



(12)发明专利

(10)授权公告号 CN 104305099 B

(45)授权公告日 2017.09.15

(21)申请号 201410633426.0

A23L 15/00(2016.01)

(22)申请日 2014.11.12

(56)对比文件

CN 102090660 A, 2011.06.15, 权利要求4.

(65)同一申请的已公布的文献号

CN 101744312 A, 2010.06.23, 说明书第
0005-0016、0069段.

申请公布号 CN 104305099 A

CN 101427813 A, 2009.05.13, 说明书实施
例1.

(43)申请公布日 2015.01.28

KR 10-2009-0083500 A, 2009.08.04, 全文.
CN 104082787 A, 2014.10.08, 权利要求2.

(73)专利权人 湖北鸭酷科技有限公司

审查员 樊海涛

地址 430000 湖北省武汉市江岸区解放大
道2159号航天星都汉口东部购物公园
C2栋9层13室

(72)发明人 周富裕 郭成祥 张宇

(74)专利代理机构 北京捷诚信通专利事务所
(普通合伙) 11221

代理人 魏殿绅 庞炳良

(51)Int.Cl.

A23L 27/00(2016.01)

权利要求书1页 说明书10页

(54)发明名称

一种用于卤制蛋品的卤料及卤制蛋品的方
法

(57)摘要

本发明公开了一种用于卤制蛋品的卤料及
卤制蛋品的方法,涉及食品加工领域,该卤料由
以下原料制成,食盐1~5份,糖10~20份;鸡精2
~10份,味精1~6份,辣椒10~20份,花椒2~5
份,八角0.5~1.2份,桂皮0.5~1份,0.05~0.2
份丁香,0.1~0.2份山奈,0.1~0.3份草果,0.1
~0.2份甘草和0.1~0.3份香叶。卤制蛋品的方
法包括以下步骤:挑选新鲜的蛋品煮熟后去壳,
得到无壳蛋品;将无壳蛋品放入温度为150°C~
200°C的油中炸制,得到虎皮蛋品,配置卤水,将
卤水加热至沸腾后、冷却至50°C~80°C,向卤水
中加入虎皮蛋品,保温1~2h,得到卤蛋半成品。
本发明能够赋予蛋品麻辣香甜的丰富味感,缩短
卤制时间,防止卤蛋的蛋白变硬,卤蛋的口感较
好。

1. 一种卤制蛋品的方法,其特征在于,包括以下步骤:

A、挑选新鲜的蛋品并消毒,将消毒后的蛋品煮熟、去壳,得到无壳蛋品;

B、选择表面无破损的无壳蛋品,放入温度为150℃~200℃的油中,使油面没过无壳蛋品0.5~1cm,油炸1~15min,至无壳蛋品的表皮呈金黄色虎皮状,得到虎皮蛋品;

C、按质量份数计,向100~500份水中加入300~800份肉汤混合均匀并煮沸,冷却至80℃后,加入10~20份辣椒,保温10~30min;然后加入0.5~1.2份八角、0.5~1份桂皮、0.05~0.2份丁香和2~5份花椒,保温10~30min;再加入0.1~0.2份山奈、0.1~0.3份草果、0.1~0.2份甘草和0.1~0.3份香叶,保温10~30min后,加入1~5份食盐、10~20份糖、2~10份鸡精和1~6份味精,得到盐浓度为0.042~0.085mol/L,pH值为5.36的卤水,将该卤水加热至沸腾后,停止加热;再将卤水冷却至50℃~80℃,向50℃~80℃的卤水中加入虎皮蛋品,使卤水的水面没过虎皮蛋品5~10cm,保温1~2h,得到卤蛋半成品。

2. 如权利要求1所述的卤制蛋品的方法,其特征在于,步骤A具体包括以下步骤:挑选新鲜的蛋品并消毒,将消毒后的蛋品放入温度为15℃~25℃的水中,加热至水沸腾,煮5~10min至蛋品煮熟,将煮熟后的蛋品捞起,并放入温度为15℃~25℃的水中,存放5~10min至蛋品的温度低于25℃后去壳,得到无壳蛋品。

