

# 权 利 要 求 书

---

1.一种红油砂心盐鸡蛋的制备方法，其特征在于，具体包括以下步骤：

步骤 1、制备腌泥：

5 步骤 2、精选鲜鸡蛋，洗净，放入制备好的腌泥中滚动使腌泥充分包裹鸡蛋，接再放入泡沫筐内的塑料袋中密封，然后放在 20-25℃以的环境中封存保温盛放 30 天；

步骤 3、30 天后启封，用清洁球清洗、凉干，真空包装后于 121℃灭菌 30min，包装，入库；

所述制备腌泥具体包括以下步骤：

10 步骤 1.1)将菜籽饼、八角粉、黄沙泥、食用盐分别粉碎；

步骤 1.2)将粉碎后的各组分进行称量，按照质量份称量以下组分：菜籽饼 75 份-125 份、八角粉 15 份-35 份、黄沙泥 600 份-900 份、食用盐 300 份-500 份、柴灰 200 份-300 份、凉开水适量；

15 步骤 1.3)将称量好的菜籽饼、八角粉、黄沙泥、食用盐、柴灰倒入凉开水中，充分搅拌直至成为糊状，制备得到腌泥。