鸽子蛋出售 枣庄鸽子蛋 中鹏农牧种鸽基地

产品名称	鸽子蛋出售 枣庄鸽子蛋 中鹏农牧种鸽基地
公司名称	山东中鹏农牧有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东泰安东平县白佛山西侧于寺村往北（原金牛农场）
联系电话	15253896577

产品详情

要怎样挑选鸽子蛋

消费者购买鸽子蛋主要是担心购买到鹌鹑蛋伪装的鸽子蛋，一般来说购买鸽子蛋的时候先看外观，鸽子蛋的个头比鹌鹑蛋大，比鸡蛋小，且两端几乎对称。而是看重量，一般来说一个鸽子蛋的质量约为20克，也就是一斤鸽子蛋25个左右；而一个鹌鹑蛋的质量约为10克，一斤鹌鹑蛋约有50个。另外，鸽子蛋的蛋壳相当脆弱，指甲划一下都可能破损或有裂痕，因此购买鸽子蛋后要小心保存。

鸽子蛋同其它禽蛋一样蒸、煮、煎各种吃法都是可以的，大家可以根据自己的喜好进行烹调。如果要选营养成分保留较好的一种做法，那就是煮了。鸽子蛋的营养价格是可以与鸡蛋匹敌的，也是能超过鸡蛋的。

从鸽子蛋和鸡蛋的营养成分数据对比来看，鸽子蛋的微量元素含量总体低于鸡蛋，其中鸽子蛋的核黄素含量也远低鸡蛋。而且有研究显示，鸽蛋和鸡蛋的营养成分各为:水分81.7%和71.0%；蛋白质9.5%和14.7%；脂肪6.4%和11.6%；碳水化合物1.7%和1.6%；灰分0.7%和1.1%。其中，灰分的含量代表蛋中无机盐和矿质元素的含量。由此也可以看出，鸡蛋的蛋白质、脂肪、碳水化合物及灰分含量都要高于鸽蛋。

白鸽蛋的正确水煮方法

中学认为，鸽蛋味甘、咸，性平，具有补、益精气、丰肌肤诸功效。被认为是“ 动物中的人参 ”。宜常食为滋补食疗品。俗话说：“ 要吃飞禽，鸽子鹌鹑 ”

水煮白鸽蛋的正确方法

1.鸽蛋于冷水下锅，慢火升温，沸腾后微火煮3分钟。停火后再浸泡5分钟，这样煮出来的蛋清嫩，蛋黄也凝固了。

2.煮的时候记得放少许的盐滚水煮三分钟，八成熟，千万别煮时间长了。

3.鸽子蛋水煮后是半透明状的，好似果冻，可以清楚的看到蛋黄。

4.此刻营养醉佳。

小贴士

鸽子蛋营养价值高，可以水煮给宝宝吃。鸽子蛋营养价值是很高的但是也要注意不能吃太多了，可以就直接煮了给宝宝吃就是了水煮的就好啦 或煮点稀饭加点青菜鸽子蛋很不错哦，比一般的鸡蛋呀。鸭蛋呀，营养要高很多，也不要什么特别的方式啦，枣庄鸽子蛋，只要煮着吃就行了，价值是很高，煮着吃醉好。

以前人们讲过，要想养鸽子挣钱就需要打好根基，根基呢便是说白了的确保乳鸽的存活率，而确保乳鸽存活率的前提条件是鸽子蛋务必是受精蛋，那鸽子蛋那麼小，人们又从何获知鸽子蛋是否受精蛋呢？今日人们就教大伙儿一个，轻松教你鉴别是鸽子蛋是受精蛋還是无精蛋

直到幼鸽抱窝四天后，鸽子蛋里边便会有网状结构的有红血丝，自然，人们仅用人眼是看不出的，必须人们依靠专用工具，像手电筒或是有阳光照射的地区都能够，但是以便便捷迅速，一个手机就可以，打开手机上的手电筒，冲着鸽子蛋，鸽子蛋哪家好，随后拉高看，假如你发觉里边有显著的有红血丝，那表明鸽子蛋是受精蛋，鸽子蛋出售，隔个一段时间就能孵化小鸽。

可是假如在手电筒直射的状况下，鸽子蛋里边黑糊糊的一片，或者里边有小量的有血，可是拿着有摇晃的觉得，并且里边也有水流动性的响声，那表明这一鸽子蛋是无精蛋，早已没什么使用价值了。

在这里，肉鸽养殖户要留意的是，鸽子蛋厂家，鸽子蛋一般在四天上下里边就红血丝了，但是我们在拿鸽子蛋观查时，力度不必很大，要轻拿小心轻放，要不然让鸽子蛋晃动得话也会对鸽子蛋导致多余的损害！学好以后是否一眼就能鉴别鸽子蛋是否受精蛋了呢？你学好了没有？

鸽子蛋出售-枣庄鸽子蛋-中鹏农牧种鸽基地由山东中鹏农牧有限公司提供。山东中鹏农牧有限公司坚持“ 以人为本 ”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。山东中鹏农牧——您可信赖的朋友，公司地址：山东泰安东平县白佛山西侧于寺村往北（原金牛农场），联系人：李冠连。