

塑托8枚生咸蛋 湖南 润松

产品名称	塑托8枚生咸蛋 湖南 润松
公司名称	长沙三通蛋制品有限公司招商部
价格	226.00/件
规格参数	原产地:湖南 品牌:润松 保质期:180(天)
公司地址	中国 湖南 长沙市芙蓉区 湖南省长沙市芙蓉区东岸乡东湖村
联系电话	86-073186808826 13187069097

产品详情

原产地	湖南	品牌	润松
保质期	180(天)	绿色食品	是
售卖方式	包装	特产	是
有机食品	是		

春华皮蛋采用传统天然原料配方，不含铅，无有害物质，且含有多种氨基酸和麸酸钠呈弱碱近中性，春华皮蛋质量特佳蛋体离壳容易肃取，蛋白透明，富有弹性，松花明显，宛若松柏盆景。

春华皮蛋专业生产皮蛋近10年，我们严格从实每一步工艺，在近10年有了自己独特的工艺，在口味和防破损方面有自己独特的方面

皮蛋的作用清肝明目.能泻热，去大肠火，治泻痢，能散能敛。”中医认为:皮蛋性凉，有滋阴润燥、润肠顺气、清热止渴的作用。可缓解口干舌燥、咽喉肿痛、目赤耳鸣、鼻腔热烘、便秘、口腔溃疡、牙龈肿痛等“上火”症状。

春华皮蛋，是湖南的传统特产，它是用新鲜鸭蛋泡制而成的。当你剥开蛋壳，能看出碧透的蛋白表层，松花朵朵，若隐若现，茶色蛋白，橙色蛋黄，犹如琥珀含珠，千姿百态，栩栩如生。这就是饮誉中外的益阳松花皮蛋。据专家分析，松花是蛋白质在水溶过程中，生成的盐类和游离的氨基酸经扩散，沿不同的方向沉淀而形成的结晶花纹。由于类似松针，故称“松花”。“松花”只有在皮制好的蛋里才开得美。它既是装点皮蛋的华冠，也是衡量皮蛋质量好坏的标志。素有“蛋好松花开、花开皮蛋好”的说法。春华松花皮蛋的加工制作有独到之处，首先要经过严格的选蛋，再将选出的新鲜鸭蛋放入用生石灰、纯碱、食盐、红茶末等原料配制成的溶液中浸透50天左右，然后用糠壳、清净的黄土拌入残料水包裹。制作一枚皮蛋要经过抽料、筛灰、和料、搅拌敲蛋、滚灰、下坛等十几道精细的加工工序。据专家们鉴定，皮蛋中含有丰富的蛋白质、维生素、脂肪酸、氨基酸等多种营养成分，对人体十分有益。它是家常食用和筵席冷盘中的美肴。如果用皮蛋与瘦肉、猪肝、银鱼丝、虾仁一起烹调，能做出多种独具风味的菜肴，还可以拌入米粥中，做成老弱病人的滋补食品棗皮蛋粥。本厂的组合蛋在全国销售火爆。