3. 如权利要求1所述的卤制蛋品的方法,其特征在于,步骤C包括以下步骤:按质量份数计,向100~500份水中加入300~800份肉汤混合均匀并煮沸,冷却至80℃后,加入13~15份辣椒,保温10~30min;然后加入0.7~1.0份八角、0.6~0.8份桂皮、0.1~0.15份丁香和3~4份花椒,保温10~30min;再加入0.12~0.15份山奈、0.15~0.2份草果、0.12~0.15份甘草和0.15~0.2份香叶,保温10~30min后,加入2~4份食盐、12~18份糖、3~7份鸡精、2~4份味精,得到盐浓度为0.062mol/L~0.068mol/L的卤水,将卤水加热沸腾后,停止加热,将卤水冷却至50~60℃,向卤水中加入虎皮蛋品,使卤水没过虎皮蛋品5~10cm,保温1~2h,得到卤蛋半成品。

4. 如权利要求1所述的卤制蛋品的方法,其特征在于,步骤C之后还包括以下步骤:将卤蛋半成品放置在摊凉设备上,并将摊凉设备转移至15℃的摊凉车间,待卤蛋半成品的中心温度低于25℃后,将卤蛋半成品分装至已消毒的食品框内;将装有卤蛋半成品的食品框送至真空包装车间,每袋一枚,装袋后进行抽真空,得到卤蛋成品;将卤蛋成品置于温度为121℃的条件下杀菌10~30min。

5. 如权利要求1~4中任一项所述的卤制蛋品的方法,其特征在于:所述蛋品为鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋或鹌鹑蛋。

一种用于卤制蛋品的卤料及卤制蛋品的方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域,具体涉及一种用于卤制蛋品的卤料及卤制蛋品的方法。

背景技术

[0002] 卤蛋是将新鲜鸡蛋用各种调料或肉汁加工成的熟制蛋,卤蛋的加工方法通常为:先将蛋用白水煮熟,捞起并浸入冷水至鸡蛋完全冷却后,将蛋壳除掉,再将去壳的鸡蛋放入卤水卤煮0.5~1h后,在4~10℃的卤水中浸泡12~24h。在卤制前,为增加鸡蛋的入味速度,通常在去壳的鸡蛋的表面扎孔、或者划口。

[0003] 现有的卤蛋加工方法存在以下缺陷:

[0004] (1)鸡蛋煮熟后,鸡蛋的蛋清由凝胶态变为固态,结构比较紧致,卤蛋的表皮相当于半透膜,导致卤水中卤料成分渗入鸡蛋内部时,不仅速率较低,而且只有分子量较小的成分才能渗入卤蛋中。卤料中的麻辣调料化学成分主要为辣椒素,辣椒素的分子量较大,难以透过卤蛋的表皮,因此,现有的卤蛋通常为卤香味,味感比较单薄,同质化现象比较严重。

[0005] (2)鸡蛋在卤水中浸泡时间较长,不仅生产效率较低,而且,由于卤水的浓度较大,卤水与鸡蛋表皮内部的蛋白形成浓度差,鸡蛋在卤水中浸泡时,蛋白内部的水分会发生流失,使得鸡蛋的蛋白组织变硬,蛋白变硬后,鸡蛋的口感较差;同时,在鸡蛋的表面扎孔、或划口后进行卤制时,鸡蛋与卤水接触处的蛋白容易收缩变硬,口感较差。

发明内容

[0006] 针对现有技术中存在的缺陷,本发明的目的在于提供一种用于卤制蛋品的卤料及卤制蛋品的方法,能够赋予蛋品麻辣香甜的丰富味感,缩短卤制时间,防止卤蛋的蛋白变硬,卤蛋的口感较好。

[0007] 为达到以上目的,本发明采取的技术方案是:一种用于卤制蛋品的卤料,以质量份数计,该卤料由以下原料制成:

食盐: 1~5 份; 糖: 10~20 份;

鸡精: 2~10 份; 味精: 1~6 份;

辣椒: 10~20 份; 花椒: 2~5 份;

[0008] 八角: 0.5~1.2 份; 桂皮: 0.5~1 份;

丁香: 0.05~0.2 份; 山奈: 0.1~0.2 份;

