

邓老太盐皮蛋 盐皮蛋厂家 重庆盐皮蛋

产品名称	邓老太盐皮蛋 盐皮蛋厂家 重庆盐皮蛋
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，盐皮蛋批发，广安盐皮蛋盐皮蛋

皮蛋上的“雪花”你知道是怎样形成的吗？

皮蛋又称松花蛋，是中国特有的食品之一。其核心原料是鸭蛋。方以智在《物理小识》中写道：“池州出变蛋，以五种树灰盐之，大约以荞麦谷灰则黄白杂揉，加炉炭石灰，则绿而坚韧。”

四川盐皮蛋，重庆盐皮蛋，广安盐皮蛋。鸭蛋由外而内，可分为卵壳、卵黄、胚盘等多层结构。其中，卵壳由内层卵壳膜、气室、外层卵壳膜、真壳、护膜构成。

上有气孔，在高倍镜下观察，气孔为椭圆形。孔道似漏斗状，从外向内越来越窄。卵白不仅富含蛋白质、氨基酸及维生素，还含有镁、钠、铁、磷等多种矿物质。

学过《高中化学》的读者应该知道，氨基酸的分子结构至少包含一个氨基（ $-NH_2$ ）和一个羧基（ $-COOH$ ）。这使它表现出，既能与酸结合成盐，盐皮蛋制作，也能与碱结合成盐。

四川盐皮蛋，重庆盐皮蛋，广安盐皮蛋盐皮蛋

以皮蛋中松花纹的形成，不是什么语焉不详莫名其妙打哈哈的氨基酸盐结晶，而是氢氧化镁水合晶体，你吃皮蛋时吃的像植物一样的松花纹，完完全全就是吃的氢氧化镁。

那么氢氧化镁又是什么东西，吃了有害吗？

四川盐皮蛋，重庆盐皮蛋，广安盐皮蛋。氢氧化镁在胃里可被胃酸中和，形成镁离子进入人体血液。镁是人体必需的元素，在所有细胞中都存在，是多种酶的剂，在人体元素中占1位，重庆盐皮蛋，可以辅助钙和钾的吸收，具有预防心脏病、、降低胆固醇的作用。所以皮蛋里面的松花，不仅好看，对人体也有益，但吃无妨。

皮蛋也可以煮熟吃。

因为皮蛋本身从鸡蛋变成皮蛋这个过程中需要与草木灰和食用碱发生充足反应，因此终皮蛋内会有较重的碱臭味，盐皮蛋厂家，如果您很介意这个气味的話可以煮熟了再吃，这样鸡蛋内的碱臭味会明显降低许多，吃着一样会更放心。

皮蛋生吃好还是煮熟吃好？皮蛋生吃和煮熟吃各有优缺点，不能说谁更好。理由如下：四川盐皮蛋，重庆盐皮蛋，广安盐皮蛋。邓老太盐皮蛋。

生吃皮蛋味道更鲜美。因为皮蛋本身就是以少许的碱臭味为其特色，搭配上里面软滑的黑色蛋黄，生吃味道比较鲜美，同时蘸上一些蒜末和调料，味道属实鲜美好吃，而水煮后的皮蛋因为加热去除了碱臭味，并且蛋黄煮硬实了无流黄口感，所以终吃着只是比普通水煮蛋更具弹性的鸡蛋，味道反而不鲜美也无特色了；

邓老太盐皮蛋(图)-盐皮蛋厂家-重庆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！