



干锅兔的应用技术研究

李光辉, 冯治平, 钟世荣

(四川理工学院 生物工程系, 四川 自贡 643000)

摘要: 本文按大众食俗, 将复合调味品的制作原理和方法, 用于“干锅兔”的应用技术研究, 开发兔肉资源加工利用的新技术、新产品, 拓展兔肉资源的增值空间及利用途径。

关键词: 干锅兔; 复合调料; 应用技术

The Study on the Application Technology for the Frying Pan Rabbit

LI Guanghui, FENG Zhiping, ZHONG Shirong

(Biotechnology Engineering Dept, Sichuan University of Science & Engineering, Zigong Sichuan 643000)

Abstract: According to public eat custom and by the synthesizing principle and method of the compound seasoning, it is studied that application technology of the frying pan rabbit, to bring the new technology and product for machining and using the resource of rabbit meat, to widen the increment vacuum and utilizing approach of rabbit meat.

Key words: frying pan rabbit; compound seasoning; application technology

中图分类号: TS251.5 文献标识码: B 文章编号: 1001-8123(2009)04-0028-03

“干锅兔”是川菜风格浓郁的特色川味菜肴, 因其风味独特、味道鲜美、营养丰富、色香味俱佳, 深受大众喜爱, 历来是各类川式酒席、餐桌上的常见特色菜肴, 甚至成为“好吃兔”、“兔码头”等特色兔肉川菜馆的招牌菜或主打菜。

“干锅兔”是以兔肉为主料, 复配多种调味辅料, 经特殊川菜烹饪过程, 烹制而成的兔肉佳肴。“干锅兔”作为大众喜闻乐见的特色川味菜肴, 长期以来食客多、消费量大, 增值幅度可观(一般从兔肉到成品能升值3~4倍), 既是兔肉的常见食用方式, 也是兔肉资源的开发、利用、增值的重要途径, 有着较大的市场容量及开发前景。

但“干锅兔”限于烹饪方式、调制过程等技术特点, 其主要消费场所及食用方式是餐馆、酒楼、家庭餐桌上, 即时烹制食用的菜肴, 较大程度地限

制了“干锅兔”的消费量、及其对兔肉资源开发利用的规模, 也没有产生应有的经济效益。

如果利用食品工程的相关技术原理, 结合“干锅兔”的烹饪技术过程, 对兔肉资源进行产业化技术及产品开发, 将兔肉、调味辅料等, 经相关烹饪、包装技术过程, 烹制成便于储存、运销、食用的方便型“干锅兔”成品, 就能改变“干锅兔”的传统消费场所及方式, 有效提高“干锅兔”的消费量、扩大兔肉资源开发利用的规模, 并产生更大的经济效益。

因此, 本文依据大众食俗, 基于传统“干锅兔”的烹饪技术方法, 将现代食品工程的相关加工技术、复合调料的制作和使用方法等, 应用于“干锅兔”的产业化技术及产品的研究, 开发兔肉资源加工利用的新技术、新产品, 扩大兔肉资源的增值空

收稿日期: 2009-03-05

作者简介: 李光辉(1956-), 男, 四川人, 教授。研究方向: 食品与生物工程

基金项目: 四川省教育厅、川菜发展研究中心: CC06Z09 项目课题; 四川省教育厅: 082A085 项目课题

间及利用途径。

相关内容如下：

1 实验器材

1.1 主要仪器

KD23B-DA 美的微波炉 广东美的微波炉
制造有限公司

RZ52CS 旋转蒸发器 上海亚荣仪器厂

DZKW-4 电子恒温水浴锅 北京中兴伟业
仪器有限公司

CS1012 电热鼓风干燥箱 重庆试验设备厂

LGJ02 冷冻干燥机 上海医用仪器厂

D2D-4001S 真空包装机 南通包装机械有
限公司

WL-E2 电磁炉 中山市枫业电器厂

1.2 主要材料

鲜兔肉 (市售)

