

萍乡鹌鹑皮蛋 凯旋蛋品 鹌鹑皮蛋怎么制作

产品名称	萍乡鹌鹑皮蛋 凯旋蛋品 鹌鹑皮蛋怎么制作
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，萍乡鹌鹑皮蛋，一般需要35-40天，鹌鹑皮蛋怎么制作，主要做法是将新鲜鸭蛋洗净，往盆中倒入适量温开水，鹌鹑蛋皮蛋制作，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。

松花蛋的基本介绍

松花蛋也叫皮蛋，是以鸭蛋为原料，利用蛋在碱性溶液中，能使蛋白质凝胶的特性，使之变成富有弹性的固体，腌制加工而成的食品，因为腌制过程中特有的真菌群会在内部表面形成类似松花一样的花纹得名。但是，皮蛋制作如果配方控制不良，会使蛋白质在碱性溶液中反而发生水解，蛋白质变性呈为蛋白，就不能食用。如果蛋壳有裂痕或配方控制不佳，也会让蛋内之外溢，变成金黄色。正常的皮蛋是为墨绿色且有松花及富弹性。皮蛋之所以有特殊风味，是因为经过强碱作用后，原本具有的含硫氨基酸被分解产生及氨，再加上浸渍液中配料的气味，就产生特有的味道了。而皮蛋的颜色则是因蛋白质在强碱作用下，蛋白部分会呈现红褐或黑褐色，蛋黄则呈现墨绿或澄红色。

凉拌皮蛋豆腐

用料：

皮蛋2个 / 嫩豆腐一盒 / 大蒜3瓣

生抽 / 老抽 / 醋 / 糖 / 麻油 / 料酒

做法：

- 1.嫩豆腐用凉开水洗净；用豆腐刀切出花边。
- 2.皮蛋切成小块；大蒜剥皮切碎
- 3.在盘中摆好豆腐、皮蛋、将大蒜末放在豆腐表面
- 4.在碗中倒适量的生抽、老抽、醋、小麻油、加入细砂糖，搅拌至糖融化，做成调味汁
- 5.将调味汁淋到皮蛋豆腐上，吃时拌匀

萍乡鹤鹑皮蛋-凯旋蛋品-鹤鹑皮蛋怎么制作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）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！