草果: 0.1~0.3 份; 甘草: 0.1~0.2 份;

香叶: 0.1~0.3 份。

[0009] 在上述技术方案的基础上,以质量份数计,该卤料由以下原料制成:

食盐: 2~4 份; 糖: 12~18 份;

鸡精: 3~7 份; 味精: 2~4 份;

辣椒: 13~15 份; 花椒: 3~4 份;

[0010] 八角: 0.7~1.0 份; 桂皮: 0.6~0.8 份;

丁香: 0.1~0.15 份; 山奈: 0.12~0.15 份;

草果: 0.15~0.2 份; 甘草: 0.12~0.15 份;

香叶: 0.15~0.2 份。

[0011] 在上述技术方案的基础上,以质量份数计,该卤料由以下原料制成:

食盐: 3 份; 糖: 15 份;

鸡精: 5 份; 味精: 3 份;

辣椒: 14 份; 花椒: 3 份;

[0012] 八角: 0.8 份; 桂皮: 0.7 份;

丁香: 0.18 份; 山奈: 0.12 份;

草果: 0.18 份; 甘草: 0.12 份;

香叶: 0.18 份。

[0013] 一种卤制蛋品的方法,包括以下步骤:

[0014] A、挑选新鲜的蛋品并消毒,将消毒后的蛋品煮熟、去壳,得到无壳蛋品;

[0015] B、选择表面无破损的无壳蛋品,放入温度为150℃~200℃的油中,使油面没过无壳蛋品0.5~1cm,油炸1~15min,至无壳蛋品的表皮呈金黄色虎皮状,得到虎皮蛋品;

[0016] C、按质量份数计,向100~500份水中加入300~800份肉汤混合均匀并煮沸,冷却至80℃后,加入10~20份辣椒,保温10~30min;然后加入0.5~1.2份八角、0.5~1份桂皮、0.05~0.2份丁香和2~5份花椒,保温10~30min;再加入0.1~0.2份山奈、0.1~0.3份草果、0.1~0.2份甘草和0.1~0.3份香叶,保温10~30min后,加入1~5份食盐、10~20份糖、2~10份鸡精和1~6份味精,得到盐浓度为0.042~0.085mol/L, pH值为5.36的卤水,将该卤水加热至沸腾后,停止加热;再将卤水冷却至50℃~80℃,向50℃~80℃的卤水中加入虎皮蛋品,使卤水的水面没过虎皮蛋品5~10cm,保温1~2h,得到卤蛋半成品。

[0017] 在上述技术方案的基础上,步骤A具体包括以下步骤:挑选新鲜的蛋品并消毒,将消毒后的蛋品放入温度为15℃~25℃的水中,加热至水沸腾,煮5~10min至蛋品煮熟,将煮熟后的蛋品捞起,并放入温度为15℃~25℃的水中,存放5~10min至蛋品的温度低于25℃后去壳,得到无壳蛋品。

[0018] 在上述技术方案的基础上,步骤C包括以下步骤:按质量份数计,向100~500份水中加入300~800份肉汤混合均匀并煮沸,冷却至80℃后,加入13~15份辣椒,保温1~

30min；然后加入0.7~1.0份八角、0.6~0.8份桂皮、0.1~0.15份丁香和3~4份花椒，保温10~30min；再加入0.12~0.15份山奈、0.15~0.2份草果、0.12~0.15份甘草和0.15~0.2份香叶，保温10~30min后，加入2~4份食盐、12~18份糖、3~7份鸡精、2~4份味精，得到盐浓度为0.062mol/L~0.068mol/L的卤水，将卤水加热沸腾后，停止加热，将卤水冷却至50~60℃，向卤水中加入虎皮蛋品，使卤水没过虎皮蛋品5~10cm，保温1~2h，得到卤蛋半成品。

[0019] 在上述技术方案的基础上，步骤C包括以下步骤：按质量份数计，向100~500份水中加入300~800份肉汤混合均匀并煮沸，冷却至55℃后，加入14份辣椒，保温20min；然后加入0.8份八角、0.7份桂皮、0.18份丁香和3份花椒，保温20min；再加入0.12份山奈、0.18份草果、0.12份甘草和0.18份香叶，保温20min后，加入3份食盐、15份糖、5份鸡精、3份味精，得到盐浓度为0.051mol/L~0.065mol/L的卤水，将卤水加热沸腾后，停止加热，将卤水冷却至50~80℃，向卤水中加入虎皮蛋品，使卤水没过虎皮蛋品5~10cm，保温1~2h，得到卤蛋半成品。

