

凯旋蛋品 鹌鹑皮蛋生产厂家 湖州皮蛋

产品名称	凯旋蛋品 鹌鹑皮蛋生产厂家 湖州皮蛋
公司名称	南昌县凯旋蛋品加工厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	江西省南昌市南昌县莲塘镇街上村
联系电话	13755617840

产品详情

鸭蛋的营养价值

- 1、首先，鸭蛋中蛋白质的含量和鸡蛋是一样的，每500克鸡蛋或鸭蛋中蛋白质差不多都是45~70克，有时鸭蛋反而比鸡蛋多些。
- 2、其次脂肪的含量鸭蛋中不但不比鸡蛋少，湖州皮蛋，反而超过了鸡蛋，每500克鸡蛋中大概有脂肪65克，而500克鸭蛋中的脂肪可以超过70克。
- 3、至于鸭蛋中各种矿物质的总量更超过鸡蛋很多，特别是身体中迫切需要的铁和钙在鸭蛋中更是丰富。鸭蛋中几种重要的维生素，一般来说都和鸡蛋差不多，而且维生素b2，在鸭蛋中要比鸡蛋中多1/5以上。维生素b2是一种很容易缺乏的维生素，如果多吃鸭蛋就比蛋得到的更多。

松花蛋的选购

1.一掂

将皮蛋放在手掌中轻轻地掂一掂，品质好的松花蛋颤动大，无颤动皮蛋的品质较差。

2.二摇

用手取皮蛋，放在耳朵旁边摇动，品质好的皮蛋无响声，质量差的则有声音；而且声音越大质越差，甚至是坏蛋或臭蛋。

3.看壳

即剥除松花蛋外附的泥料，看其外壳，以蛋壳完整，呈灰白色、无黑斑者为上品；如果是裂纹蛋，在加工过程中往往有可能渗入过多的碱，鹌鹑皮蛋生产厂家，从而影响蛋白的风味，同时细菌也可能从裂缝

处侵入，使松花蛋变质。

4.四品尝

松花蛋若是腌制合格，则蛋清明显弹性较大，呈茶褐色并有松枝花纹，蛋黄外围呈黑绿色或蓝黑色，中心则呈桔红色，这样的松花蛋切开后，蛋的断面色泽多样化，具有色、香、味、形俱佳的特点。

松花蛋的存储

忌在冰箱里储存松花蛋。松花蛋是用碱性物质浸制而成，皮蛋批发厂家在那里，但内包含水分，放在冰箱内储存，水分就会结冰，影响松花蛋原有的滋味；家中吃不完的松花蛋，宜放在塑料袋里密封保存，咸鸭蛋皮蛋厂家批发，可存3个月风味不变。

皮蛋的新标准

皮蛋新国标考虑顾客安全和行业进步现状，删除了原皮蛋标准中的有铅加工工艺。有铅工艺中皮蛋含铅量为不大于3毫克/千克，新国标规定，皮蛋的铅含量与我们日常食用的鱼、肉、豆腐相同，都是不大于0.5毫克/千克（鲜蛋本身、水和空气中均含有微量的铅）。

松花皮蛋是中华民族的伟大发明，中医认为皮蛋是清凉解热的传统食品。皮蛋拌豆腐、皮蛋瘦肉粥等菜肴美传天下。哪里有华人，哪里就有皮蛋。皮蛋是华人食品的典型代表。现代研究发现，鲜鸭蛋变成松花皮蛋后，胆固醇含量和脂肪含量分别下降了20%以上。无铅工艺的强制使用将皮蛋安全提升到了新的水平。

凯旋蛋品(图)-鹤鹑皮蛋生产厂家-湖州皮蛋由南昌县凯旋蛋品加工厂提供。南昌县凯旋蛋品加工厂（www.jxkygc.com）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！