糕点咸蛋黄批发 青岛咸蛋黄批发 回味源创新研发

产品名称	糕点咸蛋黄批发 青岛咸蛋黄批发 回味源创新研发
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、置于放阴凉通风的地方，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，出油咸蛋黄批发，很Q的感觉，晶莹剔透。

广州回味源蛋类食品有限公司是咸蛋黄厂家，咸蛋黄批发、咸蛋黄价格、粽子咸蛋黄、咸蛋黄哪个品牌好，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！

咸蛋黄馅的奶黄包受到市场的追捧

奶黄包是传统的广式甜点，在北方去吃粤式早茶的时候，都会点上一屉，慢慢享用；奶黄包的馅料有很多版本，大部分都是用鸡蛋，当然还会用到吉士粉，用鸡蛋的也做过多次，这次为了消耗咸蛋黄，用咸蛋黄做了一次奶黄包，效成品果真是出其不意的好吃，微微带点咸味，吃到嘴里有沙沙的赶脚，蛋黄包独特的风味与营养价值受到吃货们的喜爱。

回味源专家教你如何做咸蛋黄馅的奶黄包

做法：1、咸蛋黄放入小碗里，盖保鲜膜入锅里，保鲜膜上扎眼透气，大火烧开蒸10分钟左右；

2、取出咸蛋黄，趁热用刀切碎碾压成末；

3、咸蛋黄末收入碗里，放入奶粉、玉米淀粉、糖、吉士粉、牛奶；搅匀待用；

4、50克黄油微波炉加热融化，趁热倒入盛咸蛋黄的碗里；

5、充分搅匀成图中的样子，青岛咸蛋黄批发，盖保鲜膜入冰箱冷藏一晚；

6、面粉、酵母、水活成面团，发酵至2倍大；

7、取出发酵好的面团充分揉匀，成非常光滑的面团，搓成长条；切成大小合适的剂子；

8、擀开成皮，挖一块冷藏后的馅料，冷藏以后的咸蛋黄的馅料已凝固，容易包起来；包成小包子；

9、包好的奶黄包放入蒸锅里，下面垫上玉米皮，做好的馅料只包了8个奶黄包，余下的面团做成了花卷；盖上锅盖醒发15分钟左右；锅里 有凉水，不开火；

10、醒发后，开小火，开锅后转中大火，蒸15分钟即可，关火后立刻开盖，光滑的包子出锅；

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！

鸭蛋为什么大部分都是腌着吃？

鸭蛋相比较鸡蛋而言，腥味比较重，用盐水腌制后，能达到去腥的效果，从口感上而言，腌制后的鸭蛋也更加的香嫩可口。从中医上讲，咸入肾，鸭蛋本身性寒，属凉，腌制后更有滋i阴养肾的功效。

不仅如此，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，糕点咸蛋黄批发，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。

鸭蛋含有丰富蛋白质、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。鸭蛋中的蛋白质可以给身体提供营养物质和能量。

糕点咸蛋黄批发-青岛咸蛋黄批发-回味源创新研发(查看)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）坚持“ 以人为本 ”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。回味源——您可信赖的朋友，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，联系人：徐佩琼。