

玄风蛋小米配方



一、所需材料及用量

1. 小米：适量（以每斤小米为基础进行调配）
2. 蛋黄：5 个
3. 加纳利子粉：100 克（脱皮加纳利子打粉）

4. 开元预混料：每斤小米搭配 2 克
5. 氨基酸：适量
6. 葡萄糖：每斤小米搭配 2 克
7. 盖麟速补：每斤小米搭配 2 克
8. 真多维：每斤小米搭配 2 克
9. 鱼肝油：每斤小米搭配 2 毫升
10. 益生菌：每斤小米搭配 5 克
11. 山楂酵母粉：每斤小米搭配 5 克
12. 保肝脱霉：每斤小米搭配 5 克

二、制作步骤

1. 首先，将 5 个蛋黄、加纳利子粉、开元预混料、氨基酸、葡萄糖、盖麟速补、真多维、鱼肝油全部混合在一起。
2. 把混合好的材料进行炒制，一定要炒至发白，确保每一颗都将水分炒干。
3. 炒制完成后，最后加入益生菌、山楂酵母粉和保肝脱霉，将其撒在炒好的混合物上，搅拌均匀即可。

以上玄风蛋小米配方仅供参考。更多养殖知识请关注抖音：会养鹦鹉的华仔