

许昌咸蛋黄 回味源20年经验 咸蛋黄厂家

产品名称	许昌咸蛋黄 回味源20年经验 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业务：咸蛋黄批发、咸蛋黄厂家、咸蛋黄价格、咸鸭蛋黄、流沙咸蛋黄等。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。

咸鸭蛋为啥比咸鸡蛋好吃？

从加工工艺的角度，用鸡蛋来腌咸蛋也没问题。人们之所以不青睐咸鸡蛋，主要原因大概是：咸蛋的美味在于蛋黄，通常鸡蛋黄占整个蛋的比例不超过30%，而鸭蛋能接近35%。再加上鸭蛋的个头本来就比鸡蛋大，咸蛋黄厂家，咸鸭蛋也就更具吸引力。此外，鸭往往比鸡吃更多的虫子，因而鸭蛋有更重的腥味，而制成咸蛋或者皮蛋，就可以去除腥味，也算是为鸭蛋找到了好归宿。

完美的咸鸭蛋，至少需要满足“流油”“翻沙”“红亮”三个特征。形成这些特征的背后，蕴藏着怎样的科学奥秘呢？

蛋壳的主要成分是碳酸钙，许昌咸蛋黄，看起来是密闭的，但其实上面有成千上万个微孔。自然状态下，这些微孔被蛋壳表面的一层胶状物所封闭。i经过清洗或者在水中浸泡，这层胶状物被破坏，盐就可以自由往蛋的内部扩散。蛋黄主要由油脂、蛋白质和水构成，其中油脂被包裹成一个个分散的“脂蛋白颗粒”，均匀分散在水中。盐的渗入大大增加了水中离子的浓度，导致一些油脂被释放出来。高温也会大大促进钠离子对脂蛋白的破坏能力，所以咸蛋被煮熟，会有更多的油脂被释放。这就是完美咸鸭蛋的特征——流油。

广州回味源蛋类食品有限公司主营产品包括咸鸭蛋黄、流沙咸蛋黄、月饼蛋黄、香酥咸蛋黄、流油咸鸭蛋黄等。回味源自建厂房，占地15000多平方米，基于传统的草木灰腌制工艺，结合先进的声纳技术、自动化设备，生产提供品质稳定、安全可靠的咸蛋黄、蛋清、熟咸蛋等产品，年产销鸭蛋1.5亿枚，客户遍及东北、华中、华北、华南、华东、西南等全国大部分区域。回味源，专为您的产品打造一颗健康美味的心!让您的产品回味连连!我们真诚渴望成为您的忠实战略合作伙伴!诚邀广大客商与有识之士参观指导、洽谈业务!

鸭蛋为什么要腌着吃？

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，月饼蛋黄，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。

咸鸭蛋的做法有两种，寻找个头大小均匀的新鲜鸭蛋，洗净后，外面裹上加水加盐搅拌均匀的黄泥或稻草灰，然后码入小口大肚的坛内，封口月余，又或者直接用盐水浸泡，同样也是封口月余，取出煮熟即可。前者煮熟后可见蛋黄自然浸出红油，蛋黄细沙；后者出油率则较前者低得多，口感也没有前者细腻。

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。而且咸鸭蛋含盐量高，不宜多吃，食用后应多喝水。

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，咸鸭蛋黄，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。

各种蛋类营养成分对比及分析

现在市场上除了鸡蛋，常见的还有鸭蛋、鹅蛋、咸鸭蛋、鸽子蛋、鹌鹑蛋等。它们的营养成分大致相当，但也存在一些细微的不同：

- 1、鸭蛋中蛋氨酸和苏氨酸含量高。
- 2、咸鸭蛋中钙含量高出鸡蛋的一倍，与鸽蛋中的钙含量相当。
- 3、鹅蛋中的脂肪含量高，相应的胆固醇和热量也高，并含丰富的铁元素和磷元素。
- 4、鸽蛋中蛋白质和脂肪含量虽然稍低于鸡蛋，但所含的钙和铁元素均高于鸡蛋。

5、鹌鹑蛋的蛋白质、脂肪含量都与鸡蛋相当，然而它的核黄素(VB2)含量是鸡蛋的2.5倍。而鸡蛋中的胡萝卜素却是所有蛋类的蛋黄中多的。

许昌咸蛋黄-回味源20年经验-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)实力雄厚，信誉可靠，在广东广州的蛋制品等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领回味源和您携手步入辉煌，共创美好未来！