

咸蛋黄批发 回味源 佛山咸蛋黄

产品名称	咸蛋黄批发 回味源 佛山咸蛋黄
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红心咸蛋黄、出油咸鸭蛋黄、流油咸鸭蛋黄、糕点咸蛋黄、粽子咸蛋黄等。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。

咸鸭蛋该如何保存？

咸鸭蛋虽然不易腐坏，但一煮熟就不容易保存了。贮存时要注意防止蛋内失水，咸蛋黄批发，咸鸭蛋一旦失水，就会导致蛋白发黑，咸度会增加。对用不同的腌制方法加工的咸鸭蛋，应采取不同的方法保存。下面详细的为大家介绍咸鸭蛋的保存方法。

- 1、如果是夏天比较热的时候，可以放进冰箱冷藏室里存放，咸鸭蛋黄，注意不要冷冻，冻过的鸭蛋很不好吃。一般放在冰箱上层冷藏室就行了。
- 2、如果在冬天比较冷时，可以把熟鸭蛋放在干燥通风的地方即可。注意不要放在太阳暴晒处，选择阴凉的地方比较好。比如厨房储藏柜顶部，楼梯下面等等。
- 3、对于用盐水腌制的咸蛋，煮熟前不宜长期浸泡在腌制罐里，把生咸蛋拿出煮熟并晾干后可以再放回到盐水里，随吃随取，这样既能保证熟咸蛋长时间放置不变质，也不会让鸭蛋越放越咸。

4、如果是包泥腌制的咸蛋，应保持泥皮湿润，可定期用湿布给鸭蛋保湿，并置于阴凉处，这样能保证鸭蛋半年不坏。

5、可以把熟鸭蛋做真空处理，能保证鸭蛋放比较长的时间。这需要专门的仪器，如果鸭蛋比较多可去附近加工厂做真空处理。

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，佛山咸蛋黄，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!

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，月饼蛋黄，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，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。

咸蛋黄批发-回味源(在线咨询)-佛山咸蛋黄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！