用香料0.01%、菊粉2%、豌豆蛋白3%、蛤晶3%、复配酶制剂0.05%、三聚磷酸钠0.02%、焦磷酸钠0.02%、六偏磷酸钠0.01%、赤藓糖醇0.01%、D-异抗坏血酸钠0.01%
- [0083] 一种口感优良的牛油乌鸡的制备工艺,步骤如下:
- [0084] 步骤一、原料准备,所述的鸡肉、乌鸡肉、牛油、口味调节剂、口感改良剂、抗氧化剂通过相关指标的比对,确认原料材料的数量、质量相关信息;

[0085] 步骤二、原料解冻,所述的鸡肉、乌鸡肉、牛油去除外包装,放入解冻盘内,送入解冻车间,当原料中心温度保持-2~2℃完成原料解冻,并将完成解冻的原料送至环境温度为0~4℃储存车间存放;

[0086] 步骤三、原料检验,保证原料检验处案台、不锈钢刀、剪刀、不锈钢盆、鲜品筐、白盒等清洁卫生,检测所述的鸡肉和乌鸡肉的异物是否去除;并检测所述的鸡肉、乌鸡肉和牛油存在异味、腐烂变质、大面积淤血烂肉情况的肉质进行剔除;

[0087] 步骤四、滚揉和腌制,所述的步骤三获得的原料保证原料肉的温度保持在0~10℃,进行腌制操作的腌制间稳定控制在0~4℃;将处理好的鸡肉、乌鸡肉和牛油放入滚揉机内,并加入所述的定量称取的水、口味调节剂、口感改良剂、抽真空后顺时针滚揉55~60分钟,同时控制滚揉液温度控制在4℃-8℃,真空度-0.06至-0.08MPa;然后加入所述的抗氧化剂在不抽真空滚揉5~10分钟,出料温度3℃-8℃,并送入灌装间;

[0088] 步骤五、分装成型,将步骤四完成混合的原料填充入肠衣内,完成成型操作;

[0089] 步骤六、再腌制,将步骤五获得的原料送至腌制车间进行腌制,腌制时间为12~16小时,所述的腌制车间环境温度为0~4℃;

[0090] 步骤七、速冻保存,将步骤六获得的半成品送至速冻车间,将包装好的产品紧凑、均匀摆放在盘中进行速冻,所述的速冻车间的环境温度为-30~-40℃,完成速冻入库储存,完成产品的加工。

[0091] 对制作完成的产品进行检测,采用50人进行产品的试吃,分别通过红汤锅底(麻辣牛油底料火锅锅底)、清汤锅底(仅放葱姜等调味料和清水制作的火锅锅底)对产品进行产品煮制(煮制时间为3分钟),后由50人进行试吃,进行评分并记录(按照满分10分制,计算平均分并记录),评价数据见下表1。

锅底类型 类型 项目	滑嫩度	鲜美度	美观度	完整度	底料吸收性
红汤锅底	9.2	9.6	9.5	9.2	8.3
清汤锅底	8.7	9.2	9.5	9.2	8.9

[0092] 表1实施例一产品相关实验数据

[0093] 实施例二

[0094] 一种口感优良的牛油乌鸡卷,原料包括:鸡肉37%、乌鸡肉32%、水8%、食用盐8%、葡萄糖4%、香辛料2.87%、食用香料0.01%、菊粉2%、豌豆蛋白3%、蛤晶3%、复配酶

制剂0.05%、三聚磷酸钠0.02%、焦磷酸钠0.02%、六偏磷酸钠0.01%、赤藓糖醇0.01%、D-异抗坏血酸钠0.01%

[0096] 一种口感优良的牛油乌鸡的制备工艺,步骤如下:

[0097] 步骤一、原料准备,所述的鸡肉、乌鸡肉、口味调节剂、口感改良剂、抗氧化剂通过相关指标的比对,确认原料材料的数量、质量相关信息;

[0098] 步骤二、原料解冻,所述的鸡肉、乌鸡肉去除外包装,放入解冻盘内,送入解冻车间,当原料中心温度保持-2~2℃完成原料解冻,并将完成解冻的原料送至环境温度为0~4℃储存车间存放;

[0099] 步骤三、原料检验,保证原料检验处案台、不锈钢刀、剪刀、不锈钢盆、鲜品筐、白盒等清洁卫生,检测所述的鸡肉和乌鸡肉的异物是否去除;并检测所述的鸡肉、乌鸡肉和牛油存在异味、腐烂变质、大面积淤血烂肉情况的肉质进行剔除;

