

# 常州热稳定全蛋液 德谷食品 丸子用热稳定全蛋液

产品名称	常州热稳定全蛋液 德谷食品 丸子用热稳定全蛋液
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，大火煮沸后再煮30秒，烘焙用热稳定全蛋液，即可关火，盖着盖子闷。闷多少时间？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，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，包子厂用热稳定全蛋液，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。

接下来为大家介绍几种蛋液烹饪方式，蛋液可以做蛋液饭，将鸡蛋打散加入适量的食用盐，常州热稳定全蛋液，倒入米饭中搅拌均匀，放入冰箱里冷冻一个小时，用小火煎至两面金黄色，也可以将鸡蛋打散，丸子用热稳定全蛋液，将肉末撒在蛋液里，放入蒸锅中蒸熟即可，同样可以用蛋液做全蛋液蛋挞等食物。蛋蒸肉末，将鸡蛋打散倒入适量的粮酒、食用盐搅拌均匀，然后按照1：1的比例倒入凉白开，将准备好的葱姜末放入肉沫中拌匀，肉末铺垫在蛋清的表面，放入蒸锅中蒸十五分钟，蒸好后可以淋上少许的香油，使其味道更佳。

蛋液可以根据组成成分不同，分为全蛋液、蛋白液、蛋黄液，又可以根据存储温度不同，分为鲜蛋液与冰蛋液。全蛋液、蛋白液、蛋黄液分类方式如名称所示，接下来冷冻全蛋液厂家就来讲讲鲜蛋液和冰蛋液有什么相同及不同之处。相同点：原料相同、生产工艺相同。德谷食品重视原料选择及质量把控，鲜蛋液及冰蛋液均采用高质量新鲜鸡蛋为原料，食材经过质量检测，确保微生物含量、药残及重金属残留量符合标准。

常州热稳定全蛋液-德谷食品-丸子用热稳定全蛋液由河南省德谷食品有限公司提供。常州热稳定全蛋液-德谷食品-丸子用热稳定全蛋液是河南省德谷食品有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：柴经理。