[0020] 在上述技术方案的基础上，步骤C之后还包括以下步骤：将卤蛋半成品放置在摊凉设备上，并将摊凉设备转移至15℃的摊凉车间，待卤蛋半成品的中心温度低于25℃后，将卤蛋半成品分装至已消毒的食品框内；将装有卤蛋半成品的食品框送至真空包装车间，每袋一枚，装袋后进行抽真空，得到卤蛋成品；将卤蛋成品置于温度为121℃的条件下杀菌10~30min。

[0021] 在上述技术方案的基础上，所述蛋品为鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋或鹌鹑蛋。

[0022] 与现有技术相比，本发明的优点在于：

[0023] (1) 本发明中卤制蛋品的方法，包括将剥皮蛋品放入温度为150~200℃的高温油中存放1~15min，得到虎皮蛋品，虎皮蛋品的表皮为带有气泡的褶皱结构，该结构具有若干微小孔隙，卤汁中的成分能够透过表皮快速渗入蛋品内部，与现有技术中在卤水中卤煮0.5~1h后，在4~10℃的卤水中浸泡12~24h，蛋白容易变硬，口感较差，同时，只有分子量较小的成分才能渗入卤蛋中，辣椒素难以透过卤蛋的表皮，卤蛋的味感比较单薄相比，本发明能够缩短加工时间，提高卤蛋的加工效率，不仅能够赋予蛋品麻辣香甜的丰富味感，而且能够保持蛋品内部鲜嫩的口感。

[0024] (2) 本发明在卤蛋的加工工艺中引入了分子料理的理念，将蛋品的分子结构重组，使蛋品的口感、风味和营养价值达到极致的状态。本发明中的盐浓度为0.042mol/L~0.085mol/L的卤水，能够在渗入蛋品蛋白的同时，防止蛋白失水，与现有技术中卤水的盐浓度较大，与蛋品表皮内部的蛋白形成浓度差，蛋品在卤水中浸泡时，蛋白内部的水分会发生流失，使得蛋品的蛋白组织变硬，蛋白变硬后，蛋品的口感较差相比，能够防止蛋品变硬，使内部蛋白保持鲜嫩的口感。

[0025] (3) 本发明在调整卤水时，先向将10~20份辣椒在80℃下煮制20min，在该煮制温度和时间下，辣椒中的辣椒红素和辣椒素不仅能完全渗出，而且不会被破坏，能较好地留存在卤水中；辣椒素完全渗出后，再加入浓香型的香辛料八角、丁香0.05~0.2份，加入花椒2~5份、桂皮0.5~1份在温度为80℃的条件下煮制20min，能够进一步增加卤水的辛辣感并赋予卤水麻味，去除卤水中的腥味；再加入的淡香香辛料山奈0.1~0.2份、草果0.1~0.3份、甘草0.1~0.2份和香叶0.1~0.3份，其香甜味会使卤水的辣香味感更加醇厚美味，形成多层次的香味，增加回味；最后加入的食盐1~5份、糖10~20份、鸡精2~10份和味精1~6

份、进行综合调味，使麻味、辣味、甜味、鲜香味融为一体，与现有技术中直接将所有的卤料放入沸水中煮制，得到的卤水的辣味较淡薄相比，本发明的卤水中辣椒素能够较好的保留，使得卤水的麻味、辣味、甜味、鲜香味融为一体，口感较丰富。

具体实施方式

[0026] 以下结合实施例对本发明作进一步详细说明。

[0027] 本发明实施例提供一种用于卤制蛋品的卤料，以质量份数计，该卤料由以下原料制成：

食盐： 1~5 份；	糖： 10~20 份；
鸡精： 2~10 份；	味精： 1~6 份；
辣椒： 10~20 份；	花椒： 2~5 份；
[0028] 八角： 0.5~1.2 份；	桂皮： 0.5~1 份；
丁香： 0.05~0.2 份；	山奈： 0.1~0.2 份；
草果： 0.1~0.3 份；	甘草： 0.1~0.2 份；
香叶： 0.1~0.3 份。	

