

咸蛋黄厂家 回味源 淄博咸蛋黄

产品名称	咸蛋黄厂家 回味源 淄博咸蛋黄
公司名称	广州回味源蛋类食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广东省广州市白云区江高镇神山管理区罗溪村罗溪路3号
联系电话	13808894189 13808894189

产品详情

广州回味源蛋类食品有限公司主营产品包括红心咸蛋黄、出油咸鸭蛋黄、流油咸鸭蛋黄、糕点咸蛋黄、粽子咸蛋黄等。广州回味源蛋类食品有限公司地理优势：回味源自建厂房，占地15000多平方米，位于全国有名的蛋鸭养殖基地——广州市“中央大厨房工程”食品加工区神山，毗邻白云机场和火车北站，拥有蛋源地与物流链区域优势。主打优势：回味源中秋月饼专用咸蛋黄、端午粽子专用咸蛋黄、酒店点心专用蛋黄、酒店菜肴专用咸蛋黄、饼屋食品厂原料专用咸蛋黄等主打产品经过传统工艺精心加工而成，色香味俱全!产品深受大型酒店、月饼加工厂家、食品生产企业的一致认可与好评。

为什么要选择购买咸蛋黄?

平时我们吃咸鸡蛋或者咸鸭蛋的时候，也就冲着那咸蛋黄去的，有时候蛋清咸的基本没法吃。买个咸鸭蛋也得1块5，流沙咸蛋黄，咸鸡蛋1块，等于买了一个咸蛋黄吃。自己腌呢，快也要十天半月的吧，淄博咸蛋黄，时间也太久了。今天教大家一个普通鸡蛋变身咸蛋黄的方法，只要两天哦。只取其中的蛋黄来用，蛋清可以用来炒菜或者摊鸡蛋饼，算起来一个鸡蛋也就7毛5，经济划算时间又短。

咸蛋秘i制出油方法

咸蛋一般都会腌制但是很多就是不出油，这里来讲一下腌制出油咸蛋的做法：把蛋洗干净，咸蛋黄批发，晾干水分后放在高浓度的白酒里泡二三十秒钟，然后将蛋滚上一层盐，用保鲜膜把蛋包好不要让盐粒掉下来。然后把包好的蛋放到保鲜袋里放太阳下暴晒一下午，这样做出来的蛋肯定会出油。

广州回味源蛋类食品有限公司主营产品包括红心咸蛋黄、出油咸鸭蛋黄、流油咸鸭蛋黄、糕点咸蛋黄、粽子咸蛋黄等。广州回味源蛋类食品有限公司地理优势：回味源自建厂房，占地15000多平方米，位于全国有名的蛋鸭养殖基地——广州市“中央大厨房工程”食品加工区神山，毗邻白云机场和火车北站，拥

有蛋源地与物流链区域优势。主打优势：回味源中秋月饼专用咸蛋黄、端午粽子专用咸蛋黄、酒店点心专用蛋黄、酒店菜肴专用咸蛋黄、饼屋食品厂原料专用咸蛋黄等主打产品经过传统工艺精心加工而成，色香味俱全!产品深受大型酒店、月饼加工厂家、食品生产企业的一致认可与好评。

咸鸭蛋的营养价值

咸鸭蛋是佐餐佳品，色、香、味均十分诱人。

咸蛋是一种风味特殊、食用方便的再制蛋。咸蛋主要包括腌制的咸鸡蛋和咸鸭蛋，也包括少量的咸鸽蛋、咸鹅蛋和咸鹌鹑蛋等。

营养分析：

1. 鸭蛋含有蛋白质、磷脂、维生素A、维生素B2、维生素B1、维生素D、钙、钾、铁、磷等营养物质；
2. 鸭蛋中蛋白质的含量和鸡蛋一样，有强壮身体的作用；
3. 鸭蛋中各种矿物质的总量超过鸡蛋很多，特别是身体中迫切需要的铁和钙在咸鸭蛋中更是丰富，对骨骼发育有善，并能预防贫血；
4. 鸭蛋含有较多的维生素B2，是补充B族维生素的理想食品之一。

广州回味源蛋类食品有限公司主营产品包括红心咸蛋黄、出油咸鸭蛋黄、流油咸鸭蛋黄、糕点咸蛋黄、粽子咸蛋黄等。广州回味源蛋类食品有限公司地理优势：回味源自建厂房，占地15000多平方米，位于全国有名的蛋鸭养殖基地——广州市“中央大厨房工程”食品加工区神山，毗邻白云机场和火车北站，拥有蛋源地与物流链区域优势。主打优势：回味源中秋月饼专用咸蛋黄、端午粽子专用咸蛋黄、酒店点心专用蛋黄、酒店菜肴专用咸蛋黄、饼屋食品厂原料专用咸蛋黄等主打产品经过传统工艺精心加工而成，色香味俱全!产品深受大型酒店、月饼加工厂家、食品生产企业的一致认可与好评。

咸蛋黄的生产

蛋黄分离腌制法，蛋黄分离腌制法采用新咸蛋黄进行腌制、烘烤等工艺技术。其优点是咸蛋黄起油沙，咸蛋黄厂家，不咸苦，口感好，腌制速度快，便于批量生产。

该方法的具体步骤为：

1. 配制湿盐；
2. 将湿盐铺平，湿盐厚度为1 - 10cm；
3. 用蛋黄模在湿盐上压制蛋黄窝；
4. 将蛋黄倒入蛋黄窝内；
5. 腌制2 - 100小时；
6. 将蛋黄从湿盐中取出，即为腌制好的咸蛋黄。

咸蛋黄厂家-回味源-淄博咸蛋黄由广州回味源蛋类食品有限公司提供。“咸蛋黄，咸蛋清，月饼蛋黄”就选广州回味源蛋类食品有限公司（www.egg88.com），公司位于：广东省广州市白云区江高镇神山管理区罗溪村罗溪路3号，多年来，回味源坚持为客户提供好的服务，联系人：徐佩琼。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。回味源期待成为您的长期合作伙伴！