

出油咸蛋黄批发 回味源 芜湖咸蛋黄批发

产品名称	出油咸蛋黄批发 回味源 芜湖咸蛋黄批发
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。

咸鸭蛋该如何保存？

咸鸭蛋虽然不易腐坏，但一煮熟就不容易保存了。贮存时要注意防止蛋内失水，咸鸭蛋一旦失水，就会导致蛋白发黑，咸度会增加。对用不同的腌制方法加工的咸鸭蛋，应采取不同的方法保存。下面详细的为大家介绍咸鸭蛋的保存方法。

- 1、如果是夏天比较热的时候，可以放进冰箱冷藏室里存放，注意不要冷冻，冻过的鸭蛋很不好吃。一般放在冰箱上层冷藏室就行了。
- 2、如果在冬天比较冷时，可以把熟鸭蛋放在干燥通风的地方即可。注意不要放在太阳暴晒处，选择阴凉的地方比较好。比如厨房储藏柜顶部，楼梯下面等等。
- 3、对于用盐水腌制的咸蛋，煮熟前不宜长期浸泡在腌制罐里，把生咸蛋拿出煮熟并晾干后可以再放回到盐水里，随吃随取，这样既能保证熟咸蛋长时间放置不变质，也不会让鸭蛋越放越咸。

4、如果是包泥腌制的咸蛋，应保持泥皮湿润，可定期用湿布给鸭蛋保湿，并置于阴凉处，这样能保证鸭蛋半年不坏。

5、可以把熟鸭蛋做真空处理，能保证鸭蛋放比较长的时间。这需要专门的仪器，如果鸭蛋比较多可去附近加工厂做真空处理。

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，不咸苦，口感好，腌制速度快，芜湖咸蛋黄批发，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。

广州回味源蛋类食品有限公司是咸蛋黄厂家，蛋黄用什么牌子的好、咸蛋黄怎么加工、咸蛋黄怎么选、咸蛋黄怎么做的、袋装咸蛋黄回味源，欢迎咨询。广州回味源蛋类食品有限公司是一家致力于蛋制品研发、生产、销售与服务的创新型食品生产企业，主要产品有咸蛋黄、蛋清、咸鸭蛋、熟咸蛋等。公司自1996年起组建研发团队，经过20多年的研发与生产积累，回味源月饼、粽子、点心、酥饼专用咸蛋黄深受客户信任与认同，咸蛋黄批发哪家好，获得了“起沙出油!好蛋黄!回味源!”的业内好口碑！

回味源咸鸭蛋如何制作？

早上喝粥，咸蛋，咸蛋黄批发厂家，是许多人爱吃的早饭，吃完后，生气勃勃地上班，为什么许多人对咸蛋黄独钟，咸蛋蛋壳，外观圆润。喜欢吃盐烤黄的人很少，松沙不但好吃，而且香味浓郁。

优质鸭蛋的咸淡适中，出油咸蛋黄批发，味美，不分男女老少都适合。而且，在制作吃鸭蛋时，有两种方法作为参考

使用黄泥草灰腌制，找一只大小均一的新鲜鸭蛋，洗干净后，往外加水裹上加盐混合的黄泥或草灰，然后放入小口大腹坛中，封存月余。这样腌制的咸鸭蛋烹饪后，你可以看到蛋黄自然浸出红油，蛋黄细沙。

用盐水浸泡，同样挑选个大的鸭蛋，直接浸泡在盐水中，也密封月亮，取出并煮沸。这种方法做出来的咸鸭蛋，出油率比方法1做出来的低得多，口感也不如腌制的咸鸭蛋细腻。

出油咸蛋黄批发-回味源-芜湖咸蛋黄批发由广州回味源蛋类食品有限公司提供。广州回味源蛋类食品有限公司（www.egg88.com）为客户提供“咸蛋黄,海鸭蛋,咸蛋清,月饼蛋黄”等业务，公司拥有“回味源,珠游记”等品牌。专注于蛋制品等行业，在广东广州有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：徐佩琼。