[0029] 在实际卤制过程中，以质量份数计，该卤料可以由以下原料制成：

食盐： 2~4 份；	糖： 12~18 份；
[0030] 鸡精： 3~7 份；	味精： 2~4 份；
辣椒： 13~15 份；	花椒： 3~4 份；
八角： 0.7~1.0 份；	桂皮： 0.6~0.8 份；
丁香： 0.1~0.15 份；	山奈： 0.12~0.15 份；
[0031] 草果： 0.15~0.2 份；	甘草： 0.12~0.15 份；
香叶： 0.15~0.2 份。	

[0032] 以质量份数计，该卤料最好由以下原料制成：

食盐：3份； 糖：15份；
鸡精：5份； 味精：3份；
辣椒：14份； 花椒：3份；
[0033] 八角：0.8份； 桂皮：0.7份；
丁香：0.18份； 山奈：0.12份；
草果：0.18份； 甘草：0.12份；
香叶：0.18份。

[0034] 本发明实施例还提供一种卤制蛋品的方法，包括以下步骤：

[0035] S1：挑选自产蛋日起4~8天的蛋品，对蛋品进行消毒处理，得到消毒蛋品。

[0036] S2：将消毒蛋品放入夹层锅，向夹层锅内注水至没过消毒蛋品5~10cm，水的温度为15~25℃，加热至水沸腾，煮制5~10min后，将煮制后的蛋品捞起并放入温度为15~25℃的水中，存放5~10min至蛋品的温度低于25℃后去壳，得到无壳蛋品。

[0037] S3：选择表面无破损的无壳蛋品，放入温度为150~200℃的高温油中，使得油面没过蛋品0.5~1cm，存放1~15min至蛋品表皮呈金黄色虎皮状，得到虎皮蛋品。

[0038] S4：按质量份，向100~500份水中加入300~800份肉汤混合均匀并煮沸，冷却至80℃后，加入10~20份辣椒，保温10~30min；然后加入0.5~1.2份八角、0.5~1份桂皮、0.05~0.2份丁香和2~5份花椒，保温10~30min；再加入0.1~0.2份山奈、0.1~0.3份草果、0.1~0.2份甘草和0.1~0.3份香叶，保温10~30min后，加入1~5份食盐、10~20份糖、2~10份鸡精和1~6份味精，得到盐浓度为0.042~0.085mol/L，pH值为5.36的卤水，将卤水加热沸腾，停止加热，将卤水冷却至50~80℃，向卤水中加入虎皮蛋品，使卤水没过虎皮蛋品5~10cm，保温1~2h，得到卤蛋半成品。

[0039] S5：将蛋品半成品放置在摊凉设备上，并将摊凉设备转移至15℃的摊凉车间，待卤蛋半成品的中心温度低于25℃后，将卤蛋半成品分装至已消毒的食品框内。

[0040] S6：将摊凉完成的卤蛋半成品送至真空包装车间，每袋一枚，装袋后进行抽真空，得到卤蛋成品。

[0041] S7：将卤蛋成品放置于温度为121℃的条件下杀菌10~30min。

[0042] 步骤S4包括以下步骤：按质量份数计，向100~500份水中加入300~800份肉汤混合均匀并煮沸，冷却至50~60℃后，加入13~15份辣椒，保温10~30min；然后加入0.7~1.0份八角、0.6~0.8份桂皮、0.1~0.15份丁香和3~4份花椒，保温10~30min；再加入0.12~0.15份山奈、0.12~0.2份草果、0.05~0.15份甘草和0.15~0.2份香叶，保温10~30min后，加入2~4份食盐、12~18份糖、3~7份鸡精、2~4份味精，得到盐浓度为0.062mol/L~0.068mol/L的卤水，将卤水加热沸腾后，停止加热，将卤水冷却至50~80℃，向卤水中加入虎皮蛋品，使卤水没过虎皮蛋品5~10cm，保温1~2h，得到卤蛋半成品。

