

粽子咸蛋黄批发 江苏咸蛋黄批发 回味源

产品名称	粽子咸蛋黄批发 江苏咸蛋黄批发 回味源
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，江苏咸蛋黄批发，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，粽子专用咸蛋黄批发，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。咸蛋黄批发
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，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，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。咸蛋黄批发

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，在我司你可以了解到：糕点咸蛋黄品牌、出油咸蛋黄品牌、流油咸蛋黄品牌、广州咸蛋黄哪里有卖的、咸蛋黄批发哪个品牌好、红心咸蛋黄批发、如何制作咸蛋黄肉粽咸蛋黄等的信息。

回味源教您运用咸蛋黄做咸蛋黄蒸肉饼

咸蛋黄蒸肉饼，准备需要的食材，肉末150克，胡萝卜一段60克，咸蛋黄4只，姜1片，小葱1根，盐半小勺，料酒10克，生抽10克，蚝油10克。

步骤一：肉末是菜场里买了一小块瘦肉，自己剁的比较好。咸蛋黄一袋，一次取了4颗，其余的分成小袋放进速冻箱保存。

步骤二：让肉饼疏松好吃的方法是肉末里一定要加一点别的什么，比如藕丁，荸荠丁。咸蛋黄批发

步骤三：甚至是加过苹果和梨，这样吃起来才爽口不腻，今天就地用了一小段胡萝卜，也取它颜色和咸蛋黄很接近的意思。把胡萝卜先斜切成薄片，再切丝，粽子咸蛋黄批发，再切成末。

步骤四：将小葱切葱花，姜切末，这些是用来去腥的，胡萝卜切成细末备用。

步骤五：把胡萝卜末、葱、姜一起加入肉末里，然后加少许盐，不要太多，因为还有生抽和蚝油。

步骤六：再加入10克生抽，10克料酒，用筷子朝一个方向搅拌均匀。zui后再加10克蚝油调味，再朝一个方向搅拌均匀。咸蛋黄批发

步骤七：把调好味的肉末放入小碗里，上面按上咸蛋黄，再放到锅里隔水蒸20分钟，水开后改中火开始计时。20分钟后，咸蛋黄和肉饼都已蒸透，有比较多的汤汁，拌饭也很好吃。zui后撒点葱花增香添味。

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：出油咸蛋黄哪里有卖的、咸鸭蛋黄供应、咸蛋黄酥多少钱、咸鸭蛋蛋黄生产商、烘培原料咸蛋黄厂家、咸鸭蛋蛋黄厂家直供、起沙咸蛋黄批发等的信息。

咸蛋黄怎么选购好呢？

首先要选择好地方去购买，其次是要掌握好优质的咸蛋黄的特点。

咸蛋黄购买的地点：

一般来说，咸蛋可以去菜市场买，但是咸蛋黄的话zui好是去超市购买。这里讲的“超市”是楼下的那些便利店哦，而是比较大型的，值得信赖的超市哦。

优I质咸蛋黄的特点：

- 1、表面金黄圆润。质量上乘的咸蛋黄，表面金黄圆润，用手轻捏稍有弹性。
- 2、咸味适中。优I质的咸蛋黄的咸味也适中。咸蛋黄批发
- 3、质地分层。用筷子一挑可以看到有黄油冒出，质地分层，颜色由浅至深，而且越往蛋心越红哦！

妈网温馨提示：

一般而言，购买咸蛋黄都不能用筷子挑穿的，咸蛋黄批发哪家好，因此只能根据咸蛋黄的外观来判断，是否是优I质的。另外，有一个zui便捷的方法就是选择值得信赖的牌子，价格相对比较高的咸蛋黄来买，一般都是比较优I质的。咸蛋黄批发

粽子咸蛋黄批发-江苏咸蛋黄批发-回味源(查看)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)拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！