

阳江咸蛋黄批发 回味源蛋类食品 咸蛋黄批发价格

产品名称	阳江咸蛋黄批发 回味源蛋类食品 咸蛋黄批发价格
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，糕点咸蛋黄批发，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，阳江咸蛋黄批发，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!

鸭蛋为什么大部分都是腌着吃？

鸭蛋相比较鸡蛋而言，腥味比较重，用盐水腌制后，能达到去腥的效果，从口感上而言，腌制后的鸭蛋也更加的香嫩可口。从中医上讲，咸入肾，鸭蛋本身性寒，属凉，腌制后更有滋阴养肾的功效。

不仅如此，鸭蛋腌制后，依旧有较好的营养。它富含脂肪、蛋白质以及人体所需的各种氨基酸，还含有钙、磷、铁等多种矿物质和人体必需的各种微量元素及维生素，而且容易被人体所吸收。

此外，生蛋黄中的脂肪由于与蛋白质结合在一起，看不出含有油脂，腌制时间久了，蛋白质会变性，并与脂肪分离，脂肪聚集在一起就成了蛋黄油，咸鸭蛋出油则是腌好的标志。

鸭蛋含有丰富蛋白质、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。鸭蛋中的蛋白质可以给身体提供营养物质和能量。

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!

食用咸鸭蛋的注意事项

- 1、咸鸭蛋是腌制过的食物，含盐较多，糖尿病患者、高血压患者不宜食用。另外孕妇不宜食用咸鸭蛋，容易导致水肿，不利于胎儿发育。
- 2、咸鸭蛋性寒凉，脾阳不足、寒湿下痢的人群不宜食用咸鸭蛋。
- 3、咸鸭蛋中胆固醇的含量较高。心血管疾病、肾病患者不宜过多食用，容易加重病情。
- 4、咸鸭蛋不宜与甲鱼、李子同食。

咸鸭蛋一般腌制20天左右就可以食用了，若是不小心把咸鸭蛋腌咸了，可以将咸鸭蛋洗净，在清水中泡几个小时，有助于去掉一些咸味。

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，获得了“起沙出油!好蛋黄!回味源!”的业内好口碑!

咸蛋黄怎么做?

咸蛋黄如果要制作的话其实是比较简单的，首先人们要准备一个小碗，将碗里面倒入小半碗的食用盐。再把食用盐的中间挖一个坑，将蛋清和蛋黄分离开，把蛋黄放到挖好的坑里面，出油咸蛋黄批发，要将蛋黄上面撒上一层盐，是要把蛋黄埋上。再在上面适量的洒一些水分，使得食盐可以变得湿润。然后放到阴凉的地方，需要放置两天即可。取出来蛋黄用水将上面的食盐颗粒洗干净，这时候咸蛋黄就做好的。

咸蛋黄玉米粒

咸蛋黄玉米粒要把腌制好的咸鸭蛋用水冲洗干净，放到锅里面煮熟，稍微煮的久一些也是没有任何关系的，咸蛋黄批发价格，这样才可以把咸蛋煮的更加透彻。将煮好的咸鸭蛋用刀剖开，取出来咸蛋黄捣碎以后备用。再把新鲜的甜玉米裹上适量的玉米淀粉，把锅里面放入适量的食用油，当油温烧至到四成热的时候就可以放入玉米粒，中火炸到金黄色。将捣碎的咸鸭蛋放到锅里面一起翻炒，几分钟就可以出锅。

阳江咸蛋黄批发-回味源蛋类食品-咸蛋黄批发价格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)坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。回味源——

您可信赖的朋友，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，联系人：徐佩琼

。