[0043] 步骤S4包括以下步骤：按质量份数计，向100~500份水中加入300~800份肉汤混合均匀并煮沸，冷却至55℃后，加入14份辣椒，保温20min；然后加入0.8份八角、0.7份桂皮、

0.18份丁香和3份花椒,保温20min;再加入0.12份山奈、0.18份草果、0.12份甘草和0.18份香叶,保温20min后,加入3份食盐、15份糖、5份鸡精和3份味精,得到盐浓度为0.051mol/L~0.065mol/L的卤水,将卤水加热沸腾后,停止加热,将卤水冷却至50~80℃,向卤水中加入虎皮蛋品,使卤水没过虎皮蛋品5~10cm,保温1~2h,得到卤蛋半成品。

[0044] 本发明实施例中的蛋品为鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋或鹌鹑蛋。

[0045] 下面通过5个实施例对上述卤料及卤制蛋品的方法进行详细说明:

[0046] 实施例1

[0047] 按质量份计,选用由以下原料制成的卤料:

食盐: 1 份; 糖: 10 份;

鸡精: 2 份; 味精: 1 份;

辣椒: 10 份; 花椒: 2 份;

[0048] 八角: 0.5 份; 桂皮: 0.5 份

丁香: 0.05 份; 山奈: 0.1 份;

草果: 0.1 份; 甘草: 0.1 份;

香叶: 0.1 份。

[0049] 采用该卤料卤制鸡蛋的方法包括以下步骤:

[0050] 步骤101:挑选自产蛋日起4天的鸡蛋,对鸡蛋进行消毒处理,得到消毒鸡蛋。

[0051] 步骤102:将消毒鸡蛋放入夹层锅,向夹层锅内注水至没过消毒鸡蛋5cm,水的温度为15℃,加热至水沸腾,煮制5min至鸡蛋熟后,将煮熟的鸡蛋捞起并放入温度为15℃的水中,存放5min至煮熟的鸡蛋温度低于25℃后去壳,得到无壳鸡蛋。

[0052] 步骤103:选择表面无破损的无壳鸡蛋,放入温度为150℃的高温油中,使得油面没过鸡蛋0.5cm,存放10min至鸡蛋表皮呈金黄色虎皮状,得到虎皮鸡蛋。

[0053] 步骤104:按质量份,向100份水中加入300份肉汤混合均匀并煮沸,冷却至80℃后,加入10份辣椒,保温10min;然后加入0.5份八角、0.5份桂皮、0.05份丁香和2份花椒,保温10min;再加入0.1份山奈、0.1份草果、0.1份甘草和0.1份香叶,保温10min后,加入1份食盐、10份糖、2份鸡精和1份味精,得到盐浓度为0.042mol/L的卤水,将卤水煮沸后,冷却至50℃,向50℃的卤水中加入虎皮鸡蛋,使50℃的卤水没过虎皮鸡蛋5cm,保温1h,得到卤蛋半成品。

[0054] 步骤105:将鸡蛋半成品放置在摊凉设备上,并将摊凉设备转移至15℃的摊凉车间,待卤蛋半成品的中心温度低于25℃后,将卤蛋半成品分装至已消毒的食品框内。

[0055] 步骤106:将摊凉完成的卤蛋半成品送至真空包装车间,每袋一枚,装袋后进行抽真空,得到卤蛋成品。

[0056] 步骤107:将卤蛋成品放置于温度为121℃的条件下杀菌10min。

[0057] 实施例2

[0058] 按质量份计,选用由以下原料制成的卤料:

食盐：3份； 糖：15份；
鸡精：5份； 味精：3份；
辣椒：14份； 花椒：3份；
[0059] 八角：0.8份； 桂皮：0.7份；
丁香：0.18份； 山奈：0.12份；
草果：0.18份； 甘草：0.12份；
香叶：0.18份。

[0060] 采用该卤料卤制鹅蛋的方法包括以下步骤：

[0061] 步骤201：挑选自产蛋日起6天的鹅蛋，对鹅蛋进行消毒处理，得到消毒鹅蛋。

[0062] 步骤202：将消毒鹅蛋放入夹层锅，向夹层锅内注水至没过消毒鹅蛋7cm，水的温度为20℃，加热至水沸腾，煮制8min后，将煮制后的鹅蛋捞起并放入温度为20℃的水中，存放8min至鹅蛋的温度低于25℃后去壳，得到无壳鹅蛋。

