

腌鸭蛋用盐量是多少比例.请问；腌制鸭蛋用的盐水比例多少最佳？-股识吧

一、一斤鸭蛋放多少盐

腌制一斤咸鸭蛋，需要十分之一的盐，也就是一两盐。

二、腌100个咸鸭蛋要多少盐？

大约6斤水，3.2斤盐，可以放一瓶52度的二锅头，会让鸭蛋黄出油。

用盐多少可以根据实际情况来的，多点少点没有太大影响。

咸鸭蛋保质期多久 常温保存9个月，冷藏保存12个月 优劣咸鸭蛋鉴别方法：品质好的腌蛋外壳干净，摇动有微颤感，剥开蛋壳后，咸味适中，油多味佳，蛋黄分为一层一层的，近一层颜色就深一层。

而较差的蛋外壳灰暗，有白色或黑色斑点，易碰碎，保质期较短，剥开后蛋白软烂、腐腻、咸味大。

在挑选鸭蛋的时候，蛋黄太红的鸭蛋得当心。

自己制作咸鸭蛋的注意事项 1、放白酒是咸鸭蛋多出油的关键，千万不可忘记。

因为白酒可以加速蛋内的蛋白质凝固，使蛋黄内的油挤出。

白酒的度数越高越好。

要纯粮酿造的酒。

想要蛋黄的油多，可以适量多添加白酒。

2、另一关键是整个过程不能见生水和油，所以用来承装的坛罐以及工具都要充分洗净并晾干。

沾了生水和油，腌制的咸鸭蛋很容易变质。

3、鸭蛋轻轻清洗后擦干水分。

或洗鸭蛋时可用刷子，把鸭蛋身上的脏东西刷洗干净，然后用清水反复冲洗干净，以去除蛋孔的细菌。

放在盆中或盘中在通风或太阳照射下，彻底吹干或晒干。

一定要彻底弄干水分。

4、坛口一定要封紧。

有人用塑料袋，则需扎紧袋子，再多扎几个袋子在外面，保证良好密封性。

5、腌制咸鸭蛋的盐的量和水的量其实没有很严格的比例要求，只要用饱和盐水就可以，自己尝试慢慢加盐，直到再加盐不能溶化为止。

6、根据自己期望确定腌制时间，在规定时间内，越短糖心越稀，反之则越硬。另想吃口味淡一点的，二十天就可以了，想吃咸一点的，在30-40天左右。但从健康的角度讲，还是淡一点好。

三、一斤鸭蛋放多少盐

四、淹鸭蛋水盐比例

我做过很多次了，效果不错。是五香流油的1，煮一锅水，记住不许沾到油，在锅里，按每五十只蛋配四公斤水的比例入锅，放生姜、八角、花椒，桂皮，入水中煮。

待煮出香味后，加盐一公斤、少许白糖。

(我腌的少，用了二十八只蛋，用了二公斤左右的水，放了一斤左右的盐).2，将新鲜的蛋洗干净，晾干（不要放在阳光下），放入干净的坛子内.3，等卤水完全冷却后，再倒入放了蛋的坛子内，没过蛋面最好了，关键一步是要加白酒进去，然后将坛子加盖密封，存放二十天左右即可启封食用。

切切记住最后的那道工序呀，这样会让你腌出的咸蛋冒多多的油噢，那就是要放大半瓶白酒进去（我家放的是二锅头）。注：放白酒是因为白酒可以加速蛋内的蛋白质凝固，使蛋黄更宜出油。

还有传统的一种说法就是杀菌了.反正我前前后后共用掉瓶装半瓶白酒。

五、请问；腌制鸭蛋用的盐水比例多少最佳？

咸鸭蛋又叫腌鸭蛋，是城乡民众爱吃的食物，但其腌制方法大有讲究，腌制得法，风味更好。

1、黄沙腌蛋法。

备黄沙500克、精盐100克、精油50克、水适量。

腌制时先将黄沙倒入盆中，加入精盐、精油和水，搅拌成糊状，再将洗净晾干的鲜鸭蛋逐个放入粘泥，待鸭蛋均匀粘上泥沙后取出，放入食品袋或其他容器内，3周后即可取出洗去泥沙煮食。

