

中号中秋月饼蛋黄 江门中秋月饼蛋黄 回味源品质保障

产品名称	中号中秋月饼蛋黄 江门中秋月饼蛋黄 回味源品质保障
公司名称	广州回味源蛋类食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广东省广州市白云区江高镇神山管理区罗溪村罗溪路3号
联系电话	13808894189 13808894189

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：广州回味源蛋类食品有限公司

想了解月饼咸蛋黄等相关信息，可以来电咨询广州回味源蛋类食品有限公司中秋月饼蛋黄

每到中秋节，月饼都是节日的象征，不吃月饼，这个中秋节就白过了。如今月饼的口味越来越多，但是有一种永远经典的月饼，是很多人的，它就是蛋黄月饼。每一年的月饼中，蛋黄月饼的销售量几乎每年都是高的。人生中有一种很有趣的现象：许多人不喜欢吃鸭蛋，而做成咸鸭蛋后却喜欢吃。并特别喜欢吃它的蛋黄，非北部湾中秋月饼蛋黄，而扔掉蛋白。做好月饼馅后，就更爱吃了。甜味加上蛋黄的咸味，是一种奇妙的组合，会产生不可思议的味道，让人容易上瘾。正因为如此，每年蛋黄月饼是的。

广州回味源蛋类食品有限公司是做中秋咸蛋黄的中秋月饼蛋黄

但是，吃还是要吃，你知道月饼里的蛋黄是怎样形成的吗？许多人喜欢吃蛋黄月饼，但从来不知道蛋黄是怎么来的。我以前以为是买了咸鸭蛋后，工人师傅就会把里面的蛋黄一个个挖出来，而蛋黄却又做成蛋黄。想起来真有趣，工厂的批量生产，江门中秋月饼蛋黄，人工挖怎么可能？这个工作量要多大啊？之后，我再一次怀疑蛋黄是假的。事后，有一位在糕点店工作的朋友告诉我，蛋黄月饼里的蛋黄，其实都是真的，它也不是从咸鸭里面挖出来的。用特殊的方法直接从新鲜鸭蛋中分离出来。糕点厂的员工将大量的鸭蛋打进桶中，然后采用特殊的方法，将蛋黄与蛋白分离，然后将蛋黄腌制，待凝结后备用，蛋

清另做另一种。

想了解咸蛋黄批发等相关信息，可以来电咨询广州回味源蛋类食品有限公司中秋月饼蛋黄

广式月饼是我国南方地区，尤其是广东民间传统应节食品——中秋月饼的一种形式，广式月饼遐迩，基本的还是在于它的原料和制作工艺异常精细，特点是皮薄松软，油光闪闪，色泽金黄，造型美观，图案精致，花纹清晰，不易破碎，包装讲究，便于携带，是人们在中秋节送礼物的佳品，也是人们在中秋节晚上吃饼时不可缺少的佳品。按味道分为咸味、甜味两种。

广州回味源蛋类食品有限公司是做红心咸蛋黄的中秋月饼蛋黄

生产步骤

- 1.鸡蛋黄莲蓉馅的做法：准备好莲蓉的馅料及蛋黄，将莲蓉馅等分成几份，将蛋黄放入微波炉加热30秒钟
- 2.将莲蓉馅料的馅料按成小饼状。
- 3.将蛋黄放在小圆饼内。
- 4.裹上蛋黄。
- 5.将莲蓉蛋黄馅做成小圆球状。
- 6.用包裹好的蛋黄莲蓉馅。
- 7.月饼胚的制作工艺：糖浆、色拉油、碱水放入烤箱。
- 8.用打蛋器打糖浆、色拉油和碱溶液。
- 9.把面粉加到溶液中。
- 10.和成面团，发酵2小时。
- 11.根据模具的大小，将面团分成几份。
- 12.用保鲜膜把面团按圆圈包起来。
- 13.将一份莲蓉蛋黄放入面片中。
- 14.把馅料、封口和滚珠做成圆形。
- 15.加点干面粉在上面。
- 16.将面团放入月饼模内压制，使整个面团充满模子。
- 17.案板上撒少许干粉，将月饼模具翻过来，轻轻地磕一敲，就可以了。

18.充分做好月饼胚皮。

19.月饼胚放在烤盘上，表面刷水，然后放入已预热的烤箱第二层。

20.在210 烘烤5分钟，取下刷头，刷上少许蛋黄水(只刷面，不刷面)，再烘焙5分钟，转150 烘焙10分钟。

21.烘焙过的月饼放凉后，装入保鲜袋密封，再放上油2~3天食用。

广州回味源蛋类食品有限公司是广州一家较好的咸蛋黄厂家中秋月饼蛋黄

如何制作月饼中的蛋黄

主料：咸鸭蛋10个，一大勺白酒，两大勺香油

1、把生的咸蛋打在干净的盆里

2、再在一个小碗里放入适量的鸡蛋黄，倒入一小勺白酒，腌10分钟。

3、把腌肉的蛋黄放在铺有油纸的烤盘里

4、不需预热，170度上下火7分钟后取出。

5、取出蛋黄，加入少许白酒和芝麻油，中号中秋月饼蛋黄，腌制30分钟左右，即可食用，加油是可以帮助蛋黄中的油渗出，加酒去腥，经过这些步骤，保证您烤制的蛋黄月饼特别香。

想了解月饼蛋黄批发等相关信息，可以来电咨询广州回味源蛋类食品有限公司中秋月饼蛋黄

为什么咸鸭蛋会流油

一旦鸭蛋被腌过，非红树林中秋月饼蛋黄，盐分就会进入蛋壳，蛋白质因为有盐的作用，会慢慢地变硬，脂肪则会从蛋白里挤出来而形成蛋壳，这样咸蛋就能看到明显的油脂。

油量越大，说明鸭蛋含有的脂肪越多，这种晶莹油亮的蛋黄，很容易引起食欲。

食用咸鸭蛋有三大益处

1、多吃咸鸭蛋，可以补钙、补铁之后腌制鸭蛋，还具有很好的营养价值。咸蛋黄的营养价值与新鲜蛋黄相近，含有蛋白、卵磷脂与钙、磷、铁等多种矿物质，以及人体所需的各种氨基酸与微量元素与，且易于人体吸收。咸蛋黄成熟时，其脂肪含量基本保持不变，但随着水分的流失，蛋黄的相对脂肪含量逐渐增加，高达30%至40%。随腌渍时间的延长，含盐量增加，油的颜色变得鲜亮，粘度增大，并产生特殊风味，口味更佳。

两、咸鸭蛋能养，鸭蛋中含有较多的腥味，用盐水腌过后，能达到去腥的效果，从味道上来说，腌过的鸭蛋也更香、更嫩、更好吃。在中医上，咸入、鸭蛋本身性寒，属于凉性食物，经腌制后更有养的功效。

3、咸鸭蛋具有火、降阴火的作用，但是咸鸭蛋火、降阴火功能要比没有腌制过的鸭蛋更好，多吃煮食可以泻痢。有清目养眼的作用的咸蛋黄油，也可以用来小儿积食，外敷可以治、。

中号中秋月饼蛋黄-江门中秋月饼蛋黄-回味源品质保障(查看)由广州回味源蛋类食品有限公司提供。广州回味源蛋类食品有限公司拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！