[0063] 步骤203：选择表面无破损的无壳鹅蛋，放入温度为175℃的高温油中，使得油面没过鹅蛋0.8cm，存放1min至鹅蛋表皮呈金黄色虎皮状，得到虎皮鹅蛋。

[0064] 步骤204：按质量份，向250份水中加入550份肉汤混合均匀并煮沸，冷却至80℃后，加入14份辣椒，保温20min；然后加入0.8份八角、0.7份桂皮、0.18份丁香和3份花椒，保温20min；再加入0.12份山奈、0.18份草果、0.12份甘草和0.18份香叶，保温20min后，加入3份食盐、15份糖、5份鸡精和3份味精，得到盐浓度为0.051mol/L的卤水，将卤水冷却至55℃后，向55℃的卤水中加入虎皮鹅蛋，使55℃的卤水没过虎皮鹅蛋8cm，保温1.5h，得到卤蛋半成品。

[0065] 步骤205：将鹅蛋半成品放置在摊凉设备上，并将摊凉设备转移至15℃的摊凉车间，待卤蛋半成品的中心温度低于25℃后，将卤蛋半成品分装至已消毒的食品框内。

[0066] 步骤206：将摊凉完成的卤蛋半成品送至真空包装车间，每袋一枚，装袋后进行抽真空，得到卤蛋成品。

[0067] 步骤207：将卤蛋成品放置于温度为121℃的条件下杀菌20min。

[0068] 实施例3

[0069] 按质量份计，选用由以下原料制成的卤料：

食盐：5份； 糖：20份；
鸡精：10份； 味精：6份；
辣椒：20份； 花椒：5份；
[0070] 八角：1.2份； 桂皮：1份；
丁香：0.2份； 山奈：0.2份；
草果：0.3份； 甘草：0.2份；
香叶：0.3份。

[0071] 采用该卤料卤制鹌鹑蛋的方法包括以下步骤：

[0072] 步骤301：挑选自产蛋日起8天的鹌鹑蛋，对鹌鹑蛋进行消毒处理，得到消毒鹌鹑蛋。

[0073] 步骤302：将消毒鹌鹑蛋放入夹层锅，向夹层锅内注水至没过消毒鹌鹑蛋10cm，水的温度为25℃，加热至水沸腾，煮制10min后，将煮制后的鹌鹑蛋捞起并放入温度为25℃的水中，存放10min至鹌鹑蛋的温度低于25℃后去壳，得到无壳鹌鹑蛋。

[0074] 步骤303：选择表面无破损的无壳鹌鹑蛋，放入温度为200℃的高温油中，使得油面没过鹌鹑蛋1cm，存放15min至鹌鹑蛋表皮呈金黄色虎皮状，得到虎皮鹌鹑蛋。

[0075] 步骤304：按质量份，向500份水中加入800份肉汤混合均匀并煮沸，冷却至80℃后，加入20份辣椒，保温20min；然后加入1.2份八角、1份桂皮、0.2份丁香和5份花椒，保温20min；再加入0.2份山奈、0.3份草果、0.2份甘草和0.3份香叶，保温20min后，加入5份食盐、20份糖、10份鸡精和6份味精，得到盐浓度为0.062mol/L的卤水，将卤水冷却至60℃，向60℃的卤水中加入虎皮鹌鹑蛋，使60℃的卤水没过虎皮鹌鹑蛋10cm，保温2h，得到卤蛋半成品。

[0076] 步骤305：将鹌鹑蛋半成品放置在摊凉设备上，并将摊凉设备转移至15℃的摊凉车间，待卤蛋半成品的中心温度低于25℃后，将卤蛋半成品分装至已消毒的食品框内。

