

咸蛋黄批发价格 回味源 遂宁咸蛋黄批发

产品名称	咸蛋黄批发价格 回味源 遂宁咸蛋黄批发
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。

多吃咸鸭蛋有什么好处？

多吃点咸蛋，可以补钙和铁鸭蛋腌制后，仍有良好的营养。咸蛋黄的营养价值接近鲜蛋黄..它含有优质蛋白质、卵磷脂和钙、磷、铁等矿物质，以及人体所需的各种氨基酸和微量元素和维生素，咸蛋黄批发厂家，容易被人体吸收。

蛋黄的绝对含量在咸蛋成熟期间几乎没有变化，而蛋黄的相对脂肪含量随水分损失而逐渐增加。

随着浸泡的进行，含盐量和油量增加，颜色鲜亮，粘度越深，产生特殊风味，口感越好。

咸鸭蛋可用于滋阴补肾鸭蛋与鸡蛋相比，气味更浓，咸水腌制，能达到脱臭的效果。

咸鸭蛋能洗净肺火，降低阴火中医学认为，咸鸭蛋清清肺，降阴火的功能优于未腌制鸭的卵，煮后可治愈腹泻。其中盐鸡蛋黄油具有眼睛保养的效果，还可以治疗小儿的积食，外用治疗烧伤、湿疹。

广州回味源蛋类食品有限公司是广州咸蛋黄批发厂家。咸蛋黄批发厂家回味源、好蛋黄、起沙流油、起沙流油好蛋黄，欢迎咨询。回味源蛋品将一如既往的以“用新鲜绿色原料做回味源健康蛋类食品”为宗旨，采用合理科学的蛋制品工艺流程，先进的现代化设备设施，与严格的生产管理体系，并长期与各科研院校专家、行业泰斗共同探讨、钻研蛋制品制作工艺技术与技巧，遂宁咸蛋黄批发，使旗下「回味源」、「珠游记」等品牌继续脱颖而出，成为行业中的佼佼者。

咸蛋黄为什么会起沙出油

咸蛋黄起沙出油是因为蛋黄中一些蛋白质被分解成氨基酸，当新鲜的鸡蛋/鸭蛋用盐腌制后，使蛋内的盐分、包括无机盐在内都相应增加，蛋白质在盐的作用下缓慢凝固，将油脂（蛋黄内的脂肪）从蛋白质的组织中挤出来。煮好的腌咸蛋就出现了流油、起沙的样子。咸蛋又称腌鸭蛋、咸鸭蛋，古称咸杙子，是一种中国传统食品，糕点咸蛋黄批发，。不少中国食品如粽、月饼也会加入咸鸭蛋黄。其中广东月饼越多鸭蛋黄，价钱亦越矜贵，蛋黄以出油“颜色红而油多”为上品。

咸蛋黄营养功效

- 1、蛋黄中的叶黄素也有降低心脏病奉献的作用，卵磷脂则是高密度脂蛋白的重要成分，有调节血脂的作用。
- 2、可以提供能量，蛋黄中含有对人体健康有利的物质，有丰富的脂肪，包括中性脂肪、卵磷脂、胆固醇等；也含有丰富的钙、磷、铁等矿物质；同时含有丰富的蛋白质，而且含有丰富的维生素。
- 3、蛋黄中的维生素D，是合成前列i腺素的物质，有保护前i列腺的作用。需要注意的是咸蛋黄内含油量比普通蛋黄要高，要注意一天只吃一个。

广州回味源蛋类食品有限公司是广州咸蛋黄批发厂家。咸蛋黄批发厂家回味源、好蛋黄、起沙流油、起沙流油好蛋黄，欢迎咨询。回味源蛋品将一如既往的以“用新鲜绿色原料做回味源健康蛋类食品”为宗旨，采用合理科学的蛋制品工艺流程，先进的现代化设备设施，与严格的生产管理体系，并长期与各科研院校专家、行业泰斗共同探讨、钻研蛋制品制作工艺技术与技巧，使旗下「回味源」、「珠游记」等品牌继续脱颖而出，成为行业中的佼佼者。

吃咸鸭蛋的三个注意事项

咸鸭蛋虽然和名贵沾不上半点关系，但是相比很多山珍海味一点都不逊色，咸蛋黄批发价格，它蛋清Q弹，蛋黄香糯，一筷子戳进去，流油飘香，是我们老百姓非常喜欢的一种食物，配上粥来食用，再平常却也再美味不过了。

优质的咸鸭蛋咸度适中，味道鲜美，老少皆宜。

而在吃咸鸭蛋的时候，也要注意下面几点：

- 1、咸鸭蛋是阴虚火旺者的食疗补品，虽说是老少皆宜，但有些人也不该多吃，孕妇、脾阳不足者不宜食用。

2、咸鸭蛋含盐量一般很高，类似于佐餐的咸菜，因此心脑血管病人、高血压、高血脂病人要少吃或尽量不吃。

3、一般的人建议每次吃不超过半个咸蛋，同时少吃其他高盐食物及含钠调味品，吃后应该多喝水。

咸蛋黄批发价格-回味源(在线咨询)-遂宁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)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。