

新东方食品 盐鸭蛋厂家 安徽盐鸭蛋

产品名称	新东方食品 盐鸭蛋厂家 安徽盐鸭蛋
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	汤阳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

咸鸭蛋的腌制步骤：

- 1、鸭蛋清洗干净表面的脏东西，然后放到太阳底下晾晒一下，晒干表面的水分，千万不能留有水分，不然很容易坏。
- 2、然后我们把洗干净沥干水分的鸭蛋放入一个大碗里，倒入适量的高度白酒浸泡半个小时，这一步非常的关键，大家一定不要省略。
- 3、浸泡好的鸭蛋裹上一层盐，裹好盐的鸭蛋用纸巾包起来，包好的鸭蛋浸泡到白酒中沾上一层白酒，再次沾上一层盐，再用保鲜膜把鸭蛋包起来，包裹的严实一点，不要留有空气。
- 4、包裹好的鸭蛋先放到太阳底下暴晒一天，这样可以加速鸭蛋出油，然后把鸭蛋放到阴凉的地方腌制7天左右，鸭蛋就腌制好了。

怎样腌制咸鸭蛋？

- 1、首先我们准备鸭蛋、盐、八角、白酒、清水，先将鸭蛋清洗后擦干，然后将准备腌制鸭蛋的坛子洗干净，倒点白酒杀杀菌，之后再擦干；
- 2、找个大点的水盆，倒入白酒，把鸭蛋放进去泡20分钟左右，然后捞出来沥干表面的白酒，安徽盐鸭蛋，一个一个装进坛子里；（白酒就是让鸭蛋“富到流油”的关键，并且有了白酒，鸭蛋的口感会更细腻）
- 3、烧开一锅水，放入八角、盐，代加工盐鸭蛋，不停地搅拌至融化，关火时再加一勺白酒，搅匀，等待水冷却；

4、将冷却的水倒入装好鸭蛋的坛子里，没过鸭蛋，封上保鲜膜，盖盖子，然后把坛子放到阴凉地，避免阳光照射，盐鸭蛋公司，等待20-25天即可食用。

咸鸭蛋是一种历史悠久的小吃，古代的时候叫做咸杙子，在家没什么东西想吃的时候，剥开一枚咸鸭蛋，吃着沙沙的蛋黄流出的油，马上食欲大增，虽然我到现在都不明白，这蛋黄中的油究竟是从什么地方来的，但是一个咸鸭蛋是否能腌出来油，无疑是判断咸鸭蛋是否腌制成功的一个关键。

保鲜膜在厨房里能做很多事情，这腌制咸鸭蛋就是其中一种，腌制过程非常简单，卫生，方便，也不需要大规模制作，想吃几个做几个，大概七天左右就可以腌制好，当然你可以腌的时间更长一点，也许会更好。

新东方食品(图)-盐鸭蛋厂家-安徽盐鸭蛋由河南新东方食品股份有限公司提供。河南新东方食品股份有限公司(www.xdfsp.com)实力雄厚，信誉可靠，在河南安阳的蛋制品等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领新东方食品和您携手步入辉煌，共创美好未来！