(54) 发明名称
一种滋补鸡蛋卤制法

(57) 摘要
本发明涉及一种滋补鸡蛋卤制法。本发明将卤料和调味料煮开，关小火煮40分钟左右即可。将洗净的鸡蛋放入水中，加盖煮几分钟捞起放入冷水中浸泡一会。将鸡蛋放入卤水中煮开，关火后让鸡蛋继续浸泡在卤水中，待卤水凉后再捞出卤蛋即可，鸡蛋泡时间越久越入味，也可以等鸡蛋在里面泡一晚。该发明制作的鸡蛋肉鲜嫩，卤汁充盈，十分美味，补气补血。
1. 滋补鸡蛋卤制法，本发明的具体配比特征是：鸡蛋一个，甘草3克，草果2颗，八角10克，桂皮8克，沙姜15克，丁香5克，花椒5克，小茴香3克，甘草5克，当归5g；料酒100C.C,葱3根，姜20克，水1600C.C,酱油600C.C,上述原料的配比精确度为各原料的±10%为宜。上述原料的配比精确度为各原料的±10%为宜。

2. 根据权利要求1所述的滋补鸡蛋卤制法，其制造方法特征是：1. 将所有卤料装入纱布袋中，2. 锅中放入3千克水，放入所有卤料和调味料煮开，关小火煮40分钟左右即可，3. 捞出纱布袋卤料渣就可使用，卤水可反复使用，越陈越香，4. 卤蛋做法：准备鸡蛋，5. 锅中放水，将洗净的鸡蛋放入水中，加盖煮几分钟捞起放入冷水中浸泡一会，6. 等鸡蛋冷后将鸡蛋壳剥掉，7. 将鸡蛋放入卤水中煮开，关火后让鸡蛋继续浸泡在卤水中，待卤水凉后再捞出卤蛋即可，鸡蛋泡时间越久越入味。也可以等鸡蛋在里面泡一晚。
说明书

一种滋补鸡蛋卤制法

技术领域
[0001] 本发明涉及一种以鸡蛋为主的腌制方法，具体是一种滋补鸡蛋卤制法。

背景技术
[0002] 鸡蛋中，铁、钙、镁等矿物质元素及膳食纤维较高，适合各类人群食用，富含碘和维生素B2，可以预防心血管疾病，癌症和眼病。

发明内容
[0003] 本发明提供了一种滋补鸡蛋卤制法，该发明制作的鸡蛋味道好，补充身体所需营养。

[0004] 本发明的具体配比：鸡蛋一个，甘草3克，草果2克，八角10克，桂皮8克，沙姜15克，丁香5克，花椒5克，小茴香3克，甘草5克，当归5克，料酒100C.C，葱3根，姜20克，水1600C.C，酱油600C.C。上述原料的配比精确度为各原料的±10%为宜。上述原料的配比精确度为各原料的±10%为宜。

[0005] 本发明的制造方法：1. 将甘草，草果，八角，桂皮，沙姜，丁香，花椒，小茴香，甘草装入纱布袋中。2. 锅中放入水，放入所有甘草，草果，八角，桂皮，沙姜，丁香，花椒，小茴香，当归，甘草和料酒，葱，姜，水，酱油煮开，开小火煮40分钟左右即可。3. 捞出卤料渣即可使用。卤水可反复使用，越陈越香。4. 卤蛋做法；准备鸡蛋。5. 锅中放水，将洗净的鸡蛋放入水中，加盖煮几分钟捞起放入冷水中浸泡一会儿。6. 等鸡蛋冷后将鸡蛋壳剥掉。7. 将鸡蛋放入卤水中煮开，关火后让鸡蛋继续浸泡在卤水中，待卤水凉后再捞出卤蛋即可，鸡蛋泡时间越久越入味。也可以等鸡蛋在里面泡一晚。

有益效果：该发明制作的鸡蛋肉鲜嫩，卤汁充盈，十分美味，补气补血。

具体实施方式
[0006] 实施例1：1. 将甘草3克，草果2克，八角10克，桂皮8克，沙姜15克，丁香5克，花椒5克，小茴香3克，甘草5克装入纱布袋中。2. 锅中放入3千克水，放入所有甘草3克，草果2克，八角10克，桂皮8克，沙姜15克，丁香5克，花椒5克，小茴香3克，当归5克，甘草5克和料酒100C.C，葱3根，姜20克，水1600C.C，酱油600C.C煮开，关小火煮40分钟左右即可。3. 捞出卤料渣即可使用。卤水可反复使用，越陈越香。4. 锅中放水1600C.C，将洗净的鸡蛋一个放入水中，加盖煮几分钟捞起放入冷水中浸泡一会儿。5. 等鸡蛋冷后将鸡蛋壳剥掉。6. 将鸡蛋放入卤水中煮开，关火后让鸡蛋继续浸泡在卤水中，待卤水凉后再捞出卤蛋即可，鸡蛋泡时间越久越入味。也可以等鸡蛋在里面泡一晚。

[0007] 实施例2：1. 将甘草6克，草果4克，八角20克，桂皮16克，沙姜30克，当归10克，花椒10克，小茴香6克，甘草10克装入纱布袋中。2. 锅中放入6千克水，放入所有甘草6克，草果4克，八角20克，桂皮16克，沙姜30克，当归10克，花椒10克，小茴香6克，当归10g，甘草10克和料酒200C.C，葱6根，姜40克，水3200C.C，酱油1200C.C煮开，关
小火煮40分钟左右即可。3. 捞出卤料渣就可使用。卤水可反复使用，越陈越香。4. 锅中放水3200C.C，将洗净的鸡蛋两个放入水中，加盖煮几分钟捞起放入冷水中浸泡一会。5. 等鸡蛋冷后将鸡蛋壳剥掉。6. 将鸡蛋放入卤水中煮开，关火后让鸡蛋继续浸泡在卤水中，待卤水凉后再捞出卤蛋即可，鸡蛋泡时间越久越入味，也可以将鸡蛋在里面泡一晚。