

皮蛋批发 抚州皮蛋 凯旋蛋品生产松花蛋

产品名称	皮蛋批发 抚州皮蛋 凯旋蛋品生产松花蛋
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

鸭蛋的营养价值

- 1、首先，鸭蛋中蛋白质的含量和鸡蛋是一样的，每500克鸡蛋或鸭蛋中蛋白质差不多都是45~70克，有时鸭蛋反而比鸡蛋多些。
- 2、其次脂肪的含量鸭蛋中不但不比鸡蛋少，反而超过了鸡蛋，每500克鸡蛋中大概有脂肪65克，而500克鸭蛋中的脂肪可以超过70克。
- 3、至于鸭蛋中各种矿物质的总量更超过鸡蛋很多，鹌鹑蛋皮蛋，特别是身体中迫切需要的铁和钙在鸭蛋中更是丰富。鸭蛋中几种重要的维生素，一般来说都和鸡蛋差不多，而且维生素b2，在鸭蛋中要比鸡蛋中多1/5以上。维生素b2是一种很容易缺乏的维生素，如果多吃鸭蛋就比蛋得到的更多。

洋葱黄瓜炒鸡蛋的做法

- 1.洋葱去皮顶刀切成丝。2.黄瓜中间切开，斜刀切成薄片，放入盘中备用。3.鸡蛋打入碗中搅拌均匀备用。
- 4.姜切小片，蒜切片。5.锅中烧热，下油15克左右，烧至六七成热，倒入鸡蛋，炒熟倒入漏勺备用。6.锅中留油，加色拉油，大火烧热，下入姜、蒜、洋葱，大火翻炒，炒至六七成熟。7.下入切好的黄瓜片翻炒，加工皮蛋，放盐、鸡粉、胡椒粉，炒至黄瓜变软。8.加入炒好的鸡蛋，翻炒均匀，然后用水淀粉勾芡，大火翻炒几下，淋香油出锅。

如何辨别咸鸭蛋批发时间好坏

- 1、手摇法：新鲜的鸭蛋里面液体是粘连在一起的，皮蛋批发，摇晃起来不会有声音，坏的蛋，蛋清变质，变稀，不粘连，摇起来会晃动，坏的越厉害，声音越响。
- 2、观外观：好的咸鸭蛋外壳完整，且外壳上有一层白霜粉末，摸上去很光滑。劣质的鸭蛋外壳发暗，有

的甚至有裂痕。

3、照射法：用手轻轻握住鸭蛋，对光观察，好鸭蛋蛋白清晰，呈半透明状态，一头有小空室，坏蛋呈灰暗色，空室较大。有的鸭蛋有污斑，这是陈旧或变质的表现。

4、漂浮法：取水500克，抚州皮蛋，加入500克，溶化后，把鸭蛋放入水中，横沉在水底的是新鲜鸭蛋，大头在上、小头在下稍漂的，是鸭蛋放的时间过长，完全漂在水上的，是坏蛋，这种蛋不可在食用，购买时就要小心了。

皮蛋批发-抚州皮蛋-凯旋蛋品生产松花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）有实力，信誉好，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促进凯旋蛋品和您携手步入辉煌，共创美好未来！