

广西北部湾正宗流油烤海鸭蛋 北海20枚初生蛋咸鸭蛋 厂家直销

产品名称	广西北部湾正宗流油烤海鸭蛋 北海20枚初生蛋咸鸭蛋 厂家直销
公司名称	合浦鲜由味食品店
价格	1.50/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。

海鸭蛋营养丰富。每100克海鸭蛋中含有卵磷脂4056mg,比100克牛奶中所含卵磷脂高50倍。卵磷脂能起到延缓

衰老、软化、清理血管、增强记忆力的作用，另外100克蛋中含蛋白质12.84克，含人体必需的18种氨基酸总量

高达11.53克。还含有钙、磷、铁、锌、碘、镁、钾、硒等多种对人体有益的微量无素和10多种维生素。

北海滩涂放养海鸭蛋进行进一步成分分析，海鸭蛋卵磷脂含量是普通鸡蛋的6倍，而胆固醇含量只有普通鸡蛋的50%。

海鸭蛋的食法简单，与鸡、鸭蛋等蛋类相同。蒸、炒、煎、煮均可。特别是煮、煎后的味道和口感更佳，腥味小，蛋黄颜色与普通鸭蛋有较明显的差别。

钦州海鸭蛋的做法（广西特产）

材料：海鸭蛋两个，油，盐，水，酒

做法：

- 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。

小贴士：

- 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，那么鸭蛋液一凝固就马上出锅。如果你喜欢吃有点焦焦的香香的味道，那么可以炒久一点。
- 3 放点水炒鸭蛋可以让鸭蛋更松软，其实不放水炒出的海鸭蛋更香。