

# 加糖蛋液 湖南蛋液 德谷食品

产品名称	加糖蛋液 湖南蛋液 德谷食品
公司名称	河南省德谷食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省安阳市汤阴县宜沟镇产业园区5号
联系电话	13673061369 13673061369

## 产品详情

蛋凉水入锅，水没过鸡蛋，加糖蛋液，大火煮沸后再煮30秒，即可关火，盖着盖子闷。闷多长时间？那就得根据您喜欢的溏心程度了，一般1-2分钟，鸡蛋的心还没凝固，一咬流汁的状态；如果您喜欢半溏心的状态，那就闷3-4分钟；如果喜欢无流动的已凝固的嫩蛋黄，定制蛋液，那就闷5分钟左右；再焖一会，鸡蛋就会老了。不过，还得根据您的鸡蛋是室温还是从冰箱里取出，鸡蛋大小的情况而定，掌握住这个方法，您只需试验一两次，就能煮出适合自家锅灶情况，自己满意的溏心蛋了。

蛋清中的球蛋白和卵转铁蛋白有起发的作用，蛋清打发通过与空气的接触从而形成泡沫。蛋液经过打发与空气接触形成泡沫，湖南蛋液，泡沫里包裹着小气泡，与面糊搅拌后从而使蛋糕在烘焙过程中膨胀。蛋白液的膨胀力好，全蛋液其次，蛋黄液的膨胀力弱。蛋黄里的卵磷脂是天然的乳化剂，与水和油脂起到乳化性。蛋黄能够在不同的原材料之间相互作用，使油在面糊中均匀分布，包子厂用蛋液，从而起到面糊更加柔软也更加稳定的作用。

蛋液过筛是指打好的蛋液过一遍筛网，滤出的部分倒掉。具体操作是：鸡蛋打成蛋液，加入水，水量是蛋液量的1.5倍左右，如果没有筛网，可以在蛋液打散后，用小勺子轻轻撇掉蛋液表面的气泡。倒入蛋液，盖上保鲜膜，这样蛋表面没有气孔。鲜蛋存放以 -1~0 为宜，因为低温有利于抑制蛋内微生物和酶的活动，使鲜蛋呼吸作用缓慢，水分蒸发减少，有利保持鲜蛋的营养价值和鲜度。潮湿是加快鲜蛋变质的又一重要因素，雨淋、水洗受潮都会破坏蛋壳表面的胶质薄膜、造成气孔外露，细菌就容易进入蛋白繁殖，加快蛋的。

加糖蛋液-湖南蛋液-德谷食品由河南省德谷食品有限公司提供。河南省德谷食品有限公司是一家从事“全蛋液,巴氏杀菌蛋液,蛋挞液”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“德谷”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使德谷食品在禽蛋中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！