



廊坊市农林科学院

LANGFANG ACADEMY OF AGRICULTURAL AND FORESTRY SCIENCES

服务“三农” 助力发展

[首页](#)
[单位简介](#)
[新闻资讯](#)
[工作进展](#)
[农时技术](#)
[专题视频](#)
[食品安全](#)
[科技成果](#)
[专家答疑](#)

当前位置：首页 / 农时技术

五香鹌鹑蛋的制作

安建强 43 阅读 2023-07-14 发布时间

一、材料

鹌鹑蛋、食盐、花椒、大料、罐头瓶、勺、漏勺、锅、盘、台秤

二、工艺流程

原料检验→清洗称重→配制5%的盐水 5500g 花椒32g →装罐→排气→密封→杀菌→冷却→贴标→成品

三、操作要点

1.容器清洗后放在沸水锅上蒸煮消毒10min。

2.装罐前配成5%的盐水，将盐水煮沸过滤，除去花椒，保证罐装时温度大于80℃。

3.装罐时固形物的含量占净重的60%，即每个罐头瓶大约可装入480g鹌鹑蛋。

4.装罐时，液面至罐盖应有0.5cm的顶隙，以保证产品的质量。

5.排气时将装好的罐头放在锅内，将罐盖扣在容器上防止冷凝水滴入容器内污染内容物，排气10min后进行密封。密封时要迅速，向后先倒一下，再向前拧紧。

6.杀菌时升温5min，当温度升至100℃后，恒温杀菌15min。

7.冷却采用分段冷却法。

8.贴标，注明制作时间。

四、注意事项

在蛋壳内有大量的空气，如果不排出会影响到产品的真空度，所以，尽管在制作中采用热罐装的方法，但还是必须进行排气处理，否则在贮藏过程中，残留在蛋壳内的大量空气有利于好氧微生物的生长繁殖，使产品腐败变质，影响到产品的质量。

热门文章

- 1 蔬菜防范大风降温技术指导
- 2 果树涝害后管理要点
- 3 波斯菊摘心注意事项
- 4 多肉植物养护方法
- 5 苹果果锈的发生与防治
- 6 设施樱桃夏季管理
- 7 网购的月季苗萎蔫的原因和应对办法
- 8 微型月季四季开花的养护办法
- 9 水中女神--睡莲
- 10 秋季弱树复壮

主办单位：廊坊市农林科学院 地址：廊坊市广阳道285号农林科技大厦 电话：0316-2189909

备案序号：冀ICP备13021151号-1 公安备案：冀公网安备 13100302000548号

廊坊市农林科学院 版权所有 ©Copyright 2021 All Rights Reserved.



扫码关注廊坊农科院公众号