

# 邓家盐皮蛋联系方式 广安邓家盐皮蛋 四川邓家盐皮蛋

产品名称	邓家盐皮蛋联系方式 广安邓家盐皮蛋 四川邓家盐皮蛋
公司名称	广安市广安区佛手山食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广安市广安区福兴大道1688号1幢201号
联系电话	15282684999 15282684999

## 产品详情

做法，广安盐皮蛋邓家盐皮蛋

### 做法

按每250~270枚鸡蛋自来水2.6-2.9KG测算，先将水加温，添加适量的茶叶和（起调料色调功效），邓家盐皮蛋生产厂家，煮到水变成棕红色时，按每250枚鸡蛋加食碱1斤和食用盐375克的规范，广安盐皮蛋，将食碱和食用盐添加发红的水里，待彻底融解后终止加温，捞起来茶叶和。再按每250枚鸡蛋。配石灰3125克的规范添加五灰，随加随持续拌和，使其彻底融解并液态呈粘稠，四川盐皮蛋，当用木棍在水溶液中往上捞一下，有一条带条状水溶液，并马上时，表明石灰的稀生产调度较为适合。

用细铁丝作一些比鸡蛋短径稍小的圆形，将清洗的鸡蛋逐一沾到石灰碱液，捞出后再稍晃动或拌动一下，使鸡蛋表层所黏附的石灰碱液厚薄匀称，再放到木屑堆上滚一下，使鸡蛋匀称挖坑机上一层锯木，四川邓家盐皮蛋，沒有锯木可以用谷壳替代。广安盐皮蛋，四川盐皮蛋将大缸清洗晾晒，底端撒上锯木，将粘好木屑的鸡蛋放进主缸，密闭式7天就可以完善，立刻从缸中取下晾干，即是制成品。密封性期内，房间内的温度在16~25为宜，不可超出32，邓家盐皮蛋公司，或小于5。

皮蛋的营养价值，广安盐皮蛋邓家盐皮蛋

### 皮蛋的营养价值

皮蛋较鸭蛋含大量矿物，人体脂肪和总发热量却稍有降低，广安盐皮蛋，它能刺激性消化系统

，提高胃口，推动营养成分的消化。除此之外，皮蛋也有保护的功。另外也有，保护大脑的功能。药理学称，皮蛋的营养价值跟鸭蛋类似，且口味比鸭蛋好许多。但是，要提示的是，皮蛋含钠是鸭蛋的5倍，因而，血压高患者少吃为宜。四川盐皮蛋，皮蛋较鸭蛋含大量矿物，人体脂肪和总发热量却稍有降低，它能刺激性消化系统，提高胃口，推动营养成分的消化，中和胃酸，清爽，压。具备、止血、凉肠、治腹泻、压之作用。除此之外，皮蛋也有保护的功。

另外也有，保护大脑的功能。皮蛋的营养价值高过蛋类。它是因为碱、酶及微生物的功下，蛋内一部分蛋白质分解成简易蛋白及碳水化合物，使皮蛋中碳水化合物含量提升；皮蛋对人会也是有一定滋补和除病效率。若放醋拌食，有利于压、消暑解渴、静下心宁心、清补运动健身等功能。近些年所研发的“清热去火皮蛋”、“血皮蛋”，及其对身体危害原素铅量降低，而对身体有利的原素锌、铁、硒、碘等含量提升，使皮蛋营养价值及功作用更进一步提升。因而觉得皮蛋比蛋类具备高些的营养价值。邓家盐皮蛋，广安盐皮蛋。

### 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，如果您很介意这个气味的可以煮熟了再吃，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。四川盐皮蛋，广安盐皮蛋，理由如下：

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；

邓家盐皮蛋联系方式-广安邓家盐皮蛋-四川邓家盐皮蛋由广安市广安区佛手山食品有限公司提供。广安市广安区佛手山食品有限公司在禽蛋这一领域倾注了诸多的热忱和热情，邓家盐皮蛋一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：张敏。