

重庆盐皮蛋 推荐盐皮蛋 邓老太盐皮蛋

产品名称	重庆盐皮蛋 推荐盐皮蛋 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

四川盐皮蛋，重庆盐皮蛋，广安盐皮蛋。邓老太盐皮蛋盐皮蛋

如果有一道菜能称霸皮蛋江湖，鲜香火辣的擂椒皮蛋当仁不让。擂辣椒皮蛋，不是湖南人的专属，四川、贵州等西南地区也有类似做法——

先把辣椒表面烧出“虎皮”花纹，过去农家往往会直接丢进土灶里，类似于贵州人做“糊辣椒”，这样烧出来的辣椒有烟火气；

再把用天然果木“干煸”过的辣椒和剥好的皮蛋、大蒜加盐一起放入擂钵中“擂”烂，擂，就是研磨的意思。四川盐皮蛋，重庆盐皮蛋，推荐盐皮蛋，广安盐皮蛋。邓老太盐皮蛋。

皮蛋味冲，重庆盐皮蛋，但辣椒、大蒜更辣味、蒜味在一下下冲击中被充分激发，被卷入其中的皮蛋也被掩盖了本身不够美好的“碱味”，只剩内在蛋白质的香味和外在柔韧有余的口感。湖南人做擂椒皮蛋，还会放入茄子，一同擂成糊状，层次更丰富，属于“米饭”。

广安盐皮蛋的特点，四川广安盐皮蛋盐皮蛋

广安盐皮蛋的特点

皮蛋的清，盐蛋的黄，蛋黄的周围有天然的蛋黄油，蛋黄翻沙，蛋清嫩、香，富有弹性，食用香醇可口，回味无穷。营养价值盐皮蛋蛋白质的氨基酸比例很适合人体生理需要、易为机体吸收，利用率高达98%以上。

人体对盐皮蛋蛋白质的吸收率可高达98%。每百克鸡蛋含脂肪11~15克，主要集中在蛋黄里，也极易被人体消化吸收，四川盐皮蛋蛋黄中含有丰富的卵磷脂、固醇类、蛋黄素以及钙、磷、铁、维生素A、维生素D及B族维生素。这些成分对增进神经系统的功能大有裨益，因此，广安盐皮蛋又是较好的健脑食品。

四川盐皮蛋制作

盐皮蛋起源于四川广安协兴镇牌坊村，现距今已经有很长的历史。广安盐皮蛋蛋清茶色半透红，似皮蛋，吃起来有微弱的碱味，盐味适中；蛋黄由于长时间的腌制，沙香爽口，由于五香料的加入，卤香四溢，回味绵长；口感上没有皮蛋浓郁的碱味，也没有咸鸭蛋那么咸，且有一种特殊的香味。深受当地食客的喜爱！广安大街小巷，各大小餐馆都有备用的盐皮蛋供人们享用，已经成为广安人民的家常菜肴，也是这个城市的名片产品。

四川盐皮蛋在制作上，先将鲜鸭蛋洗净，放入由红茶、食用盐、八角、香、桂皮、食用纯碱熬制而成的汤料中，腌制10-12天，然后洗净，蒸煮一个小时而成。保质期在2-3天，现代采用真空保鲜后，保质期长达270天。适合早餐，批发零售盐皮蛋，休闲旅游，制作菜肴，老少皆宜，是广安地方食品文化一大特色。

重庆盐皮蛋-推荐盐皮蛋-邓老太盐皮蛋(诚信商家)由广安市康泰龙禽蛋深加工有限公司提供。广安市康泰龙禽蛋深加工有限公司坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，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。邓老太盐皮蛋——您可信赖的朋友，公司地址：广安市广安区塘湾街1号4幢1-102号，联系人：龙刚。