[0100] 步骤四、滚揉和腌制,所述的步骤三获得的原料保证原料肉的温度保持在0~10℃,进行腌制操作的腌制间稳定控制在0~4℃;将处理好的鸡肉、乌鸡肉和牛油放入滚揉机内,并加入所述的定量称取的水、口味调节剂、口感改良剂、抽真空后顺时针滚揉55~60分钟,同时控制滚揉液温度控制在4℃-8℃,真空度-0.06至-0.08MPa;然后加入所述的抗氧化剂在不抽真空滚揉5~10分钟,出料温度3℃-8℃,并送入灌装间;

[0101] 步骤五、分装成型,将步骤四完成混合的原料填充入肠衣内,完成成型操作;

[0102] 步骤六、再腌制,将步骤五获得的原料送至腌制车间进行腌制,腌制时间为12~16小时,所述的腌制车间环境温度为0~4℃;

[0103] 步骤七、速冻保存,将步骤六获得的半成品送至速冻车间,将包装好的产品紧凑、均匀摆放在盘中进行速冻,所述的速冻车间的环境温度为-30~-40℃,完成速冻入库储存,完成产品的加工。

[0104] 对制作完成的产品进行检测,采用50人进行产品的试吃,分别通过红汤锅底(麻辣牛油底料火锅锅底)、清汤锅底(仅放葱姜等调味料和清水制作的火锅锅底)对产品进行产品煮制(煮制时间为3分钟),后由50人进行试吃,进行评分并记录(按照满分10分制,计算平均分并记录),评价数据见下表2。

锅底类型 类型 锅底类型 项目	滑嫩度	鲜美度	美观度	完整度	底料吸收性
[0105] 红汤锅底	6.5	8.2	8.2	8.6	9.1
清汤锅底	3.8	4.3	7.9	8.5	8.9

[0106] 表2实施例二产品相关实验数据

[0107] 实施例三

[0108] 一种口感优良的牛油乌鸡卷,原料包括:乌鸡肉39%、牛油30%、水8%、食用盐8%、葡萄糖4%、香辛料2.87%、食用香料0.01%、菊粉2%、豌豆蛋白3%、蛤晶3%、复配酶制剂0.05%、三聚磷酸钠0.02%、焦磷酸钠0.02%、六偏磷酸钠0.01%、赤藓糖醇0.01%、D-异抗坏血酸钠0.01%

[0109] 一种口感优良的牛油乌鸡的制备工艺,步骤如下:

[0110] 步骤一、原料准备,所述的乌鸡肉、牛油、口味调节剂、口感改良剂、抗氧化剂通过相关指标的比对,确认原料材料的数量、质量相关信息;

[0111] 步骤二、原料解冻,所述的乌鸡肉、牛油去除外包装,放入解冻盘内,送入解冻车间,当原料中心温度保持-2~2℃完成原料解冻,并将完成解冻的原料送至环境温度为0~4℃储存车间存放;

[0112] 步骤三、原料检验,保证原料检验处案台、不锈钢刀、剪刀、不锈钢盆、鲜品筐、白盒等清洁卫生,检测所述的鸡肉和乌鸡肉的异物是否去除;并检测所述的鸡肉、乌鸡肉和牛油存在异味、腐烂变质、大面积淤血烂肉情况的肉质进行剔除;

[0113] 步骤四、滚揉和腌制,所述的步骤三获得的原料保证原料肉的温度保持在0~10℃,进行腌制操作的腌制间稳定控制在0~4℃;将处理好的鸡肉、乌鸡肉和牛油放入滚揉机内,并加入所述的定量称取的水、口味调节剂、口感改良剂、抽真空后顺时针滚揉55~60分钟,同时控制滚揉液温度控制在4℃-8℃,真空度-0.06至-0.08MPa;然后加入所述的抗氧化剂在不抽真空滚揉5~10分钟,出料温度3℃-8℃,并送入灌装间;

[0114] 步骤五、分装成型,将步骤四完成混合的原料填充入肠衣内,完成成型操作;

[0115] 步骤六、再腌制,将步骤五获得的原料送至腌制车间进行腌制,腌制时间为12~16小时,所述的腌制车间环境温度为0~4℃;

[0116] 步骤七、速冻保存,将步骤六获得的半成品送至速冻车间,将包装好的产品紧凑、均匀摆放在盘中进行速冻,所述的速冻车间的环境温度为-30~-40℃,完成速冻入库储存,

完成产品的加工。

[0117] 对制作完成的产品进行检测,采用50人进行产品的试吃,分别通过红汤锅底(麻辣牛油底料火锅锅底)、清汤锅底(仅放葱姜等调味料和清水制作的火锅锅底)对产品进行产品煮制(煮制时间为3分钟),后由50人进行试吃,进行评分并记录(按照满分10分制,计算平均分并记录),评价数据见下表3。

锅底类型 类型 锅底类型 项目	滑嫩度	鲜美度	美观度	完整度	底料吸收性
红汤锅底	8.5	8.1	8.6	8.3	8.6
清汤锅底	7.9	7.2	8.6	8.4	8.8

