

鸽子蛋价格行情 山东中鹏农牧 四平鸽子蛋

产品名称	鸽子蛋价格行情 山东中鹏农牧 四平鸽子蛋
公司名称	山东中鹏农牧有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东泰安东平县白佛山西侧于寺村往北（原金牛农场）
联系电话	15253896577

产品详情

鸽子蛋的做法

鸽子蛋有较多的营养，而且有各种微量元素和维生素，鸽子蛋还含有丰富的蛋白质，鸽子蛋的做法很多，那么要怎么做好吃呢？下面小编为大家推荐鸽子蛋的做法！

其中的一种做法就是酒酿鸽子蛋。准备材料：鸽蛋12只，白糖175克，酒酿50克，玫瑰花5瓣，糖桂花适量，青梅半颗。做法：炒锅置中火上，加水1000克，烧沸后离火，取小碗1个，将鸽蛋磕在碗中，下入锅，其余按此法将鸽蛋逐个磕入下锅，然后将锅移中火上，稍带一会，用手勺轻轻推动，水沸后离火，鸽子蛋营养，余至鸽蛋外层呈玉白色时，撇去浮沫。另取锅置水上加水、加白糖烧沸，撇去泡沫。放入酒酿搅散，出锅盛入荷叶碗内，再捞入鸽蛋，鸽子蛋价格行情，撒上糖桂花、青梅及玫瑰、花瓣即可。

另一种做法：鸽子蛋炖雪梨。材料：鸽子蛋10颗、莲藕、梨、马蹄、盐、姜。做法：

- 1、鸽蛋清洗干净，煮8分钟，凉后剥壳待用；
- 2、藕去皮切小块，荸荠去皮，梨切块；
- 3、锅内加清水，放入姜片。将藕和荸荠倒入大火煮沸，转小火；
- 4、半小时后放入梨块，继续小火煮15分钟，末尾加鸽蛋入内，5分钟即可；
- 5、加入盐调味。

还有一些鸽子蛋的做法，小编在这里就不一一举例了，如果您想学，欢迎随时咨询小编。

鸽子蛋怎样做好吃？

说到鸽子蛋，可能大家都吃得比较少，因为养鸽子的人毕竟少，但是鸽子蛋相比起我们常吃的鸡蛋而言，营养可能要更加的丰富一点，鸽蛋含有大量蛋白质及少量脂肪、并含少量糖分，磷脂、铁、钙、维生素A、维生素B1、维生素D等营养成分，易于消化吸收。鸽蛋乃孕妇、儿童、等人群的营养品，也是宴席上的一道时尚菜。

今天小编准备给大家分享一道味道鲜美，营养丰富的鸽蛋春笋猪肝汤，喜欢喝汤的朋友们就赶紧围观吧，喜欢美食的朋友们也别忘了给我点个关注，我每天都会更新分享不一样的美食教程，相信总有一道会是你想学的菜肴哒。

在开始正式制作之前呢，我们首先需要准备以下食材：鸽子蛋4个，猪肝50克，春笋50克，葱花适量，1茶匙，生姜1块，胡椒粉少许，生抽1汤匙，淀粉1汤匙

一步：先将鸽子蛋放到清水中煮熟，然后剥去外壳。接着将猪肝切成薄片，再放到清水中，洗去，然后捞出，加入姜丝，少许户籍粉，少许，1汤匙淀粉，四平鸽子蛋，用手抓匀后，加入2汤匙食油，再次抓匀后腌制一会备用，鸽子蛋供应价格，后将春笋切成薄片备用。

第二步：起个砂锅，加入适量的清水，将鸽子蛋，春笋，姜片放入锅中，大火煮沸，煮沸后转中火再煮10分钟，10分钟后放入猪肝，把猪肝煮熟后，加入1茶匙调味，后撒入葱花即可。

这样一道营养丰富，味道鲜美的鸽蛋春笋猪肝汤就制作完成了，非常的好喝，喜欢的朋友们就跟着做来看看吧，保证这味道不会让你失望的。

鸽子蛋，为鸠鸽科动物原鸽或家鸽等所产的卵，鸽蛋味甘、咸，性平，具有补、益精气、丰肌肤诸功效，鸽子蛋含有大量蛋白质及少量脂肪、铁、钙、多种维生素，有改善皮肤细胞活性、皮肤中弹力纤维性，增加颜面部红润，改善血液循环、增加血色素，等功能，常吃可预防儿童。

鸽子蛋也被称为“动物人参”，不但有美颜滑肤作用，还可能疾病，会使人精力旺盛，容光焕发，皮肤艳丽，对于、气血不足的女性效果明显。

此外，还具有补、益精气、营养不良、所致的腰膝酸软，疲乏无力也有很好的效果。可以说鸽子蛋的营养价值非常高且，适合男女老少食用，且，特别是对于体质虚弱、者、老年和儿童为适宜。

所以鸽子蛋不仅仅有具有食用营养价值还有很高的药用价值，作为养生药膳的食材，鸽子蛋的药用价值还在不断被研究发掘。鸽子蛋的药膳食用方法也是多种多样，总体而言鸽子蛋的营养价值非常高。

鸽子蛋价格行情-山东中鹏农牧(在线咨询)-四平鸽子蛋由山东中鹏农牧有限公司提供。山东中鹏农牧有限公司(www.sdzpnm.com)是山东泰安,禽类的企业,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在山东中鹏农牧领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创山东中鹏农牧更加美好的未来。