

蛋黄沙批发 回味源20年经验 正宗蛋黄沙批发

产品名称	蛋黄沙批发 回味源20年经验 正宗蛋黄沙批发
公司名称	广州回味源蛋类食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广东省广州市白云区江高镇神山管理区罗溪村罗溪路3号
联系电话	13808894189 13808894189

产品详情

广州回味源蛋类食品有限公司——蛋黄沙批发

咸鸭蛋介绍

一、咸鸭蛋的蛋白质和脂肪经腌制后，盐分进入蛋内，由于盐的作用，蛋白质逐渐变硬，脂肪被挤压出，形成益I气汤，这样咸鸭蛋切开后就能看到明显的油状物质；

二、孕妇体内雌激素会促使水分和盐分在体内过多的储存，食用咸鸭蛋会使盐的摄入量远远超过人体所需，导致孕妇高度水肿，会使体内有效血液循环量急剧下降，供应胎儿的血液减少，会导致胎儿在子宫内缺氧，影响生长发育；另外，由于胎I盘缺血，还容易引发胎I高I血压综合征；咸鸭蛋不宜多食，吃后应多喝水。

回味源蛋类食品有限公司——蛋黄沙批发

适合人群：

平均人均可食量

是阴虚火旺之人的食疗补品；

二、孕妇、脾阳不足、寒湿下痢者不宜食用；高压糖血症、心血管病、肝I病患者应少食。

广州回味源蛋类食品有限公司——蛋黄沙批发

咸鸭蛋如何分辨好坏？

在做咸蛋的时候，要选择生的或者咸的鸭蛋，注意鸭蛋的来源、外观和味道。鸭鸡蛋的外观应该是完整的，没有裂缝或暴露，没有不自然的斑点，而盐腌过的鸭鸡蛋可以略微咸一些，但不会有强烈的恶臭，蛋黄沙批发拿货，此外，选择来源明确，品牌齐全的鸭鸡蛋，还可以帮助店家挑选鸭蛋。

用传统方法做的咸鸭蛋，若用在家里只需少量时间，有些人会选择在烘焙店买冷冻咸蛋黄，使用虽然方便，但也要注意保存时间，要选择有资源的商店，而冷冻咸蛋黄的颜色是橙色或略带红色，要注意避免选有不自然的红色。

回味源蛋类食品有限公司——蛋黄沙批发

要自制的咸蛋黄却担心做不完，可以试一试“冷冻+盐腌”法！只需3~4天就能完成，与传统盐腌方法相比，大大缩短制作时间！

生鸭全蛋冷藏约三天，取出退冰后，受冻的蛋黄会产生一种“凝胶”作用，使其变成固态，但蛋白不会凝固，所以可以很容易的把蛋白与蛋黄分开。把蛋黄放在盐巴里，用盐腌2~3小时，就可以变成咸蛋了。冷冻库中保存，待制作月饼时，取出并洒在蛋黄表面，加点高粱酒，米酒，烤箱以150度左右烘烤5~10分钟，咸蛋黄即可完成！

广州回味源蛋类食品有限公司——蛋黄沙批发

挑选咸蛋黄的小方法

优质蛋壳清洁，摇动有轻微颤动的感觉，剥开蛋壳后，咸味适中，油腻多味，用筷子一挑，蛋黄沙批发品牌，便有黄油冒出来，蛋黄分成一层一层的，颜色越深，越红。但劣质咸蛋黄壳灰灰色，有白或黑斑，易碰碎，货架期短。

回味源蛋类食品有限公司——蛋黄沙批发

流沙咸蛋黄介绍

用途：酒店专用咸蛋黄，月饼专用咸蛋黄，粽子专用咸蛋黄，正宗蛋黄沙批发，流沙包专用咸蛋黄，鸭蛋，咸蛋清，蛋清，蛋清

咸蛋是一道美味，它含有丰富的卵磷脂和不饱和脂肪酸、氨基酸和其他重要营养成分。咸蛋以其食用方便、营养价值高等优点，深受广大民众喜爱，原因：鸭蛋中含有大量的蛋白质，蛋黄沙批发，在腌制的过程中，这些蛋白质会分解成氨基酸，除此之外，鸭蛋因盐腌而盐分增加，导致无机盐含量也随之增加。

。

咸蛋黄的油是咸鸡蛋腌过的标志，可以说咸蛋黄的营养价值很高，与新鲜鸭蛋的营养价值没有太大差别。

蛋黄沙批发-回味源20年经验-正宗蛋黄沙批发由广州回味源蛋类食品有限公司提供。“咸蛋黄,蛋黄碎,海鸭蛋,咸蛋清,月饼蛋黄,熟咸蛋”就选广州回味源蛋类食品有限公司，公司位于：广东省广州市白云区江高镇神山管理区罗溪村罗溪路3号，多年来，回味源坚持为客户提供好的服务，联系人：戴建国。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。回味源期待成为您的长期合作伙伴！