# 益阳松花皮蛋制作简介范文5篇

来源：网络 作者：雾花翩跹 更新时间：2025-04-07

*益阳松花皮蛋制作简介范文 第一篇 田胜丰先生是一名生在益阳，长在益阳的90后，从小在大家眼里，他就是一个喜欢尝试，敢于探索新事物的孩子，20\_年湖南涉外经济学院本科毕业后，在深圳沿海学习工作了三年，曾经担任深圳市东启商贸有限公司销售总监，在...*

**益阳松花皮蛋制作简介范文 第一篇**

田胜丰先生是一名生在益阳，长在益阳的90后，从小在大家眼里，他就是一个喜欢尝试，敢于探索新事物的孩子，20\_年湖南涉外经济学院本科毕业后，在深圳沿海学习工作了三年，曾经担任深圳市东启商贸有限公司销售总监，在这期间，公司的烟、红酒、洋酒销量一直保持在深圳市前三名。工作期间学习到很多先进的经营方法，也通过许多项目累积足够多的经验，总结出自己的一套经营方式。

本着对家乡的热爱，想带着自己学到的经验运用到家乡的建设中，20\_年辞职回到生养其长大的家乡，当时发现儿时家喻户晓的益阳特产“青松皮蛋”的经营陷入瓶颈，原本是国企在遇到经营问题后不得不向外寻找有能之士来承包经营。也就是这个时候田胜丰先生本着对家乡的热爱和自我对经商的挑战投身于蛋禽农业，担任青松蛋业公司总经理。

田胜丰先生方向非常明确，就是要和父辈们一起把湖南青松蛋业经营好、发展大。俗话说得好，“万事开头难”，接手公司后，有一段时间公司制作加工的一批皮蛋和咸鸭蛋因为质量不过关的问题而被迫下架，公司的年销售额是只降不增，正是因为遇到这个问题才刺激田先生产生不得不为寻求变革，在产品质量这个根源处先进行创新，解决根本问题，田胜丰先生在思考2个问题：

1、如何才能走出传统思维，从而带领企业创造更多的价值？

2、益阳是松花皮蛋的起源地，制作加工历史悠久，技艺传承久远，那么企业发展又该如何在传统与创新中寻找平衡呢？

在那段时间，田胜丰详细查阅了大量有关该项传统特产的相关资料，充分了解青松皮蛋的历史起源、制作技艺、地域优势等。之后会同公司众多新老员工一起深入市内百余家大中小的皮咸蛋生产作坊进行实地考察与技术学习，具体详尽地分析行业现状。

在走访过程中发现，全市所有具有规模的蛋制品加工企业中，竟没有一家可以符合现代化的标准生产流程，大量的生产企业普遍面临资源利用率低、产品质量不稳定、粗加工多、深加工与精加工少、产品品种不够丰富、产品安全与生产环境隐患等问题。

了解过后，针对这些问题，田先生会同当地兄弟企业进行了一次又一次地深入探讨和 实验操作。引入先进的生产管理方式，在腌制配比方面，严格按照比例进行。从选蛋、泡蛋、摇蛋、敲蛋等传统技艺手法上按照生产效率做改良性调整，同时引进国外先进的蛋制品加工设备，保留传统制作工艺的同时，不断通过技术创新，推动传统食品制造向精益生产、自动化生产的转型升级，并加强与全市饲料加工企业、蛋鸭养殖基地的合作，使产业化链条逐步形成。

经过一系列的改革和调整，产品质量、生产效率、生产成本等诸多根源性问题得到解决，使得企业及时顺应市场变化，完美地存活下来。

**益阳松花皮蛋制作简介范文 第二篇**

如今的青松蛋业，已经从传统的单一线下商超销售渠道全面转型升级，20\_年公司开设淘宝、京东等旗舰店，通过线上线下模式，全力开阔销售市场。20\_年公司在田胜丰先生的带领下又开辟出依托58农服，将产品广销全市各个乡村，辐射益阳市1786个乡村的新渠道。田胜丰先生利用当初大学学到的知识和在深圳工作的成功经验，优化线上营销模式，广拓销售渠道，至今仍保持线上销售额年年翻番的成绩。辐射1000万户家庭，让更多的人享受到“赫山美味”。让真正的“青松老字号”，逐渐恢复往日的声望并发扬全国，闻名世界。

