

宜春松花蛋 凯旋蛋品 松花蛋批发

产品名称	宜春松花蛋 凯旋蛋品 松花蛋批发
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

快速腌制咸鸭蛋方法步骤

- 1、用冷开水和配制成饱和溶液。
- 2、选无破损的新鲜鸭蛋洗净，放入高压锅内，倒入饱和溶液，使浸没鸭蛋。鸭蛋和溶液所占容积不超过高压锅总容量的3/4。
- 3、高压锅盖装好橡胶圈，盖在高压锅上，旋紧。
- 4、取打气筒将其导气管连接在高压锅盖的出气孔上，向锅内注入空气，然后去掉打气筒，盖上高压阀，放置3~4小时。
- 5、拿掉高压阀，打开高压锅，捞出鸭蛋即成。

怎么区别有铅和无铅松花蛋

我们平时吃的松花蛋中，是含有丰富的营养物质的，但同样的，松花蛋也是含铅的，吃多了对身体也是不好的，因此很多人会购买无铅松花蛋，宜春松花蛋，但怎么样区别有铅和无铅呢？松花蛋批发厂家告诉大家，有铅松花蛋的蛋体表面色泽比较暗，呈现暗灰色，松花蛋蛋体表面污染比较严重，也不容易清洗，松花蛋制作，而无铅松花蛋的蛋体表面光洁明亮，铅斑也比较少，蛋壳就像涂了油，比较干净。

松花鹌鹑蛋的做法

材料

- 1、纯碱：主要起凝固结晶作用。
- 2、硫酸锌：作用是调匀其他配料和加速配料的渗入，松花蛋批发，使蛋白、蛋黄凝固、离壳，成品富含锌。
- 3、调味佐料：八角、桂皮、陈皮、花椒、。
- 4、灰：是燃烧桑柴后的灰烬，制作松花蛋，含植物碱，可调匀其他配料，并使蛋白表面呈松枝花纹。
- 5、茶末：尽量多用红茶末，少用绿茶末。
- 6、开水：凉水必须煮沸。

宜春松花蛋-凯旋蛋品-松花蛋批发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。