

变蛋加盟 新东方食品 青海变蛋

产品名称	变蛋加盟 新东方食品 青海变蛋
公司名称	河南新东方食品股份有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	汤阴县复兴大道与金秋路交叉口西北角
联系电话	18637203087 18637203087

产品详情

在制作变蛋的时候，所用到的材料主要是石灰和锯末。首先，将这4种材料按照一定的比例搅拌成糊状，然后再将鸡蛋放入，使鸡蛋均匀地裹上糊，然后再将鸡蛋捞出放在锯末里滚一圈，密封一周左右就可以了。松花蛋的制作方法和变蛋差不多，松花蛋表面之所以会有花纹产生，主要是因为鸭蛋中含有大量的蛋白质，蛋白质里面的氨基酸和碱性物质发生化学反应就会出现这种情况。虽然皮蛋和松花蛋的味道相当不错，但是，在日常生活中也一定不要多吃。因为在制作的过程当中会加入一些黄丹粉，加入黄丹粉之后，便会使变蛋和松花蛋含铅。所以，为了自己的身体健康考虑，还是适量吃变蛋和松花蛋比较好。

变蛋的颜色多呈黄色，而且呈现琥珀状一样半透明，而松花蛋多呈现深色，两个颜色差别很大，有一道菜叫做皮蛋瘦肉粥，其实用的就是松花蛋。

变蛋是利用生石灰与热水加热的原理来加工的，具体做法是，首先把鸡蛋清洗干净，用清水把碱和生石灰粉以及盐搅拌成糊状，变蛋加盟，然后把鸡蛋放入糊里面，变蛋加盟代理，让蛋壳被糊全部包裹，青海变蛋，在小心捞出来，放进锯末里面滚一圈，用锯末给鸡蛋穿一次衣服一样。保护不让糊掉下来。慢慢的等糊干了以后就没事了，接下来放一星期左右就可以食用了，有人喜欢变蛋里面完全凝固以后食用，有人认为变蛋里面蛋黄尚未完全凝固的时候好吃，也最有营养。

变蛋是我国，特别是在是中原地区具有传统式特色美食的蛋制品，开始将会是由北魏《齐民要术》记述的咸鸭蛋演变而成。

变蛋原材料是生鸡蛋，用天然竹粉、生石灰粉等原材料制做，因此并不是带铅，没有越来越好的变蛋还会有辛辣味。变蛋表面金黄色有延展性，就算拨壳时不小心坠落土里自来水清洗仍可食。变蛋的制做基

本原理就是说依据生石灰粉遇水会加温，用石灰粉、天然竹粉等物包裹住生鸡蛋使其加温。变蛋是生鸡蛋制成，皮蛋用鹅蛋做的，变蛋用材:块石灰粉，碱，谷糠或锯沫等。

变蛋加盟-新东方食品(在线咨询)-青海变蛋由河南新东方食品股份有限公司提供。行路致远，砥砺前行。河南新东方食品股份有限公司（www.xdfsp.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为蛋制品较具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!