

松花蛋多少钱 凯旋蛋品 南昌松花蛋

产品名称	松花蛋多少钱 凯旋蛋品 南昌松花蛋
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

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，松花蛋加工厂，好切成块状，拌醋、酱油，松花蛋多少钱，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，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，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，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，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，松花蛋怎么批发，可保存半年以上不变味。

自制皮蛋

食材：新鲜鸭蛋、红茶叶、皮蛋粉、盐。

做法：第1步，首先把鸭蛋清洗干净了，然后擦干表面的水分别用。 第二步，红茶用开水泡好，过滤出茶水，然后加入皮蛋粉搅拌均匀，再加盐搅拌均匀，放着静置一段时间。

第三步，然后将鸭蛋裹上做好的皮蛋糊，每一个都裹上厚厚一层，然后装入保鲜袋里。 第四步，把袋子扎好，密封起来，然后再装入纸盒里，南昌松花蛋，密封好，做好保温措施，等待发酵20天左右就可以了，皮蛋就做好了。

松花蛋多少钱-凯旋蛋品(在线咨询)-南昌松花蛋由南昌县凯旋蛋品加工厂提供。行路致远，砥砺前行。南昌县凯旋蛋品加工厂（www.jxkygc.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为蛋制品具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!