

粽子咸蛋黄厂家 回味源 台州咸蛋黄厂家

产品名称	粽子咸蛋黄厂家 回味源 台州咸蛋黄厂家
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。

咸鸭蛋的营养价值

咸鸭蛋是佐餐佳品，色、香、味均十分诱人。

咸蛋是一种风味特殊、食用方便的再制蛋。咸蛋主要包括腌制的咸鸡蛋和咸鸭蛋，也包括少量的咸鸽蛋、咸鹅蛋和咸鹌鹑蛋等。

营养分析：

1. 鸭蛋含有蛋白质、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；
2. 鸭蛋中蛋白质的含量和鸡蛋一样，有强壮身体的作用；
3. 鸭蛋中各种矿物质的总量超过鸡蛋很多，特别是身体中迫切需要的铁和钙在咸鸭蛋中更是丰富，对骨骼发育有善，并能预防贫血；
4. 鸭蛋含有较多的维生素B2，月饼咸蛋黄厂家，是补充B族维生素的理想食品之一。

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，台州咸蛋黄厂家，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！」

咸鸭蛋流油的原因

中国农业大学食品科学与营养工程学院老师答：鲜蛋成分中的蛋白质和脂肪在正常情况下呈均匀的乳状液分布，鲜蛋直接煮熟时，蛋中蛋白质和脂肪的乳状液直接凝固变成凝块，油脂来不及析出，仍被分散在蛋白质凝块中，因此不见出油。

而鲜蛋用盐腌制的过程中，盐分侵入蛋内，蛋白质发生“盐析”作用而缓慢地变性凝固，将油脂从蛋白质组织中挤出而聚集在一起，蛋中的蛋白质及脂肪已分别存在，所以咸蛋煮熟切开后能看到明显出油。鸭蛋的脂肪含量比鸡蛋多，制成咸蛋后蛋黄脂肪含量可高达30%，蛋白软嫩，粽子咸蛋黄厂家，蛋黄油分四溢，松沙可口。当然，由于每种蛋的脂肪含量以及腌制方法不同，有的咸蛋黄不会流油。只要适量食用，这些油不会伤害身体。

需要注意的是，咸鸭蛋含盐量一般很高，类似于佐餐的咸菜，因此心脑血管病人、高血脂、高血压的病人要少吃或尽量不吃，健康人吃后应该多喝水。

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！

如今咸鸭蛋黄，为什么流油还不咸？

咸蛋可以说是中国一种特色美食，和皮蛋一样，咸蛋也是具有着浓浓的中国特色，平时吃饭的时候，大家也都喜欢弄半个咸蛋，当做饭后“咸点”吃吃，而说起吃咸蛋，大家肯定都是喜欢吃蛋黄流油多的，那种咸蛋吃起来叫一个香！

首先大家要明白为什么咸鸭蛋的蛋黄会出现流油的现象，其实这是一个常识问题是通过腌制，盐要通过蛋壳进入到蛋白，流沙咸蛋黄厂家，然后进入到蛋黄的内部，这样就会腌制出蛋黄里边的油，好多人都觉得想要腌出来的咸鸭蛋出现起沙流油的现象，就需要大量的放入盐份，但是这样的咸鸭蛋对我们的身体是不健康的。

鸭蛋黄的脂肪可以说是非常丰富的，基本上能占到1/3左右，而且油脂在生的咸鸭蛋中都是以小油滴的形式存在的，所以大家从外表上看，根本就看不出里面到底有没有油。而且我觉得盐的渗透性未免也太好了，一方面既能让水分减少，而另一方面还使蛋白质发生凝固，让蛋黄中的小油滴慢慢的聚集起来，可以说是“大功臣”了。

粽子咸蛋黄厂家-回味源(在线咨询)-台州咸蛋黄厂家由广州回味源蛋类食品有限公司提供。粽子咸蛋黄厂

家-回味源(在线咨询)-台州咸蛋黄厂家是广州回味源蛋类食品有限公司（www.egg88.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：徐佩琼。