

正宗广西烤海鸭蛋 北部湾红树林海鸭蛋 咸熟鸭蛋 多油起沙香

产品名称	正宗广西烤海鸭蛋 北部湾红树林海鸭蛋 咸熟鸭蛋 多油起沙香
公司名称	合浦鲜由味食品店
价格	1.20/个
规格参数	由来籽海鸭蛋:6876786 烤海鸭蛋:86786786 广西北海:6378678
公司地址	合浦县廉州镇公园路南三巷21号
联系电话	18077920210

产品详情

广西北海海鸭蛋厂直销北海海鸭蛋，诚招代理，一件代发。吃的放心。广西北海海鸭蛋厂生产批发销售新鲜海鸭蛋，北海海鸭蛋油咸蛋，海鸭蛋黄，欢迎各大小代理商前来考察洽谈合作。广西北海哪里有正宗的海鸭蛋卖？北海海鸭蛋，合浦海鸭蛋，钦州海鸭蛋，红树林海鸭蛋，北部湾海鸭蛋等质量有保障，量大从优。是一家经营农产品特产的综合供应商，地址：广西北海市合浦县工业园，公司旗下的海鸭蛋工厂生产批发销售真空双心多油盐蛋、新鲜海鸭蛋等海产品。公司拥有完整、科学的质量管理体系，诚信、实力和产品质量获得业界的认可。热线181-779-22446陈生[微信同号]

海鸭蛋是指在沿海滩涂红树林地区放养的鸭子所产的蛋。由于这些鸭子以蚬、蟹等动物为饲料，所产蛋黄大，呈橘红色，因此又被人们誉为“红心”海鸭蛋，其营养丰富、味道鲜美，堪称蛋中佳品。

由于在广西北部湾地区有大面积红树林分布，因此海鸭蛋也成了当地极富地域特色的特产之一。而在当地，名气最响、市场反响的海鸭蛋，当属“由来籽”牌海鸭蛋，一方面得益于北部湾地区得天独厚的自然条件，另一方面也与始终秉承的生态平衡发展理念有关。

广西北部湾海边红树林中拥有大面积海鸭养殖基地，海鸭所产的蛋称为海鸭蛋，海鸭蛋营养丰富，每100克海鸭蛋中含有卵磷脂4056mg,比100克牛奶中所含卵磷脂高50倍。卵磷脂能起到延缓衰老、软化、清理血管、增强记忆力的作用，另外100克蛋中含蛋白质12.84克，含人体必需的18种氨基酸总量高达11.53克。还含有钙、磷、铁、锌、碘、镁、钾、硒等多种对人体有益的微量元素和10多种维生素，海鸭蛋卵磷脂含量是普通鸡蛋的6倍，而胆固醇含量只有普通鸡蛋的50%。

海鸭蛋为大自然中求取，无激素、色素添加剂成份，天然绿色、品质、品感风味俱佳，为大众所崇尚，供不应求。海鸭蛋加工的产品也层出不穷，但不剥壳的海鸭蛋加工的方法较少，烤海鸭蛋就是以整个鸭蛋为原料制作，是北部湾海边城市的一种特产，但现有的加工方法制作出的烤海鸭蛋对鸭蛋的营养造成了一定的破坏，口感与保健效果欠佳。

