

鹰潭变蛋 松花变蛋怎么批发 凯旋蛋品

产品名称	鹰潭变蛋 松花变蛋怎么批发 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

松花蛋拌豆腐

食材：盒装豆腐一盒，2个松花蛋，肉松、葱花、酱油、香醋、香油和糖等

做法：豆腐加水煮开，取出用冷水泡凉后，变蛋什么价格，切成厚片放入盘子内；松花蛋用刀切成几瓣放在豆腐旁，放上肉松、葱花，调味料撒上面即可。

松花鸡腿

食材：鸡腿、松花蛋、姜、料酒、胡椒粉和

做法：姜切末，加入料酒、胡椒粉和调汁，两个鸡腿取出骨头，沥干水分，把鸡腿放入调料汁种腌制2个小时左右；抖掉鸡腿上的姜末，皮向下平铺到保鲜膜上，中间摆上一条切好的松花蛋，用保鲜膜把鸡腿卷紧，外面再包上一层锡纸定型，放入蒸锅种蒸20分钟左右，待冷却后放入冰箱冷藏2个小时左右，切片即可食用。

姜汁皮蛋

食材：适量的皮蛋、姜末和生抽

做法：姜片切末，倒入生抽调味，松花蛋切好摆在盘子里，把姜汁淋在松花蛋上即可享用。

黄瓜皮蛋汤

食材：黄瓜、皮蛋

做法：黄瓜、皮蛋切块；热锅放油，松花变蛋怎么批发，加入一点姜末爆香，倒入皮蛋微炒一下，变蛋的市场价格，加入适量的水熬煮，水开后加入黄瓜块，煮3-5分钟后加入适量的即可出锅。

皮蛋瘦肉粥

食材：适量的大米、糯米、瘦肉、皮蛋

做法：大米和糯米洗干净，赣州变蛋，提前泡一会；瘦肉剁碎，加入葱姜、生抽、鸡精和拌匀；大火熬粥开锅后转中小火，放入肉馅，肉变色后转小火慢熬，30分钟后加入松花蛋，再熬制3-5分钟即可出锅，也可撒上一点碎葱花更美味。

松花蛋如何进行保存

- 1、切开的不可隔夜：松花蛋一般直接沾佐料吃，如酱油、酱油膏、辣椒酱等。如果切开了建议是当顿吃完，如果吃不完也不建议隔夜吃，所以平时随时随取，不要一下切太多。
- 2、密封保存：没吃完的松花蛋可放在塑料袋内密封保存，置于阴凉通风处，一般可保存3个月左右而风味不变。
- 3、避免放入冰箱：松花蛋是用碱性物质浸制而成的，蛋内饱含水分，若放在冰箱内贮存，水分就会逐渐结冰，从而改变皮蛋原有的风味。此外低温保存还容易使松花蛋变成黄颜色，影响色泽，所以冰箱内不宜存放皮蛋。

怎么区别有铅和无铅松花蛋

我们平时吃的松花蛋中，是含有丰富的营养物质的，但同样的，松花蛋也是含铅的，吃多了对身体也是不好的，因此很多人会购买无铅松花蛋，但怎么样区别有铅和无铅呢？松花蛋批发厂家告诉大家，有铅松花蛋的蛋体表面色泽比较暗，呈现暗灰色，松花蛋蛋体表面污染比较严重，也不容易清洗，而无铅松花蛋的蛋体表面光洁明亮，铅斑也比较少，蛋壳就像涂了油，比较干净。

鹰潭变蛋-松花变蛋怎么批发-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！