

凯旋蛋品 无铅鹌鹑皮蛋的加工 南昌鹌鹑皮蛋

产品名称	凯旋蛋品 无铅鹌鹑皮蛋的加工 南昌鹌鹑皮蛋
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，南昌鹌鹑皮蛋，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。

皮蛋需要煮熟再吃吗

皮蛋是可以直接食，不需要煮熟的，如果生吃皮蛋，好切成块状，拌醋、酱油，醋酸能中和部分碱，皮蛋的口感也会好一些。

不过如果闻到皮蛋有很刺鼻的味道，鹌鹑皮蛋厂家，很可能是氨含量太多，这个时候建议将皮蛋煮熟再食用，因为皮蛋制作时都会加入石灰和纯碱，在碱性溶液中，蛋白质会呈现凝胶特性，蛋白质在分解的过程中会产生氨。纯碱放得太多，氨就会多。刚刚制好的皮蛋，氨含量高，其后会逐渐降低。氨会对口腔黏膜和胃黏膜形成很强的刺激，以往甚至有患者被“ ”胃的情况，但一般不多见。如果在吃皮蛋的时候太急，比如整个吃，就很容易受伤。而熟食会分解氨，鹌鹑皮蛋加工，因此如果是求更好的口感建议先将皮蛋煮熟后再食用。

松花蛋瘦肉粥做法：

- 1、松花蛋批发厂家需要大家准备大米、松花蛋、瘦肉、水、盐、鸡精、料酒、淀粉、香油。
- 2、将大米放入大碗中，加水揉搓后，无铅鹌鹑皮蛋的加工，洗净，放入水中浸泡30分钟，将泡过的大米再度洗净，沥去水后倒入锅中，加入水适量，开始煮。
- 3、瘦肉浸泡出后，再冲洗干净，切成肉丝，放入盐适量、鸡精、料酒、淀粉，抓拌均匀后腌制10分钟，皮蛋剥皮，切成小块备用。
- 4、粥煮到水比较稠后放入肉丝、皮蛋，适量盐、鸡精、再煮1分钟左右，用勺子不断搅动，放入香油，搅匀后盛出就可以了。

凯旋蛋品(图)-无铅鹌鹑皮蛋的加工-南昌鹌鹑皮蛋由南昌县凯旋蛋品加工厂提供。“皮蛋,松花蛋,变蛋,鸭蛋,鹌鹑皮蛋,鹌鹑蛋”就选南昌县凯旋蛋品加工厂(www.jxhjp-m.com)，公司位于：江西省南昌市南昌县莲塘镇街上村，多年来，凯旋蛋品坚持为客户提供好的服务，联系人：杜经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。凯旋蛋品期待成为您的长期合作伙伴！