辣椒、花椒、八角、孜然等 (市售)

菜籽油 (市售)

2 内容与方法

基于“干锅兔”的传统烹饪方法，按照“干锅兔”的产品特点、加工技术要求等，将“干锅兔”烹制的技术方法，分为“干锅兔”肉料烹制、“干锅兔”调味料的配制、“干锅兔”成品加工等基本技术过程。

2.1 “干锅兔”肉料烹制

2.1.1 烹制过程

鲜兔肉 分切 配料 烹制 滤油 “干锅兔”肉料

2.1.2 操作要点

分切：将鲜兔肉洗净，剔除大骨后，分切成约1公分大小的兔肉丁，干辣椒等相关辅料，也作相应分切；

配料：按适当比例将兔肉丁、食盐、干辣椒等配合拌匀，腌制0.5~1小时；

烹制：将腌制好的兔肉丁等，用菜籽油，大火煎炒15~20分钟，至水蒸汽明显减少后，改文火煎炒10~15分钟，至兔肉丁表面开始变微黄，停止加热；

分离：将烹制好后的兔肉丁，趁热滤干烹炒油，待用。

2.2 “干锅兔”调味料的配制

2.2.1 配制流程

相关原调料 预处理 浸提 测定 调配

调味辅料

2.2.2 操作要点

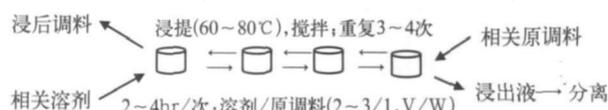
预处理：根据相关原调料的性质、特点差异，分别进行不同预处理

a.对花椒、八角等进行焙香(150~160℃, 15~20分)、粉碎；

b.对桂皮、香果等进行干燥(50~60℃, 30分)、粉碎；

c.对老姜、大蒜等，洗净、去杂、绞碎后，冷冻干燥(含水量 8%)；

浸提：用适宜溶剂(乙醇等)通过逆向复式浸取法，分别浸取各原调料的风味物质成分(浸提终点：风味成分残存率 5~10%)，然后用旋转蒸发法等分离溶剂，得到各原调料风味物质；



测定：用斯可维法，分别测定各原调料风味物质的呈味能力；

调配：按各原调料风味物质的呈味能力，通过浓缩或稀释，分别调配为相对调味力(食物/调味料(w/w))一定的调味辅料。

表1 部分调味辅料预处理方式及相对调味力

调味辅料	预处理方式	相对调味力
辣椒、花椒、胡椒、八角、山奈等	焙香、粉碎	500~600
桂皮、香果、丁香、孜然、肉蔻等	干燥、粉碎	500~600
老姜、大蒜、茺荬等	冷冻、干燥	500~600

2.2.3 “干锅兔”调味料的配制及类型

2.2.3.1 配制方法

按照人的味感特性与食俗爱好，调配“干锅兔”风味类型；

依据“干锅兔”风味特点，确定调味辅料间的配伍关系；

以各调味辅料的相对调味能力，作各“干锅兔”风味型调味辅料的参照配比量；

按“干锅兔”各风味类型的调味辅料间的配比应用关系，将相关调味辅料，配兑成相应风味的“干锅兔”调味料。

2.2.3.2 “干锅兔”调味料的配制类型

基于传统“干锅兔”的风味特点，同时考虑大众食俗、风味爱好、以及新产品开发等因素，通过上述配制方法，用相关调味辅料，配制出高辣型、中辣型、麻辣型、香辣型、辛辣型、辛香型等风味型的“干锅兔”调味料，分别用于相应风味类型的“干锅兔”加工。

表2 部分风味型调味料及配料比 (w/w)

调味料风味类型	调味辅料															
	辣椒	花椒	胡椒	八角	三奈	老姜	大蒜	芫荽	肉蔻	桂皮	小茴	香果	荜茇	孜然	丁香	白芷
高辣型	8	3	0	2	2	2	1	1	1	1	1		1	1		
中辣型	6	2	0	2	1	2	1	1	1	1	1		1	1		
麻辣型	4	5	0	2	1	1	1	1	1	1	1		1	1		
香辣型	4	3	0	2	2	2	1	3	3	3	2	2	2	3	3	1
辛辣型	2	1	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1
辛香型		1	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	2

