

# 湖南特产益阳特产无铅松花皮蛋 可代加工定制

产品名称	湖南特产益阳特产无铅松花皮蛋 可代加工定制
公司名称	益阳市朝阳豪礼来礼品贸易商行
价格	面议
规格参数	
公司地址	益阳市益阳大道西101号金源大厦c座711
联系电话	07374240090 13873712027

## 产品详情

原料配方：鸭蛋1000个 纯碱10千克 生石灰25 . 25千克 红茶末5千克 氧化铝450克 食盐4千克 干黄土25千克 柴灰25千克 清水50千克 制作方法：1.精选鲜蛋:以洞庭湖畔所产的鲜鸭蛋为原料,逐个通过灯光照验和敲验,要求蛋白浓厚澄清,无斑点及斑块,蛋黄位于中心,无暗影.剔除流青蛋、搭壳蛋、散黄蛋、热伤蛋、霉点蛋等.

2.配料制泥:将红茶末、食盐、碱、氧化铝放入陶缸内,灌满热开水,使其泡开.随后分批放入石灰,边搅边加,直至均匀,凉后备用.

3.装缸浸制:把蛋横向装入缸中,上面盖压蛋网盖,再将冷凉料液徐徐灌入,直到蛋漫没,加盖封缸口,料液温度20~25 为宜.浸制5~7天后,蛋白交稀呈水状,10天左右逐渐凝固,15天后温度可略低.一般经过25~30天即成松花蛋.

4.包泥成品:松花蛋成熟后,蛋壳变薄变脆,为了防止破碎和变质,需涂泥包糠.在涂泥前先用冷水冲掉蛋上料液、晾干.然后将已用过的料液和黄土调成浆糊状,包在鸭蛋上,在谷壳中波动,用手稍搓成团.包泥后入缸密封,春天经40~50天,秋天50~60天,并逐个检查,剔出响蛋、破蛋.烂头蛋,再密封10~20天即成.

产品特点：体软而有弹性,滑而不粘手,蛋白透明透亮,能照见人影,上面有自然形成的乳白色的松枝图案.蛋黄呈墨绿、草绿、暗绿、茶色、橙色五层深浅不同的色彩.味道鲜美,清腻爽口,余香绵长.