

湖北土鸡蛋 安徽牧翔禽业专业养殖 土鸡蛋养殖

产品名称	湖北土鸡蛋 安徽牧翔禽业专业养殖 土鸡蛋养殖
公司名称	安徽牧翔禽业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	安徽省六安市东荷叶(六安市霍邱县)
联系电话	15385906492

产品详情

土鸡蛋的定义

安徽牧翔禽业有限公司注册资金1000万元，总资产2000余万元，公司旗下有霍邱科创麻黄鸡养殖专业合作社、霍邱牧翔农业综合开发家庭农场。是一家专业从事淮南麻黄鸡研发、生产、繁殖、销售和种植业于一体产供销一条龙的市级龙头企业，经过多年潜心经营和国家产业政策的大力支持。

土鸡蛋的定义

人们通常把在农家自然环境中的散养鸡所生的蛋称为土鸡蛋，或称为柴鸡蛋。农1业部关于鸡蛋的标准只有无公害鸡蛋标准、绿色鸡蛋标准和有机鸡蛋标准，并无确切的土鸡蛋标准。土鸡蛋与普通鸡蛋之间，只有风味的差别，并无多大的营养区别。

中国1营养学会专家顾问委1员会曾经专门对“土鸡蛋”和普通鸡蛋的17种氨基酸含量进行测定分析，发现两者没有明显的差异。鸡蛋蛋白质、脂肪、微生物等营养成分也几乎没有区别。

土鸡蛋的家常食用方法

安徽牧翔禽业有限公司注册资金1000万元，总资产2000余万元，公司旗下有霍邱科创麻黄鸡养殖专业合作社、霍邱牧翔农业综合开发家庭农场。是一家专业从事淮南麻黄鸡研发、生产、繁殖、销售和种植业于一体产供销一条龙的市级龙头企业，经过多年潜心经营和国家产业政策的大力支持。

土鸡蛋的家常食用方法：

1、煮土鸡蛋（温馨提示-要冷水下锅喔）土鸡蛋冷水下锅，土鸡蛋哪里有，煮开后再煮2-3分钟，关火后可稍微浸泡2-3分钟。当然，这取决于个人吃土鸡蛋的习惯，有的喜欢吃全熟的，有的喜欢吃糖心蛋，这也决定了煮土鸡蛋的时长。

2、蒸蛋羹（温馨提示-

可适当加些牛奶）蒸蛋羹相对于鸡蛋汤来说，能很好的保留土鸡蛋的营养。但是要注意几点，

蒸的时候尽量是土鸡蛋跟水的比例是2比1，一定是凉水喔。

用中火蒸8-10分钟（大火蒸出来的蛋羹看上去很糟糕）

蒸的时候可适量加入少许牛奶，能让蛋羹更加滑嫩。

3、荷包蛋（温馨提示-水温要控制好）保持锅内水温度在100度左右，水是微微烧开而不是翻滚，将鸡蛋打入，盖上锅盖焖煮2-4分钟。即可食用。这里的焖煮时长也取决于个人口味。

安徽牧翔禽业有限公司注册资金1000万元，总资产2000余万元，公司旗下有霍邱科创麻黄鸡养殖专业合作社、霍邱牧翔农业综合开发家庭农场。是一家专业从事淮南麻黄鸡研发、生产、繁殖、销售和种植业于一体产供销一条龙的市级龙头企业，经过多年潜心经营和国家产业政策的大力支持，土鸡蛋价格，

如何食用土鸡蛋

土鸡蛋的吃法很多，根据不同年龄和身体状况，可选用不同的吃法。

婴儿常用的是吃煮土鸡蛋中的蛋黄，将之碾成粉末，加水或奶食用。

低龄幼儿，可从蒸鸡蛋羹开始，到蛋花汤、水泼蛋和煎荷包蛋。需要食用流质饮食时，土鸡蛋养殖，可用牛奶或豆浆冲蛋花。儿童可以食用炒鸡蛋、蛋饺、金钩千层卷、蟹粉蛋等。

煮土鸡蛋是常用的吃法之一，但若煮不得法，往往会使蛋清熟而蛋黄不熟；或煮过头了，把鸡蛋煮得开了花，蛋白蛋黄都很硬，这样都不利于消化吸收。

正确的煮蛋法：鸡蛋于冷水下锅，慢火升温，沸腾后微火煮2分钟。停火后再浸泡5分钟，这样煮出来的土鸡蛋蛋清嫩，湖北土鸡蛋，蛋黄凝固又不老。

据营养学家介绍：不同煮沸时间的土鸡蛋，在人体内消化时间是有差异的。“3分钟土鸡蛋”是微熟鸡蛋，容易消化，约需1小时30分钟；“5分钟”鸡蛋“是半熟鸡蛋，在人体内消化时间约2小时；煮沸时间过长的鸡蛋，人体内消化要3小时15分。

“5分钟鸡蛋”不仅软嫩、蛋香味浓，而且有益人体营养。美国医学界曾发表研究报告，24名成人每日吃两个半熟蛋，6个星期后血1脂并没有上升，对人体有益的好胆固醇（HDL）反增加10%。

湖北土鸡蛋-安徽牧翔禽业专业养殖-土鸡蛋养殖由安徽牧翔禽业有限公司提供。湖北土鸡蛋-安徽牧翔禽业专业养殖-土鸡蛋养殖是安徽牧翔禽业有限公司（www.hqfmqy.com）今年全新升级推出的，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：马国勇。