

# 广安盐皮蛋 盐皮蛋生产厂家 广安邓家盐皮蛋

产品名称	广安盐皮蛋 盐皮蛋生产厂家 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，广安盐皮蛋盐皮蛋

### 皮蛋

说到大家中国特色美食得话，大家都了解，大家中国的特色美食是十分多的，能够说成多的不计其数，可是这么多特色美食中有一些是从古到今一直广为流传出来的，广安盐皮蛋，盐皮蛋生产厂家，在日常生活中也是很多人都较为喜爱，可是有一些食材的确有的人喜欢吃，有的人不喜欢吃，四川盐皮蛋，就例如大家国家的一个特色美食，皮蛋，说到这一皮蛋得话，相信大家国家是十分多的人都十分喜欢吃的，拌凉菜一下吃起来的味儿十分美味可口，十分美味，

可是大伙儿也都了解，老外在见到大家中国这一皮蛋的情况下，总感觉这个东西是十分怪异的，所以说老外感觉这个东西都没有办法吃，可是我们在吃皮蛋的情况下也会发觉皮蛋有黑色和黄色的，这二种皮蛋有哪些区别呢？皮蛋为什么有黄色，有黑色的？这二种皮蛋有啥区别？哪一种更营养成分？四川盐皮蛋，广安盐皮蛋。

做法，广安盐皮蛋盐皮蛋

### 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），煮到水变成棕红色时，盐皮蛋炒法，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，没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，四川盐皮蛋，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 ，或小于5 。

## 皮蛋

皮蛋大伙儿也不生疏，在大家的眼中，皮蛋但是十分美味的食物，尽管老外都说皮蛋是世界上难吃的东西，但那都是由于她们不容易吃，吃的方式不对。四川盐皮蛋，大家吃皮蛋，少都是会天赋加点生抽，较为厉害的人就会加各种各样调味品配搭，广安盐皮蛋，那样吃起来才美味可口。并且皮蛋并不是正餐也不是零食，它是一种下饭菜小菜，凉拌盐皮蛋，早饭喝汤的情况下配搭皮蛋，也是惊艳。皮蛋有很多称呼，例如皮蛋、变蛋等，自然也有些人称作傻瓜蛋、臭皮蛋这些。

总之皮蛋在大家中国历史是十分久远了，对于它是怎样创造发明出去的，大家也不知道的。许多怪异的食材，全是在不知不觉被发觉的，皮蛋也是这般。四川盐皮蛋，我们中国人都喜欢吃皮蛋，可是一般人都不容易自己做，广安盐皮蛋，都是以商场里或是农贸市场选购的。由于大家感觉制做皮蛋很不便，必须腌渍，等候较长的时间。可有些人担忧皮蛋的健康问题，由于以前就曝出皮蛋含铅量的难题，很多人都害怕多吃。实际上依照如今的加工工艺，都把危害的化学物质除掉了，终究食品卫生安全是的。

广安盐皮蛋-盐皮蛋生产厂家-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。邓家盐皮蛋——您可信赖的朋友，公司地址：广安市广安区福兴大道1688号1幢201号，联系人：张敏。