

石家庄咸蛋黄 回味源好品质 咸蛋黄批发

产品名称	石家庄咸蛋黄 回味源好品质 咸蛋黄批发
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，石家庄咸蛋黄，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，咸蛋黄批发，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，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!

半成品咸蛋腌制法

这种腌制工艺是选用腌制好的完好无损的、符合卫生标准的盐蛋用自来水冲洗干净，滤干水再消毒后取出，按1万枚蛋1公斤白酒的量，再按1万枚蛋1公斤油的量在盐蛋黄表面喷植物油，再真空包装。本发明由于采用若上技术方案，流沙咸蛋黄，制作过程中盐蛋黄不与水和防腐剂以及化学成分接触，杜绝了污染源，制成的盐蛋黄不含防腐剂和化学成分，是营养丰富的纯天然绿色食品，且口感好、油多、松沙、味香，保鲜保质时间长，不易发毒变质

该方法的具体步骤为：

- 1.取用符合卫生标准的盐蛋用自来水冲洗干净并消毒；
- 2.晾干12-24小时；
- 3.去壳后置于干净的容器中将盐蛋的蛋黄从盐蛋白中分离出来；
- 4.捞出后用竹签将盐蛋黄整好形；
- 5.在盐蛋黄表面喷白酒以去除腥味；
- 6.在60-70 温度条件下烘干1-1.5小时将蛋黄从湿盐中取出，即为可食用的咸蛋黄。

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，咸鸭蛋黄，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。

咸鸭蛋为啥比咸鸡蛋好吃？

从加工工艺的角度，用鸡蛋来腌咸蛋也没问题。人们之所以不青睐咸鸡蛋，主要原因大概是：咸蛋的美味在于蛋黄，通常鸡蛋黄占整个蛋的比例不超过30%，而鸭蛋能接近35%。再加上鸭蛋的个头本来就比鸡蛋大，咸鸭蛋也就更具吸引力。此外，鸭往往比鸡吃更多的虫子，因而鸭蛋有更重的腥味，而制成咸蛋或者皮蛋，就可以去除腥味，也算是为鸭蛋找到了好归宿。

完美的咸鸭蛋，至少需要满足“流油”“翻沙”“红亮”三个特征。形成这些特征的背后，蕴藏着怎样的科学奥秘呢？

蛋壳的主要成分是碳酸钙，看起来是密闭的，但其实上面有成千上万个微孔。自然状态下，这些微孔被

蛋壳表面的一层胶状物所封闭。i经过清洗或者在水中浸泡，这层胶状物被破坏，盐就可以自由往蛋的内部扩散。蛋黄主要由油脂、蛋白质和水构成，其中油脂被包裹成一个个分散的“脂蛋白颗粒”，均匀分散在水中。盐的渗入大大增加了水中离子的浓度，导致一些油脂被释放出来。高温也会大大促进钠离子对脂蛋白的破坏能力，所以咸蛋被煮熟，会有更多的油脂被释放。这就是完美咸鸭蛋的特征——流油。

石家庄咸蛋黄-回味源好品质-咸蛋黄批发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）实力雄厚，信誉可靠，在广东广州的蛋制品等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领回味源和您携手步入辉煌，共创美好未来！