

萍乡皮蛋加工 无铅皮蛋加工 凯旋蛋品

产品名称	萍乡皮蛋加工 无铅皮蛋加工 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

松花鹌鹑蛋做法 做法如下

1、料液配制：取清水100公斤，红茶末3公斤。陈皮、八角、桂皮、花椒各250克，一起放入锅煮沸15分钟左右，取滤液倒入大缸中，加入纯碱5.5公斤，2公斤，灰2公斤，用少许碱液溶解硫酸锌200克，充分搅拌均匀冷却备用。冷却后的料液用标准盐酸滴定检测其浓度，如料液中qin氧化钠浓度在5.0%-5.5%之间为合格料液，不足或过量应调整后使用。

2 选料及浸泡：选择5-7天的新鲜蛋，、裂和薄壳蛋后一层一层轻轻放入缸内，装至距缸口10厘米，盖上竹箎压住蛋面，缓缓注入料液，使料液没过蛋面6厘米，封住缸口保存。料液入缸后切忌蛋在缸中晃动，否则蛋将成熟不好。蛋在浸泡期间室温建议保持在15-25 。上述料液可浸泡100公斤鹌鹑蛋。

3、定期抽样检查：在浸泡期间分3次抽样检查。封缸后，第7天进行第1次抽样。打开缸后，若看到鹌鹑蛋表面斑纹脱落面积在5%以上，蛋白基本凝固，属正常。如打开壳后发现和原来的蛋白一样，说明碱度不够。第二次抽检在12-13天，若蛋壳花斑全部脱落，蛋白凝固并且表面光洁，色泽褐黄带青，萍乡皮蛋加工，全部上色，卤蛋皮蛋加工厂，蛋黄外层变色，则说明正常。如果有黄水样蛋白，皮蛋加工报价，蛋黄周围有凝固则碱度过大。第3次抽检为浸泡后第16-18天，蛋白凝固不粘壳呈半透明有光泽，有弹性，无铅皮蛋加工，蛋黄外层凝固，是墨绿色，中心为橙黄色有糖心，即可出缸。

4、晾蛋包蜡：鹌鹑皮蛋制作熟后，应立即出缸，然后用冷开水冲洗、晾干，再进行光照检查，剔除不合格的蛋。如果是成熟不好，可再放入料液中浸泡2-3天后出缸。将合格的鹌鹑皮蛋放入也熔化的石蜡中滚一滚取出，稍凉后进行外包装即可。

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，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。

咸鸭蛋的基本介绍

咸鸭蛋是指以新鲜鸭蛋为主要原料经过腌制而成的再制蛋，咸鸭蛋是一种风味特殊、食用方便的再制蛋，咸鸭蛋是佐餐佳品，色、香、味均十分诱人。

咸鸭蛋本身就咸，如果您吃的时候再搭配着口味重的食材，如咸菜、腐乳、重口味的菜，确实是会把自己给齁死。我想也不会有谁会这样吃的，那口味得有多重呀。

咸鸭蛋+李子：这个是千万不能一起吃的，这两者一起吃很可能引起，严重的可能有生命危险，所以日常生活中尽量地避免两者同吃。咸鸭蛋+甲鱼：两者同食会引起，肠胃不适。

哪些人不能吃咸鸭蛋 鲜蛋成分中的蛋白质和脂肪在正常情况下呈均匀的乳状液分布，鲜蛋直接煮熟时，蛋中蛋白质和脂肪的乳状液直接凝固变成凝块，油脂来不及析出，仍被分散在蛋白质凝块中，因此不见出油。

萍乡皮蛋加工-无铅皮蛋加工-凯旋蛋品(诚信商家)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)是一家从事“皮蛋，松花蛋，变蛋，鸭蛋，鹌鹑皮蛋，鹌鹑蛋”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“凯旋皮蛋，松花蛋，变蛋，鸭蛋，鹌鹑皮蛋，鹌鹑蛋”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使凯旋蛋品在蛋制品中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！