

凯旋蛋品 松花皮蛋厂家直销 信阳皮蛋

产品名称	凯旋蛋品 松花皮蛋厂家直销 信阳皮蛋
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

煮熟的咸鸭蛋能放几天

对于腌制品很少是一次就可以吃完的，尤其是腌制的咸鸭蛋等蛋类，那煮熟的咸鸭蛋能放几天呢?这个主要取决于存放的温度，如果在煮后未受到污染的情况下，皮蛋厂家电话，即煮好趁热就装入保鲜袋并密封，在摄氏10度以下可以放20天左右，在20度以下可以放10天左右，在接近30度时只能放5天左右还能吃，不需要重煮。如果是放入冰箱冷藏，在0-2度时可以放上60天左右。此外，咸鸭蛋中钙质、铁质等无机盐含量丰富，含钙量、含铁量比鸡蛋、鲜鸭蛋都高，因此是夏日补充钙、铁的好食物。品质好的腌蛋外壳干净，摇动有微颤感，剥开蛋壳后，咸味适中，油多味佳，用筷子一挑，便有黄油冒出，蛋黄分为一层一层的，近一层颜色就深一层，越往里越红，是很多人的爱。

夏天出汗多 可适量吃点皮蛋咸蛋

按照传统养生的说法，夏天适合吃咸鸭蛋和松花蛋，但是也有人觉得，吃松花蛋并不健康。中国农业大学食品科学博士范志红表示，夏天出汗多，需要多补充一点钠、维生素B和蛋白质等，松花皮蛋厂家直销，而皮蛋和咸鸭蛋正是这样的食品，可以适量食用，但不要每天都吃。

范志红解释说：“夏天出汗多，钠、蛋白质和B族维生素都会从汗液里面跑掉，按传统养生的理念，夏天往往可以刻意地吃点富含钠和蛋白质的食物，咸鸭蛋和皮蛋都属于蛋白质丰富、钠又多的食物，B族维生素也比较多。”

不过她强调，现代人体力活动减少，对钠的需求也相应减少，因此，一年四季都要避免咸鸭蛋或皮蛋食用过量，特别是患者和其他医嘱需要控盐的人，不要每天吃皮蛋，每次吃也不要超过一个。

咸鸭蛋作为一种传统食品，皮蛋生产厂家，咸香美味，很多人都喜欢用来佐餐，如何吃得健康呢？范志红建议：一是买咸味淡一点的咸鸭蛋，“鸭蛋腌制到蛋黄出油、蛋白到合适咸度后，及时煮制，然后杀

菌包装。这样就能保留里面蛋黄出油，外面蛋白不太咸的效果，又能长期保存”；二是可以把咸味的蛋白部分切碎，信阳皮蛋，做成炒菜配料；三是一次不要吃一整个咸鸭蛋，吃一小块配粥即可，再配上蔬菜就更健康了。

咸鸭蛋怎么煮熟？

咸鸭蛋是用煮熟的。做法是，首先你要把裹在咸鸭蛋外表的一层黄土用清水洗净，再把洗净的咸鸭蛋放入装有净水的锅中，以水满过咸鸭蛋为宜，先把少许盐放入锅中，要以煮咸鸭蛋的量来决定盐的多少，一般以二十个咸鸭蛋煮一锅放两瓢根为准，放盐的目的是为了不把咸鸭蛋内的咸味煮出，而导致咸鸭蛋不咸，不好食用，也不便保管。接下来开火用中火煮到水开后，再把火调至微火，让它保持水沸的状态，再煮二十分钟把火关掉，用漏勺捞起放入盆中，待冷却即可食用。

凯旋蛋品(图)-松花皮蛋厂家直销-信阳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）为客户提供“皮蛋，松花蛋，变蛋，鸭蛋，鹌鹑皮蛋，鹌鹑蛋”等业务，公司拥有“凯旋皮蛋，松花蛋，变蛋，鸭蛋，鹌鹑皮蛋，鹌鹑蛋”等品牌。专注于蛋制品等行业，在江西南昌有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：杜经理。