

皮蛋批发厂家报价 鹰潭皮蛋批发 凯旋蛋品

产品名称	皮蛋批发厂家报价 鹰潭皮蛋批发 凯旋蛋品
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

皮蛋烹饪小技巧：

- 1、做皮蛋要选用新鲜的鸭蛋，很多地方买不到新鲜鸭蛋，可以从网上购买，或者用鸡蛋和鹌鹑蛋也可以；
- 2、皮蛋粉不要接触皮肤，鹰潭皮蛋批发，制作的时候戴上手套，避免伤害皮肤；
- 3、做皮蛋会受到环境温度的影响，温度高的时候比较容易成功，所以要做好保温措施。
- 4、皮蛋粉可以从网上购买，价格便宜，一包也就几块钱，不过要选择好的皮蛋粉，不含铅的皮蛋粉。

疑问解答：

皮蛋能多吃吗？皮蛋是一种特别富有中国特色的食品，其味道特殊鲜美。皮蛋有其特殊的效果，比如在夏天，食用一定的皮蛋可以比较有效的去火。

但是，皮蛋属于腌制类食物，不宜多吃，特别是小孩，孕妇，老人，建议别吃。皮蛋虽然美味，但腌制类食物不宜多吃。做皮蛋除了用鸭蛋，可以用别的蛋代替吗？

当然可以！方法一样，只需掌握时间即可。鸡蛋腌制时间要比鸭蛋减少3-5天左右，鹌鹑蛋30度以上5天左右成型，20度以上7天左右，10度左右约10天成型。

松花皮蛋粉的配置是什么？

- 1、原料选择:只需三种原料，各地均有。

生石灰。宜选块大、体轻、杂质少、加水产生强烈气泡并迅速化灰的块灰佳，自然化灰的熟石灰不能用。

石碱。宜选购气孔较少、纹理细密、结构严实的石碱，有条件的还可自己配置。

。海盐、岩盐、井盐、加碘盐等均可。

2、配置方法:根据生产规模大小，将石灰、石碱、按3:3:1的比例分别称量，散装皮蛋批发，充分拌匀后，每250克分装成一小袋，用热合机封口即为成品。每小袋可加工制作50个皮蛋。皮蛋粉包装密封后，可保存2年以上不变质，即使有吸潮结块，也不影响效果。

二、松花皮蛋加工方法消费者买回皮蛋粉后，每小袋只需加清水100克，用筷子调成糊状，将新鲜、未散黄、无裂纹的鸡鸭蛋夹入碗盆中逐个滚抹一层，以蛋壳不外露为度，皮蛋批发厂家报价，然后装入坛、缸、罐或塑料袋(桶、盆)内，密封存放10，12天即可成熟。此法加工的皮蛋质量特佳，不含铅、不碱口、无涩味，剥开蛋壳后，蛋体软而有弹性，滑而不粘手，蛋白呈茶褐色，透明晶亮，蛋黄呈墨绿色，入口绵实，味道鲜美，可保存半年以上不变味。

皮蛋和松花蛋的区别你有注意过这些小细节吗？

1、用料不同：松花蛋批发厂家告诉大家，皮蛋是用石灰、碱、谷糠或锯沫等制成，松花蛋是用氧化铅及辅料等制成。

2、颜色不同：皮蛋透明金黄，有雪花斑点。松花蛋颜色发黑不透明，有松花斑点。

3、味道不同：皮蛋香，皮蛋批发多少钱一个，松花蛋味道含铅，有点发臭。常说皮蛋松花蛋含铅，多吃对身体不好，因此要选择蛋黄部分不是完全凝固状的，这样铅含量较低，相对健康。

皮蛋批发厂家报价-鹰潭皮蛋批发-凯旋蛋品(查看)由南昌县凯旋蛋品加工厂提供。“皮蛋，松花蛋，变蛋，鸭蛋，鹌鹑皮蛋，鹌鹑蛋”就选南昌县凯旋蛋品加工厂（www.jxkygc.com），公司位于：江西省南昌市南昌县莲塘镇街上村，多年来，凯旋蛋品坚持为客户提供好的服务，联系人：杜经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。凯旋蛋品期待成为您的长期合作伙伴！