

韶关海鸭蛋什么牌子好 回味源免费咨询 批发海鸭蛋什么牌子好

产品名称	韶关海鸭蛋什么牌子好 回味源免费咨询 批发海鸭蛋什么牌子好
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，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：食品专用咸蛋清价格、咸蛋清价格、新鲜海鸭蛋多少钱一个、热狗专用咸蛋清批发、海鸭蛋批发价格、奋斗者珠游记海鸭蛋多少钱一盒等的信息。

如何选购海鸭蛋

如何挑选新鲜优质、咸味适中的咸鸭蛋，这其中有些讲究。可以通过“看”“摇”“剥”三个步骤。

一看。就是看海鸭蛋的外观。品质好的咸鸭蛋外壳干净，光滑圆润，不应该有裂缝，蛋壳呈青色。质量较差的咸鸭蛋外壳灰暗，有白色或黑色的斑点。后一种海鸭蛋容易碰碎，批发海鸭蛋什么牌子好，保质期也相对较短。 海鸭蛋什么牌子好

二摇。就是轻摇蛋体。将海鸭蛋拿到手中，轻轻摇动，质量好的海鸭蛋应该有轻微的颤动感觉，如果感觉不对并带有异响，说明鸭蛋已经变质了。

三剥。就是将海鸭蛋煮熟后剥开蛋壳，质量上乘的咸鸭蛋黄白分明，蛋白洁白凝练，咸味适中，油多味美；而质量差的海鸭蛋蛋白较烂、腐腻、咸味较大。这样的蛋zui好不要食用。海鸭蛋什么牌子好

广州回味源蛋类食品有限公司长期与各科研院校专家、行业泰斗共同探讨、钻研蛋制品制作工艺技术与技巧，使“回味源”品牌蛋黄品迅速从众多品牌中脱颖而出，成为行业中的佼佼者。在我司你可以了解到：珠游记海鸭蛋批发、海鸭蛋批发价格、海鸭蛋批发、海鸭蛋批发价格、海鸭蛋什么牌子好、海鸭蛋多少钱一个等的信息。

回味源——不是每个鸭蛋都叫做海鸭蛋

回味源的海鸭蛋经过海水海鲜滋养的海鸭蛋蛋体肥大、蛋心圆滑殷红，卵磷脂含量约为普通鸭蛋的6倍，而胆固醇含量则只有普通鸡蛋的一半，天然具有滑嫩鲜香、绵密起沙、少腥味的优势。

-02-传统工艺、手工制做

让它深受大众喜爱的原因在于它纯手工的制作方法：为保证海鸭蛋的品质，腌制前每一枚蛋都要使用专用光源检查，蛋壳上有裂纹或者蛋黄蛋白混在一起的问题海鸭蛋都会被舍弃。之后，甄选出的合格海鸭蛋会被加入合适比例海盐拌匀的黄泥悉心包裹住，绝不使用工业盐、盐水浸泡及化学催熟，仅靠时间的积累和工人的经验去守候每一枚地道风味。海鸭蛋什么牌子好

黄泥腌制后，还要经过两三个小时的慢火低温烘烤，赋予了海鸭蛋别具风味的扑鼻焦香，烘烤过后的海鸭蛋蛋白不会过咸，蛋黄又格外松沙流油，是其它咸鸭蛋所没有的独特优势。可见食客拿到的每一枚北海烤海鸭蛋都是精挑细选、来之不易的佳品。

03-流油绵密、没有硬心

烤海鸭蛋的口感和风味是其他咸鸭蛋远远赶不上的。敲开青色的外壳，映入眼帘的是凝脂的蛋白、橘红的蛋黄和四溢的红油，交相辉映。吃在嘴里，涌动着咸鸭蛋黄中不可多得的面、沙、软、糯，每一寸都是如此，丝毫没有常见咸鸭蛋黄外软内硬的尴尬口感。口腔完全被细腻醇厚的质地以及浓郁的咸鲜香气所占据，让人欲罢不能。一颗流油起沙、咸香浓郁，堪比蟹黄的白粥伴侣，一口浸润着红油的绵密蛋黄，带给你前所未有的满足感，足以丰富你一天的味蕾！海鸭蛋什么牌子好

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：海鸭蛋多少钱一个、蛋黄沙厂家报价、咸鸭蛋清价格、海鸭蛋多少钱一盒、营养正宗海鸭蛋多少钱一个、回味源海鸭蛋批发、正宗海鸭蛋批发厂家等的信息。

海鸭蛋是什么？

是由吃海鲜长大的海鸭产下的海鸭自由放养在沿海的广阔滩涂上小鱼小虾是它们的天然饲料个个肥美健壮，拥有足够运动量的海鸭，红心海鸭蛋什么牌子好，加上天然饲料的营养经过海水和海鲜滋养的鸭蛋更是黄晶红糯香，蛋清浓稠清香，蛋体肥大，蛋心圆滑殷红更比普通鸭蛋营养成分更高，不仅富含蛋白质和钙、铁、锌等微量元素，而且卵磷脂的含量丰富，易于人体吸，不像圈养的普通鸭，生存环境拥挤饲料喂养，营养单一导致家鸭体质弱，产出的蛋通常个头偏小、蛋黄颜色浅，口感不沙不香，如同嚼蜡。海鸭蛋什么牌子好

海鸭蛋虽然在已经赢在了起跑线上，在加工制作上也很用心哦~，多油海鸭蛋什么牌子好，我们沿用千年古法腌制，腌得蛋黄油润沙软 蛋白柔软Q弹，传统的裹灰腌制或盐水腌制为了入味，和缩短时间，放入了大量食盐，这样腌制出来的鸭蛋，通常咸得难以入口，而海鸭蛋是按照古法，将含矿物质的红色海泥、盐、水按比例混合，把当天产的新鲜海鸭蛋一颗颗包裹起来，韶关海鸭蛋什么牌子好，整个过程，不使用工业盐水浸泡及化学催熟，静置腌制22天左右，耐心等待，让美味发酵、盐分充分融入鸭蛋，只有腌制的时间够久蛋黄才会起沙流油，仅有这些远不够形成一枚上好的海鸭蛋，腌好后的海鸭蛋以130度高温烘烤5个小时，既能烤熟，还能达到杀菌的目的，烘烤后蛋白呈灰白色，蛋黄沙香流油。海鸭蛋什么牌子好

韶关海鸭蛋什么牌子好-回味源免费咨询-批发海鸭蛋什么牌子好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）是从事“咸蛋黄,蛋黄碎,海鸭蛋,咸蛋清,月饼蛋黄,熟咸蛋”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供高质量的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：戴建国。