若无黄沙，可用其它泥沙代替，如果沙的粘性不好，可加少量粘土。

2、饱和食盐水腌制法。

水和盐的用量按鸭蛋的多少来定。

腌制时先将食盐溶于烧开的水中，达到饱和状态（浓度约为20%）。

待盐水冷却后倒入坛中，并将洗净晾干的鸭蛋，逐个放进盐水中，密封坛口，置通风处，25天左右即可开坛取蛋煮食。

此法腌制的咸鸭蛋，蛋黄出油多，味道特别香。

3、面糊腌制法。

取面粉适量，用热水调成糊状，加入少许五香粉和白酒并拌匀。

再把洗净晾干的鸭蛋逐个粘裹面糊，然后滚上一层食盐，放入坛中，密封坛口。

食盐与面糊融和在一起，让盐分渗入蛋内，25天后即可取出煮食。

4、白酒浸制法。

按每5公斤鸭蛋和60度白酒1公斤、精盐0.5公斤备料。

浸腌时先将晾干的鸭蛋放在白酒中逐个浸蘸一下，再滚上精盐，放入容器内，密封放置在干燥、阴凉、通风处，约30天即可取出煮食。

5、辣味咸蛋的腌制。

备辣酱精盐各一碗，洗净的新鲜鸭蛋若干个，腌制时将瓷罐用清水洗净，并用开水烫刷后擦干，把鸭蛋逐个在辣酱中均匀蘸一下，再在精盐中滚一遍，然后轻放进瓷罐里，顶层撒精盐少许，加盖并用牛皮纸严格密封，放置在阴凉通风处，30-40天后即可开罐煮食。

6、辣咸酒味蛋的腌制。

取稠辣酱、白酒，按8：2的比例调拌均匀，把洗净晾干的鸭蛋逐个放入均匀滚蘸后，再在精盐中滚一遍，然后放入瓷罐内，严密封口，腌制70-90天即成。

这种腌鸭蛋呈辣红色，酒香四溢，咸中微辣，味美宜人。

7、五香咸鸭蛋的腌制。

取花椒、桂皮、茴香、生姜、精盐，用等量水煮沸20分钟，倒入一瓷坛内，将洗净的鸭蛋泡入，封严坛口，40天后即可煮食。

这种鸭蛋香味浓郁，微咸可口。

六、淹鸭蛋水和盐的比例是多少

其一：水浸法。

十斤蛋约用盐二市斤，水四斤。

将盐溶在水中，蛋洗净放入盐水中，一个月左右可成。

要使蛋黄有油，可加少许白酒。

其二：泥裹法。

用盐量同上，在黄泥中加水拌和成烂泥，加入盐拌匀，将黄泥均匀地裹满蛋，放入

坛中，沿坛内边沿加入少许白酒，封严坛口，约一月可成其三：鸭蛋在冷开水中洗净，擦干，然后再将其放入事先准备好的白酒中进行浸泡，一段时间后取出然后再上边均匀的撒上一层盐即可

七、腌鸭蛋的盐，水，蛋的比例是多少？

这个咋说呢？没有什么特别严格的比例。

只要放的水把蛋没过来，然后盐完全能在水里溶解不要有饱和以外的盐粒。

还有水要烧开的。

生水容易变坏。

这是多年的腌蛋经验。

嘿嘿。

希望能够帮到你

参考文档

[下载：腌鸭蛋用盐量是多少比例.pdf](#)

[《天通股份股票为什么下跌》](#)

[《股票换手率百分之4为什么还会跌》](#)

[《蓝筹股指什么股票》](#)

[下载：腌鸭蛋用盐量是多少比例.doc](#)

[更多关于《腌鸭蛋用盐量是多少比例》的文档...](#)

声明：

本文来自网络，不代表

【股识吧】立场，转载请注明出处：

<https://www.gupiaozhishiba.com/chapter/44453380.html>