

广安盐皮蛋 盐皮蛋批发 广安邓家盐皮蛋

产品名称	广安盐皮蛋 盐皮蛋批发 广安邓家盐皮蛋
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

皮蛋口味鲜滑可口，四川盐皮蛋盐皮蛋

皮蛋口味鲜滑可口

有着“蛋好松花开，花盛开皮蛋好”的叫法，四川盐皮蛋，是我国一道传统式口味的蔬菜制品，制做好的皮蛋口味鲜滑可口，味儿有点儿微咸，色香味俱全都有与众不同之处，说起皮蛋之中更为的便是松花皮蛋了，它但是皮蛋之中的绝品，皮蛋除开美味以外，它还具备一定的功效与作用，若放醋拌食，能、养神宁心、滋补养生运动健身的作用。

广安盐皮蛋的做法：先将鸭蛋放到冷水里边清洗整洁，再放到荫凉自然通风的地区晾晒表面的水份，这个时候就可以把茶叶放到沸水里边泡浸，能够多放些茶叶泡成浓茶水也没事儿，四川盐皮蛋，大浸两个钟头，提前准备一个器皿，里边添加石灰粉，面碱，食用盐，草灰搅拌均匀，随后倒进泡好晾凉的茶水开展拌和就可以，这儿必须记牢的一点便是茶水别倒进过多，如果泥太稀就难以粘上鸭蛋上边了，如果太干也不易粘上皮蛋上。然后把晾晒的鸭蛋放到泥中裹上一层，一定要确保鸭蛋拿出来的情况下，表面可以沾有一层很厚的土壤，再把沾好土壤的鸭蛋放到稻壳之中，顺带裹上一层很厚的稻壳就可以放到包装袋里边开展储存了，好是选择荫凉的地方开展储存，那样皮蛋腌渍出去的实际效果才会更好，如果温度太越高越会危害到皮蛋腌渍的实际效果，大约储存半个月上下，再把鸭蛋拿出来淬火30天-50天，就可以服用。

皮蛋传统制作流程，盐皮蛋如何做，广安盐皮蛋盐皮蛋

皮蛋传统制作流程

广安盐皮蛋，制做方法简易，原材料规定有点儿繁杂，大家准备好茶枯，油茶籽榨完茶油以后剩余的饼茶，桐枯，桐树油籽榨完熟桐油以后剩余的桐籽饼，黄荆柴，麦草一起烧燃成灰，冷却后搅拌均匀。用锅烧开，并放茶叶一起熬开，茶水要浓，锅务必是沒有沾油的，捞起来茶叶冷却，放适当盐拌和所有溶化预留。

鸭蛋要确保新鲜，自来水清理整洁用盆装一些大家烧好冷却的灰，渐渐地倒进冷却的茶水来稀释液，要操纵它的稀砂浆稠度可以把鸭蛋裹退浆才能够，把洗完的鸭蛋放进这一浆里，鸭蛋要全身上下沾到一层薄薄的浆才取出，放在地面上风轻轻吹干一下，再放进坛内密封性好，这一坛要放在荫凉遮光处，温度在20度上下，放置半个月上下，大家开坛试一下，剥皮后皮蛋沒有流水出，盐皮蛋批发，蛋的表层早已变为灰黑色了，也有一朵朵小雪花，十分地漂亮，表明这一皮蛋搞好了，就可以取下来，要细心选择，有裂缝或是损坏要选择出去，洗好以后放在太阳下晾晒，四川盐皮蛋。

盐皮蛋的历史由来

小故事产生在张献忠进川的阶段，邓氏先祖带上妻子和女儿进山避开，当乱军过后回家了发觉藏谷物的地下室中除开一些掺杂在沙浆中的卤料、食用盐、鹅蛋外，别的的谷物已被乱军所有劫掠。应对无粮的状况下，邓氏先祖只能将在其中的鹅蛋捡出去烹制。四川盐皮蛋，在服用的状况下出现意外的发觉这类历经降水食用盐卤料在沙浆中泡浸后的鹅蛋却有着松花蛋的清、盐蛋的黄，广安盐皮蛋，并且十分的美味。其碱味比松花蛋小，而黄比盐蛋淡。邓氏先祖依照土壤中的卤料开展配制，历经数次的实验总算把握了这类特点蔬菜制品的作法。的盐皮蛋就在这次中出现意外转化成了。

松花蛋的清，盐蛋的黄，蛋黄的周边有的蛋黄油，蛋黄翻沙，鸡蛋清嫩、香，颇具延展性，用醇香爽口，意犹未尽。盐皮蛋蛋白的碳水化合物占比很合适人体系统必须、四川盐皮蛋，广安盐皮蛋，易为人体的消化吸收，使用率达到98%之上。身体对盐皮蛋蛋白的消化率可达到98%。每豪克生鸡蛋含人体脂肪11~15克，关键集中化在蛋黄里，盐皮蛋怎样制作，也非常容易被身体消化，蛋黄中带有丰富多彩的大豆卵磷脂、固醇类、蛋黄素及其钙、磷、铁、维生素D、D及B族维生素。这种成份对提高神经系统的作用大有益处，因而，盐皮蛋也是不错的健脑食品。

广安盐皮蛋-盐皮蛋批发-广安邓家盐皮蛋(诚信商家)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是四川广安,禽蛋的见证者,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在邓家盐皮蛋领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创邓家盐皮蛋更加美好的未来。