

咸蛋皮蛋加工厂家 南昌皮蛋 凯旋蛋品

产品名称	咸蛋皮蛋加工厂家 南昌皮蛋 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

拌皮蛋

松花蛋3个 / 小尖椒6个 / 大蒜4瓣

姜8片 / 鲜酱油20ml / 白糖5g

盐5g / 鸡精 / 高汤15ml

做法：

- 1.松花蛋去皮后洗净，稍微擦干水分，随意切成小块，不要太碎
- 2、大蒜和姜分别切片，小尖椒切成小片，一起放入松花蛋中，然后加入鲜酱油、白糖、盐、鸡精、高汤一起拌匀，放入冰箱腌制1小时
- 3.后食用前轻轻拌匀即可

小贴士：

凉菜里的辣椒、大蒜、姜片稍微多一些，味道会更加浓郁，受不了辣味的朋友也可以不用小尖椒

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，抚州皮蛋，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，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。

松花蛋的基本介绍

松花蛋也叫皮蛋，是以鸭蛋为原料，利用蛋在碱性溶液中，能使蛋白质凝胶的特性，使之变成富有弹性的固体，腌制加工而成的食品，因为腌制过程中特有的真菌群会在内部表面形成类似松花一样的花纹得名。但是，皮蛋制作如果配方控制不良，会使蛋白质在碱性溶液中反而发生水解，蛋白质变性呈为蛋白，皮蛋厂家电话，就不能食用。如果蛋壳有裂痕或配方控制不佳，也会让蛋内之外溢，变成金黄色。正常的皮蛋是为墨绿色且有松花及富弹性。皮蛋之所以有特殊风味，是因为经过强碱作用后，咸蛋皮蛋加工厂家，原本具有的含硫氨基酸被分解产生及氨，再加上浸渍液中配料的气味，鹤鹑蛋皮蛋厂家，就产生特有的味道了。而皮蛋的颜色则是因蛋白质在强碱作用下，蛋白部分会呈现红褐或黑褐色，蛋黄则呈现墨绿或澄红色。

咸蛋皮蛋加工厂家-南昌皮蛋-凯旋蛋品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）位于江西省南昌市南昌县莲塘镇街上村。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前凯旋蛋品在蛋制品中享有良好的声誉。凯旋蛋品取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。凯旋蛋品全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。