

# 无铅鹌鹑皮蛋的加工 萍乡 鹌鹑皮蛋 凯旋蛋品

产品名称	无铅鹌鹑皮蛋的加工 萍乡 鹌鹑皮蛋 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

咸鸭蛋厂家教您腌制鸭蛋的做法

- 1、选购适量、新鲜鸭蛋洗干净，晾干后放入坛罐内，但是注意不要放在阳光下晒干。
- 2、在锅中盛放适量的水（按每50只鸭蛋用4公斤水的比例），把适量的生姜、八角、花椒放入水中煮。待煮出香味后，鹌鹑皮蛋厂家，加粗盐1公斤、少许白糖及白酒50克兑匀。
- 3、等卤水完全冷却后，倒入摆好鲜鸭蛋的坛内，以没过蛋面为宜。
- 4、将坛罐加盖密封，存放20天左右即可启封食用。其中，放白酒是咸鸭蛋多出油的关键，萍乡 鹌鹑皮蛋，千万不可忘记。因为白酒可以加速蛋内的蛋白质凝固，使蛋黄内的油被挤出来。

## 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，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，鹌鹑皮蛋加工厂，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，加入一点姜末爆香，倒入皮蛋微炒一下，无铅鹌鹑皮蛋的加工，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，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。

经典皮蛋瘦肉粥，先放皮蛋还是先放肉？

看着看着，小主不由得想起自己小时候，妈妈每天总是很早起床，为全家人煮粥的画面。

很多时候是白粥煮鸡蛋，简单营养又管饱。但如果有一天换成了香喷喷的皮蛋瘦肉粥，那能让人高兴上一整天~

## 皮蛋瘦肉粥

中国人吃粥的历史很久，粥的做法也真的非常。皮蛋瘦肉粥因为用料简单、制作方便，味道独特又清淡适口，可以说是除白粥外流传广的一种了。特别是在胃口不好或身体不舒服的时候，能喝上一碗热腾腾的皮蛋瘦肉粥，简直暖到心里去了呀。

皮蛋瘦肉粥的做法也很多。如果由易到难写在卡片上，大概可以组一套出来。

无铅鹌鹑皮蛋的加工-萍乡鹌鹑皮蛋-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](http://www.jxkygc.com)）实力雄厚，信誉可靠，在江西南昌的蛋制品等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领凯旋蛋品和您携手步入辉煌，共创美好未来！