

# 流沙咸蛋黄厂家 回味源好口碑 锦州咸蛋黄厂家

产品名称	流沙咸蛋黄厂家 回味源好口碑 锦州咸蛋黄厂家
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批发咸蛋黄价格、怎样做咸蛋黄、如何自制咸蛋黄、品牌咸蛋黄、生的咸蛋黄怎么保存、什么牌子的咸蛋黄好等。广州回味源蛋类食品有限公司是一家专业的咸蛋黄、蛋清、蛋黄馅等蛋制品研发、生产、销售、服务多元一体化的创新型企业，回味源拥有超20年办企经验，1688诚信通11年靠谱厂家，对产品质量精益求精，年产咸蛋、咸蛋黄近亿枚，蛋品畅销全国各地。旗下品牌：咸蛋黄厂家品牌「回味源」“起沙出油！好蛋黄！回味源！”奋斗者零售品牌「珠游记」“同为追梦人，共享珠游记！”

### 自制咸蛋黄酱

挖出腌好的蛋黄，将表面的盐和淀粉清洗干净，可以用白酒泡上几分钟去去腥，也可以不用，放进烤箱中170度15分钟。

没有烤箱就上锅蒸熟哈，香酥咸蛋黄厂家，然后放进料理机中打碎，可以细腻些也可以有些颗粒感，橄榄油在锅中加热后，再倒入打碎的咸蛋黄。

翻炒均匀，直至出现泡沫就可以关火了，装进干净的玻璃瓶中密封保存可以放上一周吧，所以酱一次不要做太多。

蛋黄酱吃法就是配吐司，早上起床拿一片全麦吐司，将蛋黄酱涂在上面，放进烤箱中170度5-6分钟，取出就可以出了，又脆又香。

### 咸蛋黄虾仁豆腐

豆腐要用嫩豆腐，切成均匀的小方块，咸蛋黄用勺子压碎，虾子清洗干净，只取虾仁加些盐、胡椒粉腌制一下。

起锅，加入适量食用油，油热后先放入咸蛋黄碎翻炒片刻，加入一小碗开水，熬煮30秒左右。

将豆腐块放进去，稍微煮一下放入虾仁，继续煮，加入盐、胡椒粉等调味，煮至虾仁变色后再继续煮上2-3分钟，加一小碗底淀粉水勾芡。

再次煮开后撒上葱花，就可以关火装盘开吃了，减脂午餐也可以吃哦，丰富的蛋白质，锦州咸蛋黄厂家，再来点蔬菜完美！

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！

咸蛋黄用掉之后的那些咸蛋白都去哪儿了？

1.有咸蛋黄快速腌制工艺，不需要全蛋腌制，蛋清就是不含盐的，流沙咸蛋黄厂家，可以直接拿去喷干做蛋白粉，或者速冻蛋液拿去做糕点等。

2.部分技术比较传统的工厂在加工咸蛋后，蛋黄拿去做月饼了，那蛋清就是高盐的，这种高盐咸蛋清可以脱盐做成蛋白粉。

另外就是咸蛋清很便宜，尤其是高盐的，便宜的时候两三毛一公斤。这种蛋清必须脱盐后使用，而且发泡性不好了，通常不会用来做糕点了，只能脱盐后做蛋白粉，或者酶解成多肽用来做食品或者化妆品。

现在鸭蛋黄流油，蛋白不咸是因为腌制方法得到了改进，不全是因为添加剂，对人体也没有害。

蛋黄本身含油量很高，遇盐以后就会出油。

过去腌制鸭蛋，是用干的食盐以及稻谷壳掩埋腌制，干的食盐颗粒很难进入到鸡蛋黄里。所以，等到蛋黄出油，蛋白也咸爆了。

广州回味源蛋类食品有限公司主营产品包括品牌咸蛋黄、咸蛋黄牌子、咸蛋黄品牌大全、咸蛋黄品质、咸蛋黄求购、咸蛋黄售价等。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。

## 腌咸鸭蛋的方法

腌咸鸭蛋的步骤十分简单，一般家庭都可以操作。

家庭中制作咸鸭蛋，一般取10~15个新鲜鸭蛋洗净，浸泡在调好味道的盐水中，密封存放在阴凉处，月饼咸蛋黄厂家，腌制好煮熟就可以了。具体的腌制时间长度要根据季节和温度进行调整。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。

咸鸭蛋的营养成分十分丰富，富含卵磷脂与不饱和脂肪酸、氨基酸等人体生命重要的营养元素，但部分人群不适合多吃。首先，高血压患者以及心血管疾病患者应谨慎食用。咸鸭蛋中含有大量的盐分，胆固醇含量也比较高，过量食用会使血压升高。

其次，肝病患者也要少吃。咸鸭蛋中含有丰富的蛋白质和脂肪，多吃会给肝脏增添负担。孕妇、脾阳不足、寒湿下痢者不宜食用。

流沙咸蛋黄厂家-回味源好口碑-锦州咸蛋黄厂家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](http://www.egg88.com)）是从事“咸蛋黄,海鸭蛋,咸蛋清,月饼蛋黄”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：徐佩琼。