

# 糕点咸蛋黄厂家 回味源 临沂咸蛋黄厂家

产品名称	糕点咸蛋黄厂家 回味源 临沂咸蛋黄厂家
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。

为什么要选择购买咸蛋黄?

平时我们吃咸鸡蛋或者咸鸭蛋的时候，香酥咸蛋黄厂家，也就冲着那咸蛋黄去的，有时候蛋清咸的基本没法吃。买个咸鸭蛋也得1块5，咸鸡蛋1块，等于买了一个咸蛋黄吃。自己腌呢，快也要十天半月的吧，时间也太久了。今天教大家一个普通鸡蛋变身咸蛋黄的方法，临沂咸蛋黄厂家，只要两天哦。只取其中的蛋黄来用，蛋清可以用来炒菜或者摊鸡蛋饼，算起来一个鸡蛋也就7毛5，糕点咸蛋黄厂家，经济划算时间又短。

咸蛋秘制出油方法

咸蛋一般都会腌制但是很多就是不出油，这里来讲一下腌制出油咸蛋的做法：把蛋洗干净，晾干水分后放在高浓度的白酒里泡二三十秒钟，然后将蛋滚上一层盐，用保鲜膜把蛋包好不要让盐粒掉下来。然后把包好的蛋放到保鲜袋里放太阳下暴晒一下午，这样做出来的蛋肯定会出油。

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!

## 咸鸭蛋生产过程常识

咸鸭蛋等级主要是以蛋的重量分级：大级、奎级、超级、特级，大级蛋克重每只在55克左右，奎级蛋克重每只在65克左右，超级蛋克重每只在75克左右，特级蛋克重每只在80克左右。分级工具主要以蛋品自动化分级设备对蛋品进行筛选。

对于真空包装的咸鸭蛋的质保期?一般长达六个月时间，真空袋漏气的咸鸭蛋一般视为不合格产品，不建议食用，可跟经销商或生产厂家进行调换。

## 双黄蛋是怎么产生的？

那么多的鸭蛋是怎么快速分辨是里面有两个或多黄。利用光检设备对每只鸭蛋进行批量照射，工人师傅观察被光照射后通透的蛋体，蛋壳里面有两个黑影或多个黑影即为双黄蛋或多黄蛋，光检也可发现蛋内质量存在散黄等异常质量问题。

咸鸭蛋通过清洗分级，月饼咸蛋黄厂家，蛋体光检步骤后?就可以进行套袋抽真空工序，接下来就是高温杀菌煮工序，然后进行冷却包装。

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!

## 咸蛋黄的做法

制作出香软可口的咸蛋黄只需经过几个简单的步骤，操作不难，时间只需两天，就可以将一个鸭蛋做成了咸蛋黄，很经济划算的哦。

原料:鸭蛋、食用盐

做法:

- 2.1、往碗里倒入小半碗盐，在盐中间挖一个蛋黄大小的坑。
- 2.2、将蛋清与蛋黄分离，把蛋黄放入刚才挖好的坑盐中。
- 2.3、往蛋黄上撒上一层盐，把蛋黄埋上。
- 2.4、稍微洒少量水，让盐湿润就可以了。

2.5、置于阴凉通风的地方，放置2天就可以了。

2.6、取出蛋黄，把蛋黄表面的盐粒冲洗干净，此时咸蛋的制作就大功告成了，很Q的感觉，晶莹剔透。

糕点咸蛋黄厂家-回味源(在线咨询)-临沂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)为客户提供“咸蛋黄,海鸭蛋,咸蛋清,月饼蛋黄”等业务,公司拥有“回味源,珠游记”等品牌。专注于蛋制品等行业,在广东广州有较高知名度。欢迎来电垂询,联系人:徐佩琼。