

松花蛋价格表 凯旋蛋品 济南松花蛋价格

产品名称	松花蛋价格表 凯旋蛋品 济南松花蛋价格
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

皮蛋需要煮熟再吃吗

皮蛋是可以直接食，不需要煮熟的，如果生吃皮蛋，好切成块状，拌醋、酱油，醋酸能中和部分碱，皮蛋的口感也会好一些。

不过如果闻到皮蛋有很刺鼻的味道，很可能是氨含量太多，这个时候建议将皮蛋煮熟再食用，因为皮蛋制作时都会加入石灰和纯碱，在碱性溶液中，蛋白质会呈现凝胶特性，滕州松花蛋价格，蛋白质在分解的过程中会产生氨。纯碱放得太多，氨就会多。刚刚制好的皮蛋，氨含量高，其后会逐渐降低。氨会对口腔黏膜和胃黏膜形成很强的刺激，松花蛋的批发价格，以往甚至有患者被“ ”胃的情况，但一般不多见。如果在吃皮蛋的时候太急，比如整个吃，就很容易受伤。而熟食会分解氨，因此如果是求更好的口感建议先将皮蛋煮熟后再食用。

松花鹌鹑蛋的做法

材料

- 1、纯碱：主要起凝固结晶作用。
- 2、硫酸锌：作用是调匀其他配料和加速配料的渗入，使蛋白、蛋黄凝固、离壳，成品富含锌。
- 3、调味佐料：八角、桂皮、陈皮、花椒、。
- 4、灰：是燃烧桑柴后的灰烬，含植物碱，可调匀其他配料，松花蛋价格表，并使蛋白表面呈松枝花纹。
- 5、茶末：尽量多用红茶末，少用绿茶末。
- 6、开水：凉水必须煮沸。

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，济南松花蛋价格，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。

松花蛋价格表-凯旋蛋品-济南松花蛋价格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）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。凯旋蛋品——您可信赖的朋友，公司地址：江西省南昌市南昌县莲塘镇街上村，联系人：杜经理。