技术实现要素：

本发明的目的是解决上述问题，提供了一种烤海鸭蛋的制作方法。

本发明通过以下方式来实现：

一种烤海鸭蛋的制作方法，包括以下步骤：

(1)选取新鲜的海鸭蛋洗净后置于白酒中浸泡2-5分钟，取出沥干，待用；

(2)将生姜、茴香及中草药混合绞碎，添加2倍的水，蒸煮锅熬制，当锅中水分缩至为原添加的2/3时停止熬制，并添加食盐搅拌均匀；

(3)
将步骤(2)的料液与干净的草木灰混合搅拌均匀，涂擦于海鸭蛋表面，包上锡纸，在常温下静置5-7天；

(4)将步骤(3)的海鸭蛋放进烤炉，在温度60-70℃下烤制4-4.5h，迅速升温至120-135℃，烤制15-20min；

(5)迅速降温至常温，取出海鸭蛋，去掉锡纸、草木灰，即可剥壳食用。

优选的，所述原料按重量份数为：海鸭蛋68-75份、生姜5-10份、白酒80-90份、食盐8-15份、茴香5-8份及中草药8-15份。

优选的，所述的中草药由以下重量比例组成：荆芥20-28%、桂枝18-25%、藿香18-25%、佩兰15-20%、余量为草果。

所述的中草药皆为芳香性中草药，其所含的挥发油具有芳香性气味，为中草药的主要有效成分，作为添加可改善烤海鸭蛋的香味，同时增加其保健功效；

荆芥：味平，性温，无毒，清香气浓，为发汗，解热药，是中华常用草药之一，能镇痰、祛风、凉血，治流行感冒，头疼寒热发汗，呕吐；

桂枝：味辛甘、性温，归心、肺、膀胱经，香辣行散，体轻升浮，具有散寒解表，温经通脉，通阳化气的功效，主治风寒表症，寒湿痹痛，四肢厥冷，经闭痛经，蓄血，胸痹，心悸，痰饮，小便不利；

藿香：性味与归经辛，微温。归脾、胃、肺经，芳香化浊，和中止呕，发表解暑，用于湿浊中阻，脘痞呕吐，暑湿表证，湿温初起，发热倦怠，胸闷不舒，寒湿闭暑，腹痛吐泻，鼻渊头痛；

佩兰：为芳香性健胃、发汗、利尿药，用于冒寒性头痛，鼻塞，神经性头痛，传染性热病，腹痛，腰肾痛，结石等；

草果：味辛，性温，归脾、胃经，芳烈燥散具有燥湿温中，辟秽截疟的功效，主治胸膈痞满，脘腹冷痛，恶心呕吐，泄泻下痢，食积不消，霍乱，瘟疫，瘴疟，还能解酒毒，去口臭。

优选的，所述白酒的度数为35-38度。白酒可以加速海鸭蛋蛋白质的凝固，而此度数的白酒可以达到此目的，且不会破坏海鸭蛋原有的风味。

优选的，所述步骤(2)中涂擦在海鸭蛋表面的草木灰厚度为5-8mm。此厚度的草木灰承载着足以改善烤海鸭蛋口感及提升其质量的配料与中草药成分，同时使在高温烤制阶段的海鸭蛋不致承受过高的温度，达到保护其营养成分不被破坏的目的。

海鸭蛋在烤炉的烤制过程，在60-70℃ 烤制阶段：草木灰的水分逐渐向草木灰中的海鸭蛋中心压缩，使海鸭蛋与配料及中草药的成分迅速达到融合，进而达到提升其质量，增加其保健价值的效果，同时达到使水分蒸发的目的；在120-135℃ 烤制阶段：由于前一阶段几乎将草木灰中的水分蒸发殆尽，在此阶段采取高温的烤制方式，可以缩去海鸭蛋的多余水分，使蛋白质组织紧缩，密度增加，改善其柔韧度，进而达到柔中带脆的效果，而在这一温度下，锡纸及草木灰包裹在中心的海鸭蛋承受的温度不高，在10-15min内不会破坏海鸭蛋的营养成分。

本发明的有益效果是：本发明的采用的制作方法简单易行，在保证海鸭蛋原有营养与风味的前提下，全面提升质量，增加其保健价值，提高其风味，制备的烤海鸭蛋蛋黄喧沙流油，蛋白韧劲十足，营养价值极高，是老少皆宜的美食。

具体实施方式

下面结合具体实施例对本发明作进一步的解释说明。

(1)选取新鲜的海鸭蛋70份洗净后置于白酒85份白酒中浸泡3分钟，取出沥干，待用；

(2)将8份生姜、6份茴香及13份中草药混合绞碎，添加2倍的水，蒸煮锅熬制，当锅中水分缩至为原添加的2/3时停止熬制，并添加10份食盐搅拌均匀；

(3)将步骤(2)的料液与干净的草木灰混合搅拌均匀，于海鸭蛋表面涂擦6mm厚度的草木灰，包上锡纸，在常温下静置6天；

(4)将步骤(3)的海鸭蛋放进烤炉，在温度65℃ 下烤制4h，迅速升温至125℃ ，烤制15min；

所述的中草药由以下重量比例组成：荆芥25%、桂枝22%、藿香20%、佩兰18%、余量为草果。

所述白酒的度数为36度。

以上所述仅是本发明的优选实施方式，应当指出，对于本技术领域的普通技术人员来说，在不脱离本发明技术原理的前提下，还可以做出若干改进和变型，这些改进和变型也应视为本发明的保护范围。