

# 盐皮蛋礼品盒 重庆盐皮蛋 邓老太盐皮蛋

产品名称	盐皮蛋礼品盒 重庆盐皮蛋 邓老太盐皮蛋
公司名称	广安市康泰龙禽蛋深加工有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广安市广安区塘湾街1号4幢1-102号
联系电话	15284935182 15284935182

## 产品详情

如何惹怒一个河南老乡？四川盐皮蛋，重庆盐皮蛋，广安盐皮蛋。邓老太盐皮蛋盐皮蛋

如何惹怒一个河南老乡？

你只需要跟他说变蛋就是皮蛋，重庆盐皮蛋，就是罗勒，变蛋就是“罗勒皮蛋”——听起来极其离谱魔幻、中西合璧的一道美食。荆变蛋，地地道道大河南风味。图/网络

区别于其他地区用鸭蛋做的松花蛋，河南的“变蛋”，使用的只能是鸡蛋，而且呈现出尊贵的鹅黄色。去壳后的变蛋，澄澈透明，一颗变蛋切成四瓣，浇上调味料后，盐皮蛋礼品盒，在顶部撒上一把碧绿的，就配色来说，已是扑面的清凉。后再浇点香油，扑鼻的香味，真真是极尽。四川盐皮蛋，盐皮蛋的生产地点在哪里，重庆盐皮蛋，广安盐皮蛋。邓老太盐皮蛋。

而且上好的变蛋，蛋清Q弹、蛋黄软糯、内有溏心。处在流心和凝固的临界点上的“溏心蛋黄”，是这颗皮蛋精彩的地方，不需要沾任何酱料，一口吸入，绵密和清爽两种滋味合二为一，既有溏心蛋的温柔，又有卤蛋的Q弹，富有层次感的味觉在口腔中展开。

四川盐皮蛋，重庆盐皮蛋，广安盐皮蛋。邓老太盐皮蛋盐皮蛋

很多人不吃皮蛋，主要是由于“皮蛋当中的铅”。那吃皮蛋真的会铅吗？

吃皮蛋会导致铅吗？

传统皮蛋的腌制过程中会加入氧化铅，目的是堵住蛋壳上的小洞孔，从而阻止碱进一步渗入导致蛋清融

化，而这样就会增加“铅超标”的风险。

但就目前状况来看，绝大多数正规厂家生产的皮蛋早已采用了无铅工艺。

在皮蛋的加工制作过程中，可以减少或不使用氧化铅，如用无毒涂料、碘化物等一些物质代替氧化铅，铅含量可以降到0.09mg/kg。

此外，在GB/T9496-2014《皮蛋》和GB 2762-2017《食品安全标准 食品中污染物》中明确规定皮蛋中的铅含量为0.5毫克/千克。四川盐皮蛋，重庆盐皮蛋，广安盐皮蛋。邓老太盐皮蛋。

所以，大家不必过于担心，很多普通食物（巧克力、豆腐等食品）中同样含有微量的铅，并不会对人体造成危害。

蛋壳上的黑斑越多，代表铅含量越超标？

这种说法并不存在科学依据，不可信。

皮蛋蛋壳上的黑斑是食品加工助剂发生化学反应后的沉积物，这个黑斑受腌制时间和制作温度等多种因素的影响。

所以，盐皮蛋厂在哪里，皮蛋蛋壳上的黑斑与铅超标无关，请科学看待。

皮蛋究竟该怎么吃？

“少吃”是首要原则，四川盐皮蛋，重庆盐皮蛋，广安盐皮蛋。邓老太盐皮蛋

皮蛋中含有不少的钠离子，食用过多会增加机体患、的风险，尝鲜即可，不可多吃。

靠谱选购

选购皮蛋，请到正规的大型连锁超市购买，保证产品质量，规避相关安全问题。

品鉴皮蛋，需搭配其他食物

家庭制作皮蛋的过程中，建议加以芹菜、胡萝卜、香菜、青红椒、洋葱、豆腐、瘦肉丁等新鲜食材，丰富食材营养，美化菜肴颜色，利于营养素的多样摄入。

综上所述

皮蛋上的纹路并不是人工合成的

属于正常现象

平时吃皮蛋没问题

但考虑到钠含量较高

尝鲜即可，切记不要超量

盐皮蛋礼品盒-重庆盐皮蛋-邓老太盐皮蛋由广安市康泰龙禽蛋深加工有限公司提供。“盐皮蛋,皮蛋,蛋制品”选择广安市康泰龙禽蛋深加工有限公司，公司位于：广安市广安区塘湾街1号4幢1-102号，多年来，邓老太盐皮蛋坚持为客户提供好的服务，联系人：龙刚。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。邓老太盐皮蛋期待成为您的长期合作伙伴！