

粽子咸蛋黄批发 咸蛋黄批发 回味源创新研发

产品名称	粽子咸蛋黄批发 咸蛋黄批发 回味源创新研发
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！

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，出油咸蛋黄批发，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，咸蛋黄批发，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。

咸鸭蛋如何分辨好坏？

制作咸蛋黄需要挑选生鸭蛋或咸鸭蛋，要留意鸭蛋来源、外观以及气味。鸭蛋外观应该要完整、没有裂痕或曝露、没有不自然的斑点，而盐腌的咸鸭蛋可能稍有咸腥味道，但不会有浓烈的恶臭味，除此之外，选择有明确来源、品牌的鸭蛋与店家，也能帮助挑选鸭蛋。

传统制作咸鸭蛋的做法耗时，若只是家中少量使用，有些人选择在烘焙行购买冷冻咸蛋黄，使用虽然方便，不过也须留意保存期限、挑选具有来源的店家，咸蛋黄批发价格，而冷冻咸蛋黄外观色泽为橙黄色略带红色，挑选时留意避免选到有不自然红色者。

想自制咸蛋黄但担心来不及完成，可尝试能快速制作的“冷冻+盐腌”法！只要3~4天即可完成，与传统盐腌法相比，大幅缩短了制作花费的时间！

将生鸭蛋整颗放入冰箱冷冻约三天，取出退冰后，蛋黄受到冷冻会产生“凝胶”作用转变为固体，但是蛋白却不会凝固，因此可轻松分离出蛋白和蛋黄。将蛋黄放入盐巴中并覆盖盐腌2~3小时，即是咸蛋黄。放入冷冻库保存，等制作月饼时，取出并在蛋黄表面撒上少许高粱酒、米酒，烤箱以150度左右烘烤约5~10分钟，咸蛋黄完成！

广州回味源蛋类食品有限公司是咸蛋黄厂家，咸蛋黄批发、咸蛋黄价格、粽子咸蛋黄、咸蛋黄哪个品牌好，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！

蛋黄打碎腌制法

本发明中咸蛋黄腌制的工艺要点在于，禽蛋首先要，尽可能的将蛋清分干净。然后将，控制在一定的温度范围内腌制，每隔一定的时间搅拌一次，使之物料均匀。

该方法的具体步骤为：

- 1.清洗后人工或者机械的方法分离出蛋黄；
- 2.将分离后的蛋黄放入一个容器中，利用搅拌器将蛋黄搅打均匀；
- 3.分别用水溶解的盐、其它无机盐、蛋白酶或者有机酸加入到蛋黄液中去，在加入一定量的食用酒或食酒精，粽子咸蛋黄批发，搅拌均匀后盖严；

4. 经过一定时间后，蛋液变成咸蛋黄的风味和色泽；

5. 腌制2 - 100小时；

6. 在搅拌下加热真空浓缩，浓缩后的蛋黄液放入不同形状的模具中，加热凝固成型，得到成品。

粽子咸蛋黄批发-咸蛋黄批发-回味源创新研发(查看)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)是广东广州,蛋制品的翘楚,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在回味源领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创回味源更加美好的未来。