

出油咸蛋黄批发 回味源好口碑 揭阳咸蛋黄批发

产品名称	出油咸蛋黄批发 回味源好口碑 揭阳咸蛋黄批发
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，出油咸蛋黄批发，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，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，粽子咸蛋黄批发，不宜多吃，食用后应多喝水。

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。

咸鸭蛋如何制作？

腌制手法找一只大小均一的新鲜鸭蛋，洗干净后，往外加水裹上加盐混合的黄泥或草灰，然后放入小口大腹坛中，封存月余。

这样腌制的咸鸭蛋烹饪后，你可以看到蛋黄自然浸出红油，蛋黄细沙。

盐泡手法同样挑选个大的鸭蛋，直接浸泡在盐水中，也密封月余，取出并煮沸。

这种方法做出来的咸鸭蛋，出油率比方法1做出来的低得多，口感也不如腌制方法的细腻。

中国传统的端午节是每家吃咸鸭蛋和粽子的时间，这时的咸鸭蛋油多，蛋白嫩。也就是说上佳食用咸鸭蛋的时间跟气温直接关系，自然气温达到二十五摄氏度以上食用上佳。

气温低的时候咸鸭蛋口咸不佳，蛋黄油冻起来，出现颗粒结晶状，简单的办法就是把咸鸭蛋放在水中煮个五到十分钟，这时的咸鸭蛋照样油多口咸佳。

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！

回味源咸鸭蛋如何制作？

早上喝粥，糕点咸蛋黄批发，咸蛋，是许多人爱吃的早饭，吃完后，生气勃勃地上班，为什么许多人对咸蛋黄独钟，咸蛋蛋壳，外观圆润。喜欢吃盐烤黄的人很少，松沙不但好吃，而且香味浓郁。

优质鸭蛋的咸淡适中，味美，不分男女老少都适合。而且，在制作吃鸭蛋时，揭阳咸蛋黄批发，有两种方法作为参考

使用黄泥草灰腌制，找一只大小均一的新鲜鸭蛋，洗干净后，往外加水裹上加盐混合的黄泥或草灰，然后放入小口大腹坛中，封存月余。这样腌制的咸鸭蛋烹饪后，你可以看到蛋黄自然浸出红油，蛋黄细沙。

用盐水浸泡，同样挑选个大的鸭蛋，直接浸泡在盐水中，也密封月亮，取出并煮沸。这种方法做出来的咸鸭蛋，出油率比方法1做出来的低得多，口感也不如腌制的咸鸭蛋细腻。

出油咸蛋黄批发-回味源好口碑-揭阳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。