

# 四川邓家盐皮蛋 盐皮蛋购买电话 广安盐皮蛋

产品名称	四川邓家盐皮蛋 盐皮蛋购买电话 广安盐皮蛋
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

盐皮蛋制作过程，广安盐皮蛋盐皮蛋

### 盐皮蛋制作过程

邓家盐皮蛋的做法也不是难以，可是必须很仔细和细心。一般制做流程是：先用冷水将挑选出的鸭蛋洗干净再晾晒，再将选好的香辛料放入炒锅熬酹，倒入陶罐中等水平料冷却水，之放入食用盐，四川盐皮蛋，终将鸭蛋放在料水里盖上密封性，盐皮蛋零售价格，泡浸若干天后取下煮熟就可以。邓家盐皮蛋的口味非常好，广安盐皮蛋，吃起来既没有盐蛋的盐味那么重，都没有皮蛋的偏碱大，是一款老少咸宜的食品类。它的表面一般是白色，可是有一些也会偏翠绿色，这跟腌渍的状况相关。

焦黄色的鸡蛋清看上去晶莹透亮，让人垂涎三尺，吃起来口味筋道。正中间的金黄色的鸡蛋黄不似一般水煮鸡蛋的鸡蛋黄那般干，都不像皮蛋那般清，通道沙酥香糯，吃过以后也是令人意犹未尽。

皮蛋的好处

### 皮蛋的好处

皮蛋又叫松花蛋、变蛋、小彩蛋、碱蛋或泥蛋。吃皮蛋的益处有很多，广安盐皮蛋，利用蛋在碱性溶液中，能使蛋白凝胶的特点，使之变为颇具延展性的固态。可是，皮蛋制做假如秘方操纵欠佳，会使蛋白在碱性溶液中反倒产生水解，蛋白质水解呈为蛋白质，就不可以服用。四川皮蛋，假如鸡蛋壳有裂缝或秘方操纵不佳，也会让蛋内之外流，变为橙黄色。一切正常的皮蛋是为墨绿且有松花及富延展性。

皮蛋的作用与功效：味辛、涩、甘、咸、寒性，入肝胆经;有润嗓、去热、去肠子火、治泻痢等作用。若放醋拌食，能、养神宁心、滋补养生运动健身;用以、口疮溃疡、喉干口干等。广安盐皮蛋的营养成分：皮蛋有鸭蛋做成，皮蛋较鸭蛋含大量矿物，盐皮蛋购买电话，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，松花蛋也有维护的功效。

## 盐皮蛋原料

广安盐皮蛋原料是采用本地的地区栽培品种 广安麻鸭蛋，广安麻鸭寻食工作能力强，适合放牧，但凡湖水、江河、塘口等有放牧标准的地区均可喂养。鸭蛋尺寸匀称，广安盐皮蛋，表面光洁。广安的盐皮蛋就是邓家盐皮蛋。邓家盐皮蛋始于四川广安市牌坊村，至今已有300很多年历史时间。主要材料有鸭蛋，调味品有食用盐、香辛料等，根据煎制而成。

四川盐皮蛋，制做的情况下先用冷水将鸭蛋清洗晾晒，再将广安茶叶、调料、良姜、香、肉蔻、八角、白扣、三奈、鲜姜放入炒锅熬料，倒进瓦缸中等水平茶汤制冷，放入食用盐，把鸭蛋于在其中盖上密封性，盐皮蛋零售热线，泡浸若干天后取下蒸制到适度情况下就可以。盐皮蛋很受广安人与外省人的钟爱，在广安经常可以看到的邓家盐皮蛋（大到大型商场，小到书报亭），来广安去玩的游人一定要买几片盐皮蛋回家了。

四川邓家盐皮蛋(图)-盐皮蛋购买电话-广安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实力雄厚，信誉可靠，在四川 广安的禽蛋等行业积累了大批忠诚的客户。邓家盐皮蛋带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！