益阳作为松花皮蛋的起源地，据史料记载已有六百多年的历史。据说当年朱元璋起义时，就派陈友谅来洞庭湖一带大量收集鸭子和鸭蛋，之所以大量收集鸭子，主要是打仗前给士兵改善伙食，暗喻杀“元靼子”之意，而鸭蛋则是顺带的军用食品，收得多了，为了保鲜，于是，便采取了该地区鸭农提供的办法，把鸭蛋用盐，石灰和茶叶末腌制起来。益阳松花皮蛋在近代登上产业高峰是在民国初期，当时军阀混战，各地一盘散沙，有枪便是草头王的局面。那时候鲜味可口的益阳松花皮蛋便成了最适应流动作战的军需食品。

作为当时一项重要的‘军需’和‘民粮’的需求，迅速带动了益阳松花皮蛋的产量，成为国家重点经营项目。1930年，原青松食品有限公司组织益阳东西二门外二十四户皮蛋行联合成立“益阳市味蛋同业公会”，有规模的组织商品蛋生产。至此青松品牌早期的雏形出现，也为日后百年青松的发展奠定了有效的基石。由于加工仔细，大小均匀，质量优异，别具一格，所以在东南亚各地享有很高声誉。

“蛋好松花开，花开皮蛋好”。闻其香，一股浓郁的皮蛋味；观其形，晶莹碧透的蛋白表层松花多多；赏其色，若隐若现，茶色蛋白；品其心，流沙溏心，不麻不涩，固而不硬，稀而不流。“洞庭天下鸭，益阳青松蛋”。蛋壳灰白，轻轻剥开后，里面黝黑光亮，只见晶莹碧透的蛋白表层，松花朵朵，若隐若现，如琥珀含珠，半透明的碱化蛋白中透着几朵黄白色的松枝细纹。凑近一闻，一种特殊的香味扑鼻而来，这是特有的东方食品风味，饮誉中外的益阳青松松花皮蛋。

益阳是世界上最早发明和生产松花皮蛋的故乡，至今已有600余年历史，益阳市青松食品有限公司始名为“益阳县松花皮蛋厂”，始建于1936年。1962年成立益阳县蛋类加工厂，同年松花皮蛋出口，走出国门，1976年更名为益阳县皮蛋厂。1984年技术工人彭正基创新的“无铅新工艺炮制松花皮蛋”试验成功，1985年更名为“益阳县青松皮蛋厂”。20\_年入选湖南老字号，20\_年更名为湖南青松蛋业有限公司，是国内规模较大、技术先进的蛋制品加工企业之一，产品远销北美、新加坡。

益阳生产皮蛋，与地域特产和兴盛的水运有着密切关系，洞庭湖区自古养殖麻鸭，鸭蛋产量极多，湖水中丰富的微量元素，满足蛋鸭的营养所需。青松皮蛋的鸭蛋，全都来自于此。青松皮蛋的原材料要经过层层筛选，每一颗鸭蛋都要经过多道工序优中选优。青松皮蛋依旧保留了面临失传的传统——“阿拉丁神灯”检测手法。当天产蛋，当天腌制，最大限量封锁鸭蛋的鲜度，制作青松皮蛋至关重要的一步，腌制鸭蛋，高山黄土、食用盐、稻谷壳，密封保存180天，让皮蛋经过一场化学反应，利用蛋在碱性溶液中，能使蛋白质凝胶的特性，使之变成富有弹性的固体。

