

营养卤蛋代理 新东方食品 杭州营养卤蛋

产品名称	营养卤蛋代理 新东方食品 杭州营养卤蛋
公司名称	河南新东方食品股份有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	汤阴县复兴大道与金秋路交叉口西北角
联系电话	18637203087 18637203087

产品详情

卤鸡蛋的品种很多，代理营养卤蛋，常见的是五香茶叶蛋。它是先将鸡蛋煮熟，不剥去蛋，只是轻轻地将蛋壳敲破，放入用五香调料和茶叶调制的卤内卤制。卤的时间长，香味更浓更透。随吃随取，既可热食也可冷食。卤蛋虽登不了大雅之堂，却常见于老百姓的餐桌。卤蛋吃的是一种祥和安宁的快乐，一份实实在在满足，谁都可视而不见，却又常令人无限回味的百姓小食。

一般卤蛋制造方法

卤蛋的制作虽然不需大费周章。但要做的也还是要一点诀窍的，先将蛋用白水煮熟，营养卤蛋代理，浸到冷水之中，把蛋皮剥掉，再将去了壳的蛋放入卤汁中，煮至蛋挂色。然而，这些只是点到为止，真正要把蛋卤制得色、香、味俱佳，掌握火候全在顾盼之间，调和佐料尽在方寸之内。这关键的顾盼与方寸又是只可神会无法言喻的。

卤蛋方法

- 1) 鸡蛋煮熟后放在凉水里浸泡一会儿，营养卤蛋批发，剥去外壳。
- 2) 将洗好的香葱铺在锅底，放上姜片，蒜瓣，桂皮，八角，香叶，花椒，杭州营养卤蛋，茶叶，五香粉，然后把鸡蛋码在锅内，倒入生抽，老抽，冰糖，再倒入将将没过鸡蛋的水。大火煮开后，转小火煮30分钟，然后，关火，将鸡蛋捞出，放在平盘上，自然晾凉。
- 3) 鸡蛋凉透后，再倒入锅内，大火煮开后，小火煮30分钟，然后再关火，捞出鸡蛋，晾凉。按

照此步骤做3次即可。

营养卤蛋代理-新东方食品-杭州营养卤蛋由河南新东方食品股份有限公司提供。行路致远，砥砺前行。河南新东方食品股份有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!