

# 丹东咸蛋黄价格 回味源源头厂家 粽子咸蛋黄价格

产品名称	丹东咸蛋黄价格 回味源源头厂家 粽子咸蛋黄价格
公司名称	广州回味源蛋类食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广东省广州市白云区江高镇神山管理区罗溪村罗溪路3号
联系电话	13808894189 13808894189

## 产品详情

广州回味源蛋类食品有限公司是一家专业的咸蛋黄、蛋清、蛋黄馅等蛋制品研发、生产、销售、服务多元一体化的创新型企业，联系我司你可以了解到：咸鸭蛋黄多少钱、食品厂专用咸蛋黄价格、即食咸蛋黄价格、咸蛋黄价格、咸蛋黄肉粽生产厂家、食品厂专用咸蛋黄厂家、咸蛋黄酥专用专用咸蛋黄等的信息。

传统腌咸蛋黄是怎样的？

很小的时候，我是见过家里这样腌鸭蛋的。先把水、盐、泥按照一定的比例混合好，搅拌成咸水泥浆。再把选好的生鸭蛋，浸没在高浓度的咸泥浆中。高邮麻鸭是经过选育后的良种，所以蛋才多双黄，蛋黄含量一高，脂肪多，即食咸蛋黄价格，那油一冒...自然也就越香了。

裹草木灰腌鸭蛋还有很关键的一步，就是在外壳上均匀裹上草木灰。草木灰的主要成分是碳酸钾（ $K_2CO_3$ ），呈碱性，腌制出来的鸭蛋口感会更好。

密封腌制把鸭蛋在坛中码放好，用盖子密封腌制。蛋外的盐分透过蛋壳、壳膜、蛋黄膜渗入蛋内。这个过程中，蛋白中含盐量大大增加，蛋黄含水量明显下降，就会变稠，呈凝固状态，整个过程大概需要一个来月。咸蛋黄价格

咸蛋黄成型腌制好的蛋，打开蛋清还是稀的，但是蛋黄就是一整个球体了，传统咸蛋黄完工~

但这时候蛋白齁咸齁咸的，就很难再利用...即便是当动物饲料，也有可能把动物毒死...浪费！所以现

在一些腌蛋黄会把蛋白蛋清先分离了再进行腌制。

## 干腌蛋黄

为了避免蛋白的浪费，首先在鸭蛋还新鲜的时候，就把蛋清和蛋白分离开，尽可能地把蛋黄边上的蛋清都去掉...（收集起来另有用处）在篦子上洒满盐粒子，再铺上干净的纱网布。咸蛋黄价格

接着把分离好的蛋黄一个个放在细纱布上。

黄上撒盐在窝好的蛋黄上细细撒盐，这种把蛋黄埋在盐里的方法就叫「干腌法」了，大概几天就能完成一个咸蛋黄。好处当然就是腌制速度快，而且蛋白还能做为次级加工的原料来源，做一些别个用途，比如这会儿就可以拿来无害的做动物饲料了...

广州回味源蛋类食品有限公司以“用新鲜绿色原料做回味源健康蛋类食品”为宗旨，采用合理科学的蛋制品工艺流程，粽子咸蛋黄价格，先进的现代化设备设施，与严格的生产管理体系，联系我司你可以了解到：咸蛋黄肉粽生产商、咸鸭蛋黄哪个品牌好、如何制作咸蛋黄糕点咸蛋黄、糕点咸蛋黄价格、月饼咸蛋黄哪里有卖的、咸鸭蛋蛋黄怎么做、红心咸蛋黄品牌等的信息。

## 红心咸鸭蛋怎样才是腌好

红心咸鸭蛋是一个以鸭蛋、白酒为主要材料的菜品，口味咸鲜。主要产地骆马湖白洋淀，野外放养的鸭子主要吃小鱼小虾、水虫水草，因此下的蛋是“红心”的，不仅好看，营养价值也比普通蛋高。咸蛋黄价格

与普通鸭蛋相比，咸鸭蛋中部分蛋白质被分解为氨基酸，由于盐腌，使蛋内盐分增加，蛋内无机盐也随之略增。生蛋黄中的脂肪由于与蛋白质结合在一起，看不出含有油脂，腌制时间久了，蛋白质会变性，并与脂肪分离，脂肪聚集在一起就成了蛋黄油，蛋黄中带有红黄色卵黄素及胡萝卜素，溶于蛋黄油呈红黄色，增加咸蛋的感官性状，咸鸭蛋出油则是腌好的标志。此外，咸鸭蛋中钙质、铁质等无机盐含量丰富，含钙量、含铁量比鸡蛋、鲜鸭蛋都高，因此是夏日补充钙、铁的好食物。咸蛋黄价格

广州回味源蛋类食品有限公司实业坐落于全国有名的蛋鸭养殖基地，占地面积超15000平方米，毗邻白云机场和火车北站，拥有蛋源地与物流链区域优势。在我司你可以了解到：流油咸蛋黄批发、月饼咸蛋黄批发、回味源咸蛋黄厂家、咸鸭蛋蛋黄怎么选、咸鸭蛋黄多少钱、食品厂专用咸蛋黄价格、即食咸蛋黄价格等的信息。

## 咸蛋黄的多种美味吃法

### 咸蛋黄什锦炒饭

1.

咸蛋黄微波1分钟，拿出来捣碎，备用。火腿肠切丁备用。冰冻玉米豌豆提前拿出解冻，冲洗干净备用。

2. 锅加少许油，加入玉米豌豆翻炒，断生后盛出备用。咸蛋黄价格

3. 锅中倒入适量油，下鸡蛋煎，微微焦黄结皮之后翻面，然后用锅铲捣碎一点。加入饭、玉米豌豆、火腿肠丁、捣碎的蛋黄、翻炒。加入适量盐，不要太多因为蛋黄有咸味，zui后加少许鸡精，出锅。

### 咸蛋黄梭子蟹

1. 梭子蟹去腮洗干净，一劈二之后用白酒腌制片刻，烘培专用咸蛋黄价格，裹上生粉。

2. 锅内放油烧热，将蟹块全部煎炸一遍。蟹壳变红生粉凝固，就可以盛入盘子。

3. 锅内留少许油，把蒸熟的咸蛋黄倒入锅中翻炒，丹东咸蛋黄价格，咸蛋黄和油混合成白色液体之后盛出放在碗内。

4. 锅内再次倒入刚才煎炸完成的蟹，加葱、姜、酒、盐、糖调味，并加入少量的水，焖煮片刻。

5. 水分收干之后，倒入炒好的咸蛋黄，使蟹肉均匀地裹上蛋黄即成。咸蛋黄价格

丹东咸蛋黄价格-回味源源头厂家-粽子咸蛋黄价格由广州回味源蛋类食品有限公司提供。广州回味源蛋类食品有限公司（[www.egg88.com](http://www.egg88.com)）在蛋制品这一领域倾注了诸多的热忱和热情，回味源一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：戴建国。