益阳青松皮蛋以特有的外观和独特的口感享誉中外，让人尝过就忘不了，受到了广大群众的青睐。青松皮蛋入选益阳十大美食之一，凭借的就是它独特的口感。青松皮蛋之所以这样风味独特，令人回味，和益阳这片水土息息相关。笔架山散养的大白鸭，农家的草木灰，都是皮蛋最天然的原材料。

**益阳松花皮蛋制作简介范文 第三篇**

把松花皮蛋产业作为全区重点支持的特色农产品，借鉴沅江芦笋的成功经验，由政府主导，企业为主体，多渠道、全方位，大力宣传“赫山松花皮蛋”这个老字号品牌。支持公司蛋品产业链的发展，结合精准扶贫工作，扶持合作社的发展。努力将公司建成融饲料加工、蛋禽养殖、蛋制品加工为一体的产业链企业，由于鸭蛋原料的大量需求，田胜丰准备在区内成立专业合作社，以“公司+合作社+农户”的模式，合作社为农户提供饲料和鸭苗、养鸭技术，公司负责鸭蛋的采购，结合当前的精准扶贫工作，既为农民增收，又为企业增效，确保鸭蛋供应。在政策允许的情况下，田胜丰希望自己公司的蛋品能打造成为赫山区委区政府对外开放的特色礼品。

对于湖南青松蛋业有限公司未来的发展，田胜丰先生提出两点具体的要求，第一要增强品牌影响力，中国的松花皮蛋发源于益阳，益阳松花皮蛋源于湖南青松健康蛋业有限公司。湖南青松蛋业有限公司作为赫山区蛋制品产业的龙头企业，田胜丰有信心进一步把公司做强、把品牌作响、把产业做大，扩大益阳松花皮蛋在国内以及国际的社会影响力。第二点是要尽快打造蛋品产业链。据调查显示，我国每年消费各类蛋品8000亿枚，产生消费额达3000亿元，蛋品市场前景巨大。为加快企业的转型升级、做大做强，田胜丰正努力尽快将公司建成融饲料加工、蛋禽养殖、蛋制品加工为一体的产业链企业。目前湖南青松蛋业有限公司正在全区大力发展养鸭户，为鸭农提供饲料和养鸭技术的升级服务，确保鸭蛋供应，明年将辐射至8000户农户，400万羽蛋鸭。

推动乡村振兴战略实施，并不仅仅是利用一己之力就能完成，而是需要社会各界的共同参与才能完成。田胜丰表示，在今后的发展中，他将带领企业在乡村振兴中找准定位，把企业发展与乡村振兴有机结合起来，在踏踏实实把企业做好、把品牌做响的同时，在支持乡村振兴工作上努力出实招、出新招，在推动乡村振兴工作上见实效，努力成为一名有担当、有情怀的企业家。同时作为益阳市政协委员，他将切实履行好政协委员职责，积极参加市政协组织的各种调研、视察等活动，并主动深入基层，针对群众关心的热点、难点问题，积极建言献策，反映民声民意，为益阳高质量发展贡献力量。

田胜丰先生告诫青年人，青年要有激情和想象力。激情能鼓励自己时刻保持一种干劲和活力，青年有激情就会勇于承担责任，勇于挑战未知，勇于向传统的理念和惯性说不；而想象力就是创造力；创新力，他能帮助我们克服在资金、管理、营销等方面遭遇不足和困难时的无奈，并始终保持希望和梦想；青年要不断地学习。

**益阳松花皮蛋制作简介范文 第四篇**

1.精选鲜蛋：以洞庭湖畔所产的鲜鸭蛋为原料，逐个通过灯光照验和敲验，要求蛋白浓厚澄清，无斑点及斑块，蛋黄位于中心，无暗影。剔除清青蛋、搭壳蛋、散黄蛋、热伤蛋、霉点蛋等。

