



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107373422 A

(43)申请公布日 2017.11.24

(21)申请号 201710590122.4

A23L 33/10(2016.01)

(22)申请日 2017.07.19

(71)申请人 天津正优食品有限公司

地址 301801 天津市宝坻区马家店镇工业
园区盛举道1号

(72)发明人 张志贺 魏中宝 孟淑娟 吕向征
张志花

(74)专利代理机构 天津市新天方有限责任专利
代理事务所 12104

代理人 张强

(51)Int.Cl.

A23L 13/50(2016.01)

A23L 13/40(2016.01)

A23L 13/20(2016.01)

A23L 19/00(2016.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种鸡肉汉堡串

(57)摘要

本发明提供一种鸡肉汉堡串,其特征在于按重量由下述组分组成:汉堡鸡腿肉150-300份、汉堡鸡胸肉100-300份、汉堡鸡皮30-60份、胡萝卜100-220份、芹菜50-200份、洋葱50-100份、食盐5-15份、味精1-5份、白砂糖20-30份、复合磷酸盐1-3份、鸭油5-10份、酱油20-30份、姜末8-15份、鸡蛋液30-40份、料理酒10-20份、木薯淀粉70-80份、马铃薯淀粉1-10份、干白面包屑30-50份。本发明营养丰富,肉质鲜嫩,质感口爽,色美,味鲜齿颊留香,而且本发明加入的芹菜、洋葱有滋阴、平肝、潜阳的作用。

1. 一种鸡肉汉堡串,其特征在于,按重量由下述组分组成:

汉堡鸡腿肉:150-300份;

汉堡鸡胸肉:100-300份;

汉堡鸡皮:30-60份;

胡萝卜:100-220份;

芹菜:50-200份;

洋葱:50-100份;

食盐:5-15份;

味精:1-5份;

白砂糖:20-30份;

复合磷酸盐:1-3份;

鸭油:5-10份;

酱油:20-30份;

姜末:8-15份;

鸡蛋液:30-40份;

料理酒:10-20份;

木薯淀粉:70-80份;

马铃薯淀粉:1-10份;

干白面包屑:30-50份。

一种鸡肉汉堡串

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域,尤其涉及一种鸡肉汉堡串。

背景技术

[0002] 目前,鸡肉是人们生活中常出现在餐桌上的一种食品,因其营养丰富,美味可口,随着人们生活水平的逐步提高,工作频率加快,如何将鸡肉制成一种安全,卫生,使用便利,加工方式多,口感好的方便食品成为难题,且传统的鸡肉口味单一,且多不具有保健功能,已不能满足消费者的需求。

发明内容

[0003] 本发明正是针对以上技术问题,提供一种鸡肉汉堡串。

[0004] 本发明为实现上述目的,采用以下技术方案:一种鸡肉汉堡串,其特征在于,按重量由下述组分组成:

[0005] 汉堡鸡腿肉:150-300份;

[0006] 汉堡鸡胸肉:100-300份;

[0007] 汉堡鸡皮:30-60份;

[0008] 胡萝卜:100-220份;

[0009] 芹菜:50-200份;

[0010] 洋葱:50-100份;

[0011] 食盐:5-15份;

[0012] 味精:1-5份;

[0013] 白砂糖:20-30份;

[0014] 复合磷酸盐:1-3份;

[0015] 鸭油:5-10份;

[0016] 酱油:20-30份;

[0017] 姜末:8-15份;

[0018] 鸡蛋液:30-40份;

[0019] 料理酒:10-20份;

[0020] 木薯淀粉:70-80份;

[0021] 马铃薯淀粉:1-10份;

[0022] 干白面包屑:30-50份。

[0023] 本发明的有益效果是:本发明营养丰富,肉质鲜嫩,质感口爽,色美,味鲜齿颊留香,而且本发明加入的芹菜、洋葱有滋阴、平肝、潜阳的作用。

具体实施方式

[0024] 下面结合实施例对本发明作进一步说明:

- [0025] 实施例1一种鸡肉汉堡串,其特征在于,按重量由下述组分组成:
- [0026] 汉堡鸡腿肉:150份;
- [0027] 汉堡鸡胸肉:100份;
- [0028] 汉堡鸡皮:30份;
- [0029] 胡萝卜:100份;
- [0030] 芹菜:50份;
- [0031] 洋葱:50份;
- [0032] 食盐:5份;
- [0033] 味精:1份;
- [0034] 白砂糖:20份;
- [0035] 复合磷酸盐:1份;
- [0036] 鸭油:5份;
- [0037] 酱油:20份;
- [0038] 姜末:8份;
- [0039] 鸡蛋液:30份;
- [0040] 料理酒:10份;
- [0041] 木薯淀粉:70份;
- [0042] 马铃薯淀粉:1份;
- [0043] 干白面包屑:30份。
- [0044] 实施例2一种鸡肉汉堡串,其特征在于,按重量由下述组分组成:
- [0045] 汉堡鸡腿肉:300份;
- [0046] 汉堡鸡胸肉:300份;
- [0047] 汉堡鸡皮:60份;
- [0048] 胡萝卜:220份;
- [0049] 芹菜:200份;
- [0050] 洋葱:100份;
- [0051] 食盐:15份;
- [0052] 味精:5份;
- [0053] 白砂糖:30份;
- [0054] 复合磷酸盐:3份;
- [0055] 鸭油:10份;
- [0056] 酱油:30份;
- [0057] 姜末:15份;
- [0058] 鸡蛋液:40份;
- [0059] 料理酒:20份;
- [0060] 木薯淀粉:80份;
- [0061] 马铃薯淀粉:10份;
- [0062] 干白面包屑:50份。
- [0063] 实施例3一种鸡肉汉堡串,其特征在于,最佳配比按重量由下述组分组成:

- [0064] 汉堡鸡腿肉:210份;
- [0065] 汉堡鸡胸肉:200份;
- [0066] 汉堡鸡皮:40份;
- [0067] 胡萝卜:150份;
- [0068] 芹菜:100份;
- [0069] 洋葱:80份;
- [0070] 食盐:9份;
- [0071] 味精:2份;
- [0072] 白砂糖:24份;
- [0073] 复合磷酸盐:2份;
- [0074] 鸭油:8份;
- [0075] 酱油:25份;
- [0076] 姜末:10.65份;
- [0077] 鸡蛋液:35份;
- [0078] 料理酒:15份;
- [0079] 木薯淀粉:74.55份;
- [0080] 马铃薯淀粉:5份;
- [0081] 干白面包屑:40份。

[0082] 上面对本发明进行了示例性描述,显然本发明具体实现并不受上述方式的限制,只要采用了本发明的方法构思和技术方案进行的各种改进,或未经改进直接应用于其它场合的,均在本发明的保护范围之内。