

宿迁咸蛋黄 回味源创新研发 咸鸭蛋黄

产品名称	宿迁咸蛋黄 回味源创新研发 咸鸭蛋黄
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。

咸鸭蛋介绍

1. 咸鸭蛋中的蛋白质和脂肪经过腌制，盐分进入蛋内，蛋白质因盐的作用，发生了缓慢的变性凝固变化，脂肪从蛋白质中挤出聚集在蛋气，因而咸鸭蛋切开时可以看到明显的油；

2. 孕妇体内雌激素有促使水分和盐在身体内过多存留的作用，食用咸鸭蛋会使盐的摄入量远远超过机体需要量，导致孕妇高度水肿，会使体内有效血液循环量剧减，供给胎儿的血液减少，会造成胎儿在子宫内缺氧，影响生长发育；又由于胎盘缺血，咸鸭蛋黄，也易触发妊娠高血压综合征发生；咸鸭蛋不宜多食，食用后应多喝水。

适合人群：

一般人均可食用

1. 是阴虚火旺者的食疗补品；

2. 孕妇、脾阳不足、寒湿下痢者不宜食用；高血压、糖尿病患者、心血管病、肝肾疾病患者应少食。

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、红心咸蛋黄等。广州回味源蛋类食品有限公司是一家专业的咸蛋黄、蛋清、蛋黄馅等蛋制品研发、生产、销售、服务多元一体化的创新型企业，回味源拥有超20年办企经验，1688诚信通11年靠谱厂家，对产品质量精益求精，年产咸蛋、咸蛋黄近亿枚，蛋品畅销全国各地。旗下品牌：咸蛋黄厂家品牌「回味源」「起沙出油！好蛋黄！回味源！」奋斗者零售品牌「珠游记」「同为追梦人，共享珠游记！」

好吃又好做的咸蛋黄

1. 小碗中倒入小半碗盐，盐中间挖一个坑。
2. 蛋清与蛋黄分离，取蛋黄放入刚才挖好的坑中。
3. 往蛋黄上撒一些盐，把蛋黄埋上。
4. 稍微洒少量水，让盐湿润就可以了。
5. 放阴凉地，放置2天就可以了。
6. 取出蛋黄，流沙咸蛋黄，用水把盐粒冲洗干净，好吃的又好做的咸蛋黄就诞生了。

广州回味源蛋类食品有限公司主营产品包括批发咸蛋黄价格、怎样做咸蛋黄、如何自制咸蛋黄、品牌咸蛋黄、生的咸蛋黄怎么保存、什么牌子的咸蛋黄好等。广州回味源蛋类食品有限公司是一家专业的咸蛋黄、蛋清、蛋黄馅等蛋制品研发、生产、销售、服务多元一体化的创新型企业，回味源拥有超20年办企经验，1688诚信通11年靠谱厂家，咸蛋黄批发，对产品质量精益求精，年产咸蛋、咸蛋黄近亿枚，蛋品畅销全国各地。旗下品牌：咸蛋黄厂家品牌「回味源」「起沙出油！好蛋黄！回味源！」奋斗者零售品牌「珠游记」「同为追梦人，共享珠游记！」

咸鸭蛋黄会“流油”的原因

咸鸭蛋黄中的红油不是凭空出现的，它本身就存在于蛋黄中。鸭蛋黄中包含脂肪、蛋白质、糖类、卵磷脂、水分等物质。经过腌制的咸蛋黄能流油，主要是由于蛋白质和脂肪这两种物质性状的变化。蛋黄中的脂肪非常丰富，大约占到30%~33%，油就来源于此。在鲜蛋黄中，油脂以小油滴的形式存在于分子中，蛋中的蛋白质和脂肪共同形成了一个乳剂系统，所以在外观上看起来没有油。而鲜蛋在腌制过程中，盐分会透过蛋壳侵入蛋内，一方面使得水分减少，另一方面使得蛋白质在作用下起了缓慢的变性凝固作用，蛋黄的均匀胶体状态被破坏，而原本均匀分布在蛋黄中的小油滴慢慢积聚起来。

如此一来，蛋白质与脂肪分离，从而形成流油的效果。正是因为油属于鸭蛋黄本身，所以完全不用担心油脂健不健康这一问题。总之，宿迁咸蛋黄，咸鸭蛋流油是盐分子导致脂肪渗出所致。盐的浓度越高，腌制时间越长，流油的效果更加明显。加热也会对蛋白结构造成进一步的破坏，从而将更多油释放出来。

宿迁咸蛋黄-回味源创新研发-咸鸭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）是从事“咸蛋黄,海鸭蛋,咸蛋清,月饼蛋黄”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：徐佩琼。