

制作变蛋的厂家电话 江西变蛋 凯旋蛋品

产品名称	制作变蛋的厂家电话 江西变蛋 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

鸭蛋腌制多长时间才能吃?

和盐水浸泡法，一般需要35-40天，主要做法是将新鲜鸭蛋洗净，往盆中倒入适量温开水，往温开水中一边加，一遍搅拌，直到不再溶解，饱和的水就调好了，待饱和盐水冷后倒入坛子中，接着将鸭蛋放入，封好坛子，静待35到40天即成。

黄泥腌制咸鸭蛋一般需要30天，是将黄泥均匀涂到每个鸭蛋上，装入坛中密封30天，即可制成，腌好的咸鸭蛋有油，且咸味均匀。

卤水腌制咸鸭蛋一般需要20天，是将清水煮沸后加入，花椒、大料等调味料，煮沸冷后倒入罐中，刚好没过鸭蛋，封好罐口，腌渍20天即可取食，操作相对简便，腌制时间短。

保鲜膜腌制咸鸭蛋仅需8天，咸鸭蛋的出油率高，操作比较简单，清洁卫生。但是需要用到较多的酒，并且保鲜膜要裹严实放在阴凉处保存，不然容易变质。

【什锦皮蛋】：食材：皮蛋

配料：胡萝卜、玉米、猪瘦肉

调料：生姜、生抽、蚝油、盐、白醋、水淀粉、白糖、清水【下面是做法】第1步：把皮蛋清洗干净，冷水下锅煮5-6分钟左右。

第2步：煮熟的皮蛋捞起来放凉，把胡萝卜、猪瘦肉切成丁，玉米剥成粒，生姜切成丝备用。

第3步：把放凉的皮蛋剥皮，然后切成4块，装进盘子里备用。

第4步：锅里放油，下生姜丝炒出香味，然后把瘦肉放下去翻炒，炒到猪肉变色，然后放入蚝油、生抽翻炒均匀。

第5步：倒入适量的清水，大火烧开后，放入一勺的白醋，一勺的白糖，适量盐、然后倒入适量的水淀粉勾芡

第6步：把勾好芡的玉米猪肉跟胡萝卜放进盘子里，我们这道香喷喷的什锦皮蛋就做好了，做法是不是很简单呢？用到的材料也很简单，成本不到20块。

【注意】

1.皮蛋要先煮一下，鹌鹑变蛋厂家，一方面可以去除一下异味，江西变蛋，也可以让个别皮蛋的蛋黄凝固。

2切皮蛋的时候，刀可以先沾点水，这样蛋黄就很少沾在刀上了，当然用线切皮蛋也是很好用的，变蛋生产厂家价格，看你个人的习惯了。

虎皮鹌鹑蛋制作：

1、锅置火上，放入凉水和洗净的鹌鹑蛋，开锅后，制作变蛋的厂家电话，移到微火上煮5分钟，把鹌鹑蛋捞入凉水中，泡2分钟，剥去皮。

2、冬笋削去筋、皮，切成片，用开水氽透，捞出，放入凉水中过凉；香菇用高汤煨煮。

3、锅置火上，放入花生油，烧至七成熟时炸鹌鹑蛋至金黄色，捞出，控去油。

4、锅中留底油，煸葱姜，烹料酒，加入鸡油、毛姜水、精盐、味精，用糖色把汤调成浅黄色，放入鹌鹑蛋、冬笋片、香菇，用微火煨10分钟，用调稀的水淀粉勾芡，淋上鸡油，出锅即成。

制作变蛋的厂家电话-江西变蛋-凯旋蛋品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!