

鹌鹑皮蛋江西 凯旋蛋品 鹰潭鹌鹑皮蛋

产品名称	鹌鹑皮蛋江西 凯旋蛋品 鹰潭鹌鹑皮蛋
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

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，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，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。

松花蛋的选购

1.一掂

将皮蛋放在手掌中轻轻地掂一掂，品质好的松花蛋颤动大，无颤动皮蛋的品质较差。

2.二摇

用手取皮蛋，放在耳朵旁边摇动，品质好的皮蛋无响声，质量差的则有声音；而且声音越大质越差，甚至是坏蛋或臭蛋。

3.看壳

即剥除松花蛋外附的泥料，看其外壳，以蛋壳完整，呈灰白色、无黑斑者为上品；如果是裂纹蛋，在加工过程中往往有可能渗入过多的碱，从而影响蛋白的风味，同时细菌也可能从裂缝处侵入，使松花蛋变

质。

4.四品尝

松花蛋若是腌制合格，则蛋清明显弹性较大，呈茶褐色并有松枝花纹，蛋黄外围呈黑绿色或蓝黑色，中心则呈桔红色，这样的松花蛋切开后，蛋的断面色泽多样化，鹌鹑皮蛋江西，具有色、香、味、形俱佳的特点。

松花蛋的存储

忌在冰箱里储存松花蛋。松花蛋是用碱性物质浸制而成，但内包含水分，放在冰箱内储存，水分就会结冰，影响松花蛋原有的滋味；家中吃不完的松花蛋，宜放在塑料袋里密封保存，可存3个月风味不变。

松花皮蛋四种腌制方法和五个技巧

腌制方法：鸭蛋50枚，食用碱120克，生石灰350克，盐60克，草木灰500克，茶叶50克，黄泥适量。做法：鸭蛋洗净晾干水分，茶叶用水煮5-8分钟，然后将生石灰化开，再加入剩余的原料搅匀，和成糊状，将鸭蛋放入粘匀，放坛子中密封腌制10天左右，即可第二种【松花蛋】腌制方法：新鲜鸭蛋50枚，变蛋粉750克。做法：将变蛋粉倒入碗中，加入清水搅成黏稠的糊状，另一个万盛干粉，将洗净的鸭蛋在糊状的浆中蘸一下，再滚上一层干粉，装入坛子中，鹌鹑皮蛋怎么制作，密封保存20天左右即可，食用前取出晾一会，可去除碱味。第三种【松花蛋】腌制方法：新鲜鸭蛋5公斤，300克，红茶末100克，盐200克。做法：红茶用开水煮10分钟，过滤掉茶叶备用。准备一个坛子，无铅鹌鹑皮蛋的制作，放入，加入茶水1600克，盐，搅至完全溶解，放入鸭蛋，用重物压制，让鸭蛋全部浸泡在水中，密封腌制15天即可。

第四种【松花蛋】腌制方法：新鲜鸭蛋50枚，花椒，八角，良姜，香叶各15克，草木灰适量，石灰粉适量。做法：鸭蛋清洗干净晾干水分，再将上述香料用沸水煮10分钟，鹰潭鹌鹑皮蛋，捞出残渣凉透盛出，慢慢下入石灰粉，草木灰搅成黏稠糊状，再将鸭蛋逐个粘匀后在裹上锯末，装入坛子中，密封腌制20天左右即可。

鹌鹑皮蛋江西-凯旋蛋品(在线咨询)-鹰潭鹌鹑皮蛋由南昌县凯旋蛋品加工厂提供。南昌县凯旋蛋品加工厂（www.jxhjp-m.com）为客户提供“皮蛋,松花蛋,变蛋,鸭蛋,鹌鹑皮蛋,鹌鹑蛋”等业务，公司拥有“凯旋皮蛋,松花蛋,变蛋,鸭蛋,鹌鹑皮蛋,鹌鹑蛋”等品牌。专注于蛋制品等行业，在江西南昌有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：杜经理。