

咸蛋黄批发厂家 回味源 湖州咸蛋黄批发

产品名称	咸蛋黄批发厂家 回味源 湖州咸蛋黄批发
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是咸蛋黄厂家。咸蛋黄哪个品牌好、咸蛋黄价格、哪里买咸蛋黄、哪里卖咸蛋黄、哪里有卖咸蛋黄的，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，获得了“起沙出油!好蛋黄!回味源!”的业内好口碑!

腌咸鸭蛋的方法

先将鸭蛋洗净，洗干净的鸭蛋要用干净的棉布或者是厨房纸擦干水分，然后再自然风干一会儿，也可以用吹风机吹干，总之，鸭蛋在装入罐子时，是不能有一点生水的。

将吹干的鸭蛋先放入醋精中，让鸭蛋皮全都蘸满醋精，然后再放到食用盐中，再滚上一层盐。把滚好盐的鸭蛋放入无水无油的罐子中，放于阴凉避光处密封保存15天左右就可以吃了。

一般来说，夏季需要腌制半个月到1个月，而冬季需要腌制2~3个月。

高血压患者和心血管疾病患者应谨慎使用。主要是因为咸鸭蛋中盐分过高、胆固醇含量也过高，过量食用血压会升高。肝病患者也要少吃，因为咸鸭蛋中含有丰富的蛋白质和脂肪，多吃会增加肝脏的负担。

广州回味源蛋类食品有限公司是咸蛋黄厂家，咸蛋黄批发、咸蛋黄价格、粽子咸蛋黄、咸蛋黄哪个品牌好，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，获得了“起沙出油!好蛋黄!回味源!”的业内好口碑!

半成品咸蛋腌制法

这种腌制工艺是选用腌制好的完好无损的、符合卫生标准的盐蛋用自来水冲洗干净，滤干水再消毒后取出，按1万枚蛋1公斤白酒的量，红心咸蛋黄批发，再按1万枚蛋1公斤油的量在盐蛋黄表面喷植物油，再真空包装。本发明由于采用若上技术方案，制作过程中盐蛋黄不与水和防腐剂以及化学成分接触，杜绝了污染源，制成的盐蛋黄不含防腐剂和化学成分，是营养丰富的纯天然绿色食品，且口感好、油多、松沙、味香，保鲜保质时间长，不易发毒变质

该方法的具体步骤为：

- 1.取用符合卫生标准的盐蛋用自来水冲洗干净并消毒；
- 2.晾干12-24小时；
- 3.去壳后置于干净的容器中将盐蛋的蛋黄从盐蛋白中分离出来；
- 4.捞出后用竹签将盐蛋黄整好形；
- 5.在盐蛋黄表面喷白酒以去除腥味；
- 6.在60-70 温度条件下烘干1-1.5小时将蛋黄从湿盐中取出，咸蛋黄批发厂家，即为可食用的咸蛋黄。

广州回味源蛋类食品有限公司是咸蛋黄厂家。咸蛋黄哪个品牌好、咸蛋黄价格、哪里买咸蛋黄、哪里卖咸蛋黄、哪里有卖咸蛋黄的，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，获得了“起沙出油!好蛋黄!回味源!”的业内好口碑!

咸蛋黄堪为“国粹”

在成为网红之前，这个食物就有着悠久的历史。据说，首罐咸鸭蛋是在先秦时期的土墩墓里发现的，在此后的几千年里，《齐民要术》《东京梦华录》《随园食单》等书籍中都记录了这枚鸭蛋。

900多年前，北宋著名词人秦少游曾以鸭蛋馈赠时任徐州太守的苏东坡。300多年前，大文学家袁枚在他的《随园食单·小菜单》记载了“腌蛋以高邮为佳，颜色细而油多……”

到了现代，粽子咸蛋黄批发，美食文人汪曾祺曾在其1981年创作的散文《端午的鸭蛋》中，描写了负盛名的高邮鸭蛋，光看文字就已经垂涎欲滴了：鸭蛋的吃法，如袁子才所说，带壳切开，是一种，湖州咸蛋黄批发，那是席间待客的办法。

平常食用，一般都是敲破“空头”用筷子挖着吃。筷子头一扎下去，吱——红油就冒出来了。

咸蛋黄批发厂家-回味源(在线咨询)-湖州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)在蛋制品这一领域倾注了无限的热忱和热情,回味源一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场,衷心希望能与社会各界合作,共创成功,共创辉煌。相关业务欢迎垂询,联系人:徐佩琼。