

松花蛋厂家 凯旋蛋品 上饶松花蛋

产品名称	松花蛋厂家 凯旋蛋品 上饶松花蛋
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

有哪些方法自制水晶皮蛋的小技巧

- 1、料液配制（按0.5kg鸭蛋计算）生石灰120g，食用酒精30g，纯碱30g，大盐20g，松花蛋厂家，大蒜泥3g，红茶末4g，醋酸锌10，水550g.将所配料液入锅用文火慢煮至65~72 撤火，将料液温度降至40 即可。
- 2、入缸浸蛋 浸缸用瓦缸，将选好的蛋放进缸中，蛋面距缸口10cm，将热浸泡液慢慢倒入缸中，至液面高过蛋面8cm，在液面放数根竹条，上饶松花蛋，以压住浮起的蛋，缸口用厚塑料布封紧。
- 3、浸后管理 皮蛋成熟期所需的温度为27-32 。蛋泡进缸后不能搬动，也不要随意翻蛋。当蛋浸泡到第7-8天时，可掀膜拿出1个蛋，先对着太阳或灯泡照光，若蛋黑不透亮，可敲开蛋的小头部分观察：如果蛋白凝固完全，弹性好，蛋白胶质体透明度较好，说明蛋已成熟，应立即出缸；若蛋白烂头，说明碱太强，应马上出缸，泡进另一个装有5%浓度香醋液的缸中，一般泡30小时左右即可；若蛋白胶质体软化不坚实，说明碱性弱，应再泡2天左右。
- 4、出缸晶化 皮蛋出缸后，先擦干蛋壳上的料液，依次放进盆中，加净水适量（水淹过蛋面即可），再将明矾粉均匀撒入水中（每100个蛋用明矾5g），皮蛋在明矾液中浸泡6小时左右即成水晶皮蛋。
- 5、保鲜处理 为了运输方便，加工松花蛋，可对皮蛋进行涂蜡保鲜处理。方法是：将石蜡（食品级）适量放进电饭煲中加热融化，冷却后用小刷子蘸蜡水在皮蛋上薄薄地涂上一层。

鲜辣皮蛋

用料：

松花皮蛋 / 红辣椒 / 青辣椒 / 香菇

做法：

1.处理原料，切块切丁

2.爆炒，松花蛋制做，放一点点底油就可以了，先炸干辣椒，然后放青椒，再放香菇片，香菇炒干就可以了~盛盘子里，上面放切好的皮蛋

3.加蒜末，酱油，醋，还可以放一点香油 豆豉鲮鱼拌皮蛋

用料：

皮蛋 / 豆豉鲮鱼罐头 / 葱花 / 陈醋

做法：

1.将皮蛋用细线切割，准备适量陈醋和葱花

2.把罐头里的豆豉和汤汁倒入陈醋中，鲮鱼切碎后和皮蛋一同加入拌好的汤汁中即可

皮蛋别再拌豆腐了，试试和它搭

皮蛋拌黄瓜

配料: 黄瓜一根、皮蛋四个、线椒一根、红美人两根、盐半汤匙、香油一汤匙、白糖一汤匙、味鲜两汤匙、香醋五汤匙、鸡精半汤匙、凉开水五汤匙香醋

烹饪步骤:

1.准备好做黄瓜拌皮蛋的食材：黄瓜，皮蛋，红美人，线椒。

2.把黄瓜切成丁放盘子里备用。

3.把红美人和线椒剁碎，放入碗里备用。

4.给放有红美人和线椒的碗里加入盐，香油，白糖，味鲜，香醋，鸡精，凉开水，搅拌均匀备用。

5.把皮蛋剥壳。

6.然后用刀切成如图的形状。

7.把皮蛋放到盘子里依次进行摆盘。

8.然后把黄瓜丁放到皮蛋上。

9.然后把调好的汁儿倒在皮蛋上，就可以食用啦。

松花蛋厂家-凯旋蛋品(在线咨询)-上饶松花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）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。