[0077] 步骤306：将摊凉完成的卤蛋半成品送至真空包装车间，每袋一枚，装袋后进行抽真空，得到卤蛋成品。

[0078] 步骤307：将卤蛋成品放置于温度为121℃的条件下杀菌30min。

[0079] 实施例4

[0080] 按质量份计，选用由以下原料制成的卤料：

- 食盐：3份； 糖：12份；
鸡精：3份； 味精：2份；
辣椒：13份； 花椒：3份；
[0081] 八角：0.7份； 桂皮：0.6份；
丁香：0.1份； 山奈：0.12份；
草果：0.15份； 甘草：0.12份；
香叶：0.15份。
- [0082] 采用该卤料卤制鸡蛋的方法包括以下步骤：
- [0083] 步骤401：挑选自产蛋日起8天的鸭蛋，对鸭蛋进行消毒处理，得到消毒鸭蛋。
- [0084] 步骤402：将消毒鸭蛋放入夹层锅，向夹层锅内注水至没过消毒鸭蛋10cm，水的温度为25℃，加热至水沸腾，煮制10min后，将煮制后的鸭蛋捞起并放入温度为25℃的水中，存放10min至鸭蛋的温度低于25℃后去壳，得到无壳鸭蛋。
- [0085] 步骤403：选择表面无破损的无壳鸭蛋，放入温度为200℃的高温油中，使得油面没过鸭蛋1cm，存放15min至鸭蛋表皮呈金黄色虎皮状，得到虎皮鸭蛋。
- [0086] 步骤404：按质量份，向250份水中加入500份肉汤混合均匀并煮沸，冷却至80℃后，加入13份辣椒，保温20min；然后加入0.7份八角、0.6份桂皮、0.1份丁香和3份花椒，保温20min；再加入0.12份山奈、0.15份草果、0.12份甘草和0.15份香叶，保温20min后，加入3份食盐、12份糖、3份鸡精和2份味精，得到盐浓度为0.051mol/L的卤水，向80℃的卤水中加入虎皮鸭蛋，使80℃的卤水没过虎皮鸭蛋10cm，保温2h，得到卤蛋半成品。
- [0087] 步骤405：将鸭蛋半成品放置在摊凉设备上，并将摊凉设备转移至15℃的摊凉车间，待卤蛋半成品的中心温度低于25℃后，将卤蛋半成品分装至已消毒的食品框内。
- [0088] 步骤406：将摊凉完成的卤蛋半成品送至真空包装车间，每袋一枚，装袋后进行抽真空，得到卤蛋成品。
- [0089] 步骤407：将卤蛋成品放置于温度为121℃的条件下杀菌30min。
- [0090] 实施例5
- [0091] 按质量份计，选用由以下原料制成的卤料：

食盐：4份； 糖：18份；
鸡精：7份； 味精：4份；
辣椒：15份； 花椒：4份；
[0092] 八角：1.0份； 桂皮：0.8份；
丁香：0.15份； 山奈：0.15份；
草果：0.2份； 甘草：0.15份；
香叶：0.2份。

[0093] 采用该卤料卤制鸡蛋的方法包括以下步骤：

[0094] 步骤501：与实施例4中步骤401一致。

[0095] 步骤502：与实施例4中步骤402一致。

[0096] 步骤503：与实施例4中步骤403一致。

[0097] 步骤504：按质量份，向250份水中加入500份肉汤混合均匀并煮沸，冷却至80℃后，加入15份辣椒，保温30min；然后加入1.0份八角、0.8份桂皮、0.15份丁香和4份花椒，保温30min；再加入0.15份山奈、0.2份草果、0.15份甘草和0.2份香叶，保温30min后，加入4份食盐、18份糖、7份鸡精和4份味精，得到盐浓度为0.085mol/L的卤水，将卤水降温至65℃，向65℃的卤水中加入虎皮鸭蛋，使65℃的卤水没过虎皮鸭蛋10cm，保温2h，得到卤蛋半成品。

[0098] 步骤505：与实施例4中步骤405一致。

[0099] 步骤506：与实施例4中步骤406一致。

[0100] 步骤507：与实施例4中步骤407一致。

[0101] 本发明不局限于上述实施方式，对于本技术领域的普通技术人员来说，在不脱离本发明原理的前提下，还可以做出若干改进和润饰，这些改进和润饰也视为本发明的保护范围之内。本说明书中未作详细描述的内容属于本领域专业技术人员公知的现有技术。