衢州咸蛋黄厂家 回味源创新研发 月饼咸蛋黄厂家

产品名称	衢州咸蛋黄厂家 回味源创新研发 月饼咸蛋黄厂家
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！

食用咸鸭蛋的注意事项

1、咸鸭蛋是腌制过的食物，含盐较多，糖i尿病患者、高血i压患者不宜食用。另外孕妇不宜食用咸鸭蛋，容易导致水肿，不利于胎儿发育。

2、咸鸭蛋性寒凉，脾阳不足、寒湿下痢的人群不宜食用咸鸭蛋。

3、咸鸭蛋中胆固醇的含量较高。心血i管疾病、肾i病患者不宜过多食用，容易加重病情。

4、咸鸭蛋不宜与甲鱼、李子同食。

咸鸭蛋一般腌制20天左右就可以食用了，若是不小心把咸鸭蛋腌咸了，可以将咸鸭蛋洗净，在清水中泡几个小时，有助于去掉一些咸味。

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。

咸蛋黄为什么会起沙出油

咸蛋黄起沙出油是因为蛋黄中一些蛋白质被分解成氨基酸，当新鲜的鸡蛋/鸭蛋用盐腌制后，使蛋内的盐分、包括无机盐在内都相应增加，蛋白质在盐的作用下缓慢凝固，将油脂（蛋黄内的脂肪）从蛋白质的组织中挤出来。煮好的腌咸蛋就出现了流油、起沙的样子。咸蛋又称腌鸭蛋、咸鸭蛋，古称咸杬子，是一种中国传统食品，。不少中国食品如粽、月饼也会加入咸鸭蛋黄。其中广东月饼越多鸭蛋黄，价钱亦越矜贵，蛋黄以出油“ 颜色红而油多 ”为上品。

咸蛋黄营养功效

1、蛋黄中的叶黄素也有降低心脏病奉献的作用，卵磷脂则是高密度脂蛋白的重要成分，有调节血i脂的作用。

2、可以提供能量，蛋黄中含有对人体健康有利的物质，有丰富的脂肪，包括中性脂肪、卵磷脂、胆固醇等；也含有丰富的钙、磷、铁等矿物质；同时含有丰富的蛋白质，而且含有丰富的维生素。

3、蛋黄中的维生素D，是合成前列i腺素的物质，有保护前i列腺的作用。需要注意的是咸蛋黄内含油量比普通蛋黄要高，要注意一天只吃一个。

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，粽子咸蛋黄厂家，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。

咸鸭蛋如何分辨好坏？

制作咸蛋黄需要挑选生鸭蛋或咸鸭蛋，要留意鸭蛋来源、外观以及气味。鸭蛋外观应该要完整、没有裂痕或曝露、没有不自然的斑点，而盐腌的咸鸭蛋可能稍有咸腥味道，但不会有浓烈的恶臭味，除此之外，流沙咸蛋黄厂家，选择有明确来源、品牌的鸭蛋与店家，也能帮助挑选鸭蛋。

传统制作咸鸭蛋的做法耗时，若只是家中少量使用，有些人选择在烘焙行购买冷冻咸蛋黄，使用虽然方便，不过也须留意保存期限、挑选具有来源的店家，而冷冻咸蛋黄外观色泽为橙黄色略带红色，挑选时留意避免选到有不自然红色者。

想自制咸蛋黄但担心来不及完成，可尝试能快速制作的“ 冷冻＋盐腌 ”法！只要3～4天即可完成，与传统盐腌法相比，大幅缩短了制作花费的时间！

将生鸭蛋整颗放入冰箱冷冻约三天，月饼咸蛋黄厂家，取出退冰后，蛋黄受到冷冻会产生“ 凝胶 ”作用转变为固体，但是蛋白却不会凝固，因此可轻松分离出蛋白和蛋黄。将蛋黄放入盐巴中并覆盖盐腌2～3小时，即是咸蛋黄。放入冷冻库保存，等制作月饼时，衢州咸蛋黄厂家，取出并在蛋黄表面撒上少许高粱酒、米酒，烤箱以150度左右烘烤约5～10分钟，咸蛋黄完成！

衢州咸蛋黄厂家-回味源创新研发-月饼咸蛋黄厂家由广州回味源蛋类食品有限公司提供。“ 咸蛋黄,海鸭蛋,咸蛋清,月饼蛋黄 ”就选广州回味源蛋类食品有限公司（www.egg88.com），公司位于：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，多年来，回味源坚持为客户提供好的服务，联系人：徐佩琼。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。回味源期待成为您的长期合作伙伴！