2.3 “干锅兔”成品加工

2.3.1 加工流程

配料 拌和 分装 检测 成品

2.3.2 操作要点

配料：用烹制好的“干锅兔”肉料与各风味的“干锅兔”调味料，按适当比例，对应“干锅兔”风味类型，计量配料；

拌和：配料后，趁热将“干锅兔”肉料与对应风味的“干锅兔”调味料，充分拌和均匀；

分装：拌和均匀后，按“干锅兔”成品的相关包装规格，计量分装于食品包装袋，抽气热合包装；

检测：食品卫生常规质量抽检、斯科维法成品风味抽检。

表3 部分干锅兔风味类型及配料比 (w/w)

干锅兔风味类型	肉料配比 (%)	调味料类型及配比 (%)
高辣型	98-99	高辣型 (1-1.5)
中辣型	98-99	中辣型 (1-1.5)
麻辣型	98-99	麻辣型 (1-1.5)
香辣型	98-99	香辣型 (1-1.5)
辛辣型	98-99	辛辣型 (1-1.5)
辛香型	98-99	辛香型 (1-1.5)

3 讨论

综上所述，基于兔肉资源开发利用的需要，依据大众食俗，在传统“干锅兔”的烹饪技术中，引入现代食品工程的相关技术原理和方法，研究开发的“干锅兔”的应用技术及产品，有其相关的技术特点、以及重要的实践意义。

3.1 “干锅兔”研发的技术特点

“干锅兔”的烹制技术过程，将传统的“一次性连续烹炒”，改变为分段式烹制过程，使“干锅兔”从传统的厨房少量烹制，即时餐桌食用的消费方式，变成可以规模化加工、储存、销售、随意消费食用的产业化技术方法及产品；

“干锅兔”复合调味料的配制及应用，减少了传统烹制过程对某些调料有效成分的破坏，有效提高了相关调料的调味效率，同时简化了“干锅兔”的调味技术过程；

“干锅兔”的调味方式，使一些难以在传统烹制过程中使用的调料，能够用于“干锅兔”的调味过程，扩大了“干锅兔”调味技术能力，增加了“干锅兔”产品的风味类型；

“干锅兔”应用技术的原理、方法，亦可用于其它类似肉类资源、菜肴的产业化技术及产品的研究开发，推动相关肉类资源的综合开发、利用及其新技术、新产品的应用发展。

3.2 “干锅兔”研发的实践意义

“干锅兔”烹制技术的应用，将兔肉资源加工烹制成，便于储运、销售、食用的“干锅兔”成品，不仅改变了“干锅兔”的传统烹制、食用方式，还有效提高了“干锅兔”的消费量，并促进兔肉资源开发利用的规模，产生相应的社会效益；

“干锅兔”的加工技术，是实现兔肉资源综合加工利用的重要新技术，其系列新产品的开发销售，能有效提高兔肉资源的增值幅度，扩大兔肉资源的利用途径；

“干锅兔”应用技术及产品，是兔肉资源的开发利用的重要方式，也为其它肉类资源的开发利用，提供了有效的方法及途径。

“干锅兔”应用技术及其系列产品，还有待进一步研究、开发和完善。对于兔肉及相关肉类资源的综合开发利用，是有较大应用推广价值，以及较大市场容量和发展前景的重要技术途径。

参考文献

- [1] 黄家明.川菜大师烹饪技术全书传世川菜.成都:四川科技出版社,2003.
- [2] 王胜武等.川式畜类菜.成都时代出版社,2003.
- [3] 宋焕禄.食用香味料的生化制备.北京:中国物资出版,2002.
- [4] 廖泗毅.川式畜类菜.成都时代出版社.2004.