

盐皮蛋厂家供应 广安盐皮蛋 邓老太盐皮蛋

产品名称	盐皮蛋厂家供应 广安盐皮蛋 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

那皮蛋是怎么制作出来的呢？重庆盐皮蛋盐皮蛋

那皮蛋是怎么制作出来的呢？

重要的原材料当然是一颗新鲜的禽蛋。制作皮蛋你可以使用鸭蛋，也可选择鸡蛋，其实鹅蛋、鹌鹑蛋和鸽蛋也可。重庆盐皮蛋不过无论采用哪一种禽蛋，都必须是新鲜的蛋，好是生产日期在一周以内的蛋。蛋的要求是卵圆形、大小基本一致、同一品种以及蛋壳表面干净润滑无裂伤。

然后其他的辅料是生石灰和纯碱、茶叶、，以及食品添加剂（含食品加工助剂如硫酸铜，硫酸锌），通过一定比例的调配，盐皮蛋工厂直销，比如水2500g，碳酸钠150g，生石灰440g，80g，红茶末25g，在适宜的温度和适当的时间，如25摄氏度30天，就可以收获美味的皮蛋了。

四川盐皮蛋，广安盐皮蛋盐皮蛋

在过去，聪明勤劳的人们发明了泥糠包涂皮蛋的方法来解决皮蛋保鲜这个问题。这种方法简单经济，而且也可以延长皮蛋的保存时间，一般可保存3个月左右，但这种方法费工费料，工人劳动条件差，消费者食用也不方便，而且不符合检疫，卫生等要求。

同时泥糠组织疏松，仍有气体和水份会通过皮蛋气孔从疏松间隙中逸出；而且泥糠密封性差，易霉菌，会导致皮蛋失重，盐皮蛋现货供应，风味下降，商品价值降低。现在流行的是对皮蛋进行涂膜处理。

四川盐皮蛋，广安盐皮蛋采用对人体无害的疏水性天然树脂和饱和烃等为主要原料制备而成的新型涂料，涂于皮蛋壳外，具有良好的封闭性能，可防止皮蛋中水份蒸发，广安盐皮蛋，不使蛋肉失水干缩离壳变形；同时还可以阻止空气或杂菌对皮蛋的侵袭。

2、用手掂量。将皮蛋放在手掌掌心中轻微地掂量一下，盐皮蛋厂家供应，好的皮蛋掂量一下能感受到明显的内部颤动感，如果皮蛋掂量无反应或者掂量颤动感很弱，说明皮蛋放的太久了，也不新鲜了；

3、摇动听声音。将皮蛋用食指中指以及大拇指夹紧，放在耳朵旁边快速摇动一下，如果能听到声音说明皮蛋品质好，如果听不到或者感受不到内部颤动，说明皮蛋品质差，放的时间长。四川盐皮蛋，重庆盐皮蛋，广安盐皮蛋。邓老太盐皮蛋。

结语其实皮蛋麟大大还是很喜欢生吃的，因为不经常吃所以偶尔品尝一下皮蛋的碱臭味还是比较鲜美的哈哈！当然如果您经常吃也可以尝试水煮再吃！味道各有千秋吧！美食道路上一起加油鸭！！

盐皮蛋厂家供应-广安盐皮蛋-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！