[0119] 表3实施例三产品相关实验数据

[0120] 实施例四

[0121] 一种口感优良的牛油乌鸡卷,原料包括:鸡肉30%、乌鸡肉24%、牛油15%、水8%、食用盐8%、葡萄糖4%、香辛料2.87%、食用香料0.01%、菊粉2%、豌豆蛋白3%、蛤晶3.11%、D-异抗坏血酸钠0.01%

[0122] 一种口感优良的牛油乌鸡的制备工艺,步骤如下:

[0123] 步骤一、原料准备,所述的鸡肉、乌鸡肉、牛油、口味调节剂、口感改良剂、抗氧化剂通过相关指标的比对,确认原料材料的数量、质量相关信息;

[0124] 步骤二、原料解冻,所述的鸡肉、乌鸡肉、牛油去除外包装,放入解冻盘内,送入解冻车间,当原料中心温度保持-2~2℃完成原料解冻,并将完成解冻的原料送至环境温度为0~4℃储存车间存放;

[0125] 步骤三、原料检验,保证原料检验处案台、不锈钢刀、剪刀、不锈钢盆、鲜品筐、白盒等清洁卫生,检测所述的鸡肉和乌鸡肉的异物是否去除;并检测所述的鸡肉、乌鸡肉和牛油存在异味、腐烂变质、大面积淤血烂肉情况的肉质进行剔除;

[0126] 步骤四、滚揉和腌制,所述的步骤三获得的原料保证原料肉的温度保持在0~10℃,进行腌制操作的腌制间稳定控制在0~4℃;将处理好的鸡肉、乌鸡肉和牛油放入滚揉机内,并加入所述的定量称取的水、口味调节剂、口感改良剂、抽真空后顺时针滚揉55~60分钟,同时控制滚揉液温度控制在4℃-8℃,真空度-0.06至-0.08MPa;然后加入所述的抗氧化剂在不抽真空滚揉5~10分钟,出料温度3℃-8℃,并送入灌装间;

[0127] 步骤五、分装成型,将步骤四完成混合的原料填充入肠衣内,完成成型操作;

[0128] 步骤六、再腌制,将步骤五获得的原料送至腌制车间进行腌制,腌制时间为12~16小时,所述的腌制车间环境温度为0~4℃;

[0129] 步骤七、速冻保存,将步骤六获得的半成品送至速冻车间,将包装好的产品紧凑、均匀摆放在盘中进行速冻,所述的速冻车间的环境温度为-30~-40℃,完成速冻入库储存,完成产品的加工。

[0130] 对制作完成的产品进行检测,采用50人进行产品的试吃,分别通过红汤锅底(麻辣牛油底料火锅锅底)、清汤锅底(仅放葱姜等调味料和清水制作的火锅锅底)对产品进行产品煮制(煮制时间为3分钟),后由50人进行试吃,进行评分并记录(按照满分10分制,计算平均分并记录),评价数据见下表4。

锅底类型 类型 锅底类型 项目	滑嫩度	鲜美度	美观度	完整度	底料吸收性
红汤锅底	7.8	8.5	8.6	9.2	8.5
清汤锅底	6.6	7.3	8.3	8.9	8.6

[0132] 表4实施例四产品相关实验数据

[0133] 根据实施例一至四相关数据可以得到:

[0134] 1.原料中牛油的加入,能够有效改善产品肉卷嫩滑度和鲜美度,同时在产品中加入牛油,更加适合红汤锅底(麻辣牛油底料火锅锅底)的搭配食用;

[0135] 2.原料中鸡肉的加入,能够有效改善产品肉卷嫩滑度和鲜美度,主要普通鸡肉能够增加产品的鲜嫩程度,改善产品的口感;

[0136] 3.原料中口感改良剂的加入,能够有效改善产品肉卷嫩滑度和鲜美度,主要普通鸡肉能够增加产品的鲜嫩程度,改善产品的口感。

[0137] 总结来看,调整原料中主料(包括鸡肉、乌鸡肉和牛油)用料,将直接影响产品的口感和鲜美度;增加口感改良剂(菊粉、豌豆蛋白、蛤晶、复配酶制剂、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、赤藓糖醇)可以明显改善产品的口感;其他关于产品品质的指标(美观度、完整度和底料吸收性)虽然不会造成较为明显的影响,但是也能够提高食客食用感受;从实验数据可以看出,实施例一中原料的配比为最佳配比。

[0138] 最后应说明的是:以上所述仅为本发明的优选实施例而已,并不用于限制本发明,尽管参照前述实施例对本发明进行了详细的说明,对于本领域的技术人员来说,其依然可以对前述各实施例所记载的技术方案进行修改,或者对其中部分技术特征进行等同替换,

凡在本发明的精神和原则之内,所作的任何修改、等同替换、改进等,均应包含在本发明的保护范围之内。