

# 月饼蛋黄 沧州咸蛋黄 回味源

产品名称	月饼蛋黄 沧州咸蛋黄 回味源
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，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！”

怎么才能分辨出一只上好的咸鸭蛋呢？

看蛋壳，流沙咸蛋黄，咸鸭蛋壳质量好，干净、光滑、圆润，不应有裂缝，蛋壳为天然浅蓝色，说明鸭蛋主要是天然养鸭，营养状况良好。此外，看看蛋壳的饱满部分，蛋壳附近的蛋黄部分略黑，表面的鸭蛋盐刚刚，就会有很好的油产量。

掂分量，将咸鸭蛋放在手中，称重，以重量为准。鸭蛋按时间也分为鲜蛋和鲜蛋。清明节前，气候更加适宜，河流中的浮游生物和小鱼和虾更加丰富，为鸭子提供了大量的营养。这时，鸭蛋更加饱满，营养丰富，看起来更严重。

听碰响，两个鸭蛋碰撞在一起，脆嫩的鸭蛋，更多的嘶哑，或闷的声音是坏的鸭蛋，或有开裂的鸭蛋。

摇晃感，如果选择的咸鸭蛋可以用鸭蛋轻轻摇动，如果鸡蛋中存在不规则的抖动感觉，内部可能变成黄色或不好，因此不能选择鸭蛋。

剥蛋黄，如果有条件，煮鸭蛋，剥下蛋的壳，品质上积的鸭蛋的黄身清晰，蛋黄白色凝结，咸味适中，蛋黄呈橙色，松、沙、细，有柔软的特征，使用筷子时，蛋的油出来，蛋黄的布料分为一层，浅到深，中蛋的心变红，里面没有硬的心，味道很好吃。

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。

### 蛋黄的腌制过程

由于水分的损失，咸蛋在腌制过程中重量略有下降。腌制时所用的食盐的纯度影响蛋的风味，如钙镁离子含量在食赶回中达到0.6%时，即可察赏觉出苦味，月饼蛋黄，所以须制咸蛋一般需要用纯洁的再制盐或海盐。食盐浓度大，向蛋内渗入的速度快，成熟快，腌制时间短；腌制温度高，食盐向蛋内渗入的速度快，成熟快，腌制时间短。

所以，沧州咸蛋黄，腌制时用盐量多少，要根据腌制时气温高低和消费者口来决定，既要防止蛋的腐馊，又要使消费者不感到过咸。用盐泥或灰料混合腌制时，盐分向蛋内渗入速度慢，时间长；用盐水浸泡时，盐分渗入蛋内速度较快，可缩短腌制时间。新鲜蛋的蛋白浓稠，食盐的渗透和扩散作用慢，咸蛋的成熟也较慢；反之，咸蛋的成熟就会快。要获得高质量的咸蛋，必须选用新鲜的蛋，根据不同的腌制方法，灵活控制食盐用量和浓度、环境温度及腌制时间。

腌制过程中的变化随腌制时间延长，咸蛋黄蛋白中含盐量明显增加是，而蛋黄中含盐量增加不多；蛋黄含水量下降非常明显，而蛋白含水量下降不明显；蛋白黏度逐渐变稀，呈水样物质，而蛋黄浓度增加，变稠，事凝固状态；蛋白pH变化不明显；蛋典内含油量上升较快，腌制10天时更明显，咸蛋黄厂家，以后则上升缓慢；蛋黄的含油量对咸蛋的风味形成有重要意义。

广州回味源蛋类食品有限公司主营产品包括品牌咸蛋黄、咸蛋黄牌子、咸蛋黄品牌大全、咸蛋黄品质、咸蛋黄求购、咸蛋黄售价等。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。

### 腌咸鸭蛋的方法

腌咸鸭蛋的步骤十分简单，一般家庭都可以操作。

家庭中制作咸鸭蛋，一般取10~15个新鲜鸭蛋洗净，浸泡在调好味道的盐水中，密封存放在阴凉处，腌制好煮熟就可以了。具体的腌制时间长度要根据季节和温度进行调整。一般来说，夏季需要腌制半个月到1个月，而冬季需要腌制2~3个月。

咸鸭蛋的营养成分十分丰富，富含卵磷脂与不饱和脂肪酸、氨基酸等人体生命重要的营养元素，但部分人群不适合多吃。首先，高血压患者以及心血管疾病患者应谨慎食用。咸鸭蛋中含有大量的盐分，胆固醇含量也比较高，过量食用会使血压升高。

其次，肝病患者也要少吃。咸鸭蛋中含有丰富的蛋白质和脂肪，多吃会给肝脏增添负担。孕妇、脾阳不足、寒湿下痢者不宜食用。

月饼蛋黄-沧州咸蛋黄-回味源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](http://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。