

正宗烤海鸭蛋非北部湾红树林流油红心鸭蛋厂家直销咸鸭蛋20枚包邮

产品名称	正宗烤海鸭蛋非北部湾红树林流油红心鸭蛋厂家直销咸鸭蛋20枚包邮
公司名称	合浦鲜由味食品店
价格	1.10/个
规格参数	由来籽海鸭蛋:6876786 烤海鸭蛋:86786786 广西北海:6378678
公司地址	合浦县廉州镇公园路南三巷21号
联系电话	18077920210

产品详情

广西北海海鸭蛋厂直销北海海鸭蛋，诚招代理，一件代发。吃的放心。广西北海海鸭蛋厂生产批发销售新鲜海鸭蛋，北海海鸭油咸蛋，海鸭蛋黄，欢迎各大小代理商前来考察洽谈合作。广西北海哪里有正宗的海鸭蛋卖？北海海鸭蛋，合浦海鸭蛋，钦州海鸭蛋，红树林海鸭蛋，北部湾海鸭蛋等质量有保障，量大从优。是一家经营农产品特产的综合供应商，地址：广西北海市合浦县工业园，公司旗下的海鸭蛋工厂生产批发销售真空双心多油盐蛋、新鲜海鸭蛋等海产品。公司拥有完整、科学的质量管理体系，诚信、实力和产品质量获得业界的认可。热线181-779-22446陈生[微信同号]

海鸭蛋是指在沿海滩涂红树林地区放养的鸭子所产的蛋。由于这些鸭子以蚬、蟹等动物为饲料，所产蛋黄大，呈橘红色，因此又被人们誉为“红心”海鸭蛋，其营养丰富、味道鲜美，堪称蛋中佳品。

由于在广西北部湾地区有大面积红树林分布，因此海鸭蛋也成了当地极富地域特色的特产之一。而在当地，名气最响、市场反响的海鸭蛋，当属“由来籽”牌海鸭蛋，一方面得益于北部湾地区得天独厚的自然条件，另一方面也与始终秉承的生态平衡发展理念有关。

这些天都在吃海鸭蛋，白水煮鸭蛋，炒鸭蛋，即使最简单的烹饪方法稍加处理，海鸭蛋的味道也是那么鲜美。

食材:

海鸭蛋两个 油 盐 水 酒

步骤/方法

1.海鸭蛋去壳，放到碗里，放少量水和酒，还有油，盐搅拌打匀。

2.大火把锅烧热，放油，转小火，把鸭蛋液放进去翻炒，凝固即可。

3.用碗装好，上面撒点葱花摆盘，一碗美貌的海鸭蛋出炉了！

注意事项

1 原来以为不放酒海鸭蛋会有腥味，后来发现其实海鸭蛋不放酒也不腥的，所以酒可以省略。

2 在第二个人步骤中，如果你喜欢嫩的鸭蛋，那么鸭蛋