2.配料制泥：将红茶末、食盐、碱、氧化铝放入陶缸内，灌满热开水，使其泡开。随后分批放入石灰，边搅边加，直至均匀，凉后备用。

4.包泥成品：松花蛋成熟后，蛋壳变薄变脆，为了防止破碎和变质，需涂泥包糠。在涂泥前先用冷水冲掉蛋上的料液、晾干。然后将已用过的料液和黄土调成浆糊状，包在鸭蛋上，在谷壳中滚动，用手稍搓成团。包泥后入缸密封，春天经40～50天，秋天50～60天，并逐个检查，剔出响蛋、破蛋、烂头蛋，再密封10～20天即成。

>产品特点：

体软而有弹性，滑而不粘手，蛋白通明透亮，能照见人影，上面有自然形成的乳白色的松枝图案。蛋黄呈墨绿、草绿、暗绿、茶色、橙色五层深浅不同的色彩，味道鲜美，清腻爽口，余香绵长。

**益阳松花皮蛋制作简介范文 第五篇**

现在到益阳找一个出租车司机问道“益阳特产是什么？”，他们大概率会告诉你“咱们益阳以前有一个皮蛋厂很有名，现在搬到赫山区那边的工厂去了”。20\_年10月在田胜丰总经理的带领下，进行标准化生产模式变革，湖南青松蛋业有限公司地址搬迁至赫山区龙岭工业集中区食品工业园，注册资金为5858万，拥有员工258人，厂区占地35亩，生产车间28000平方米，仓库2740平方米。

在田胜丰先生的领导下公司贯彻高效、标准的生产方式，采用最新技术和机器实现半自动化生产，目前有咸蛋清洗、蛋品裂缝检测分级、皮咸蛋清洗、熟食咸蛋加工、包装共4条生产线，成为湖南省内再制蛋品的样板示范企业之一。目前将传统工艺和现代经营完美结合的模式下，青松蛋业实现年产值加工皮蛋咸蛋亿枚以上，产值达2亿元。

田胜丰先生致力于传承传统工艺的优点，在传统工艺的基础上结合现代生产技术，不断平衡、不断创新，致力于寻找最佳的平衡状态，让青松蛋业即保持良好的传承美味，又适应现代化营销竞争环境。因此在20\_年成立了蛋制品产品研究与检测中心，并与湖南农业大学等科研所共同组建一支高素质、高效率的科技创新队伍，成立了“青松再制蛋品研究技术中心”，将对喂养饲料，蛋品成分，腌制方法，科学配比，蛋品口感等作出研究和实验，生产出符合现代消费观念的产品。青松蛋品致力发扬老益阳松花皮咸蛋的优势，做到欧盟出口标准。

湖南青松蛋业有限公司目前以生产益阳松花皮蛋、咸鸭蛋、烘焙蛋黄为主，近年来，在区委、区政府的大力支持下，田胜丰积极扩大公司蛋制品产业推广渠道，线下松花皮蛋、咸鸭蛋等产品成功进入家乐福、麦德龙、步步高、华润万家等ABC类卖场达到20\_余家；线上在淘宝、天猫、阿里巴巴、京东等国内一系列线上平台开设本企业旗舰店，月销售额超百万。20\_年，公司全年销售鸭蛋制品8000多万枚，年产值亿元，同时带动当地鸭羽40万羽鸭蛋的额外农户收入，扶持蛋农800余户。20\_年上半年，已完成鸭蛋制品销售6400万枚，完成销售金额8700万，其中线上销售接近1000万枚。

20\_年建成湖南首家亿万枚皮咸腌蛋制车间，增加保洁蛋、土鸡蛋、卤蛋、盐焗蛋、鸡蛋干、醋蛋液等产品，产值达8亿枚，解决285个工作岗位，收购上亿枚鲜鸭蛋，辐射80万羽蛋鸭，涉及1600孵蛋鸭养殖。

20\_年，青松蛋业进军B2C电商业务，在皮蛋制品类目综合排名靠前十，销售额达到七百多万人民币。20\_年企业稳步前进，在天猫皮蛋类目综合排名前三，销售额达到一千二百万人民币。公司搭建了天猫，京东，阿里巴巴，拼多多等电商平台，组建20人的电商团队，成为益阳市内B2C再制蛋品销售的佼佼者。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！