

新东方食品 啤酒卤蛋供应商 吉林啤酒卤蛋

产品名称	新东方食品 啤酒卤蛋供应商 吉林啤酒卤蛋
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

用五香卤料加工的蛋，叫五香卤蛋；用桂花卤料加工的蛋，啤酒卤蛋厂家，叫桂花卤蛋。用鸡肉汁加工的蛋，是鸡肉卤蛋；用猪肉汁加工的蛋，叫猪肉卤蛋；用卤蛋再进行熏烤出的蛋，叫熏卤蛋。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，啤酒卤蛋生产厂家，先将蛋用白水煮熟，吉林啤酒卤蛋，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。

卤汤的调制时卤好制品的关键

(1) 开始调制的卤汤其味并不是很浓，只有反复使用，其味逐渐变浓久而久之即成老卤。卤汤的保存也具有一定的讲究，每次使用后要撇净浮沫，低温保存。

(2) 调制卤汤的香辛料搭配也是非常重要的环节一旦使用比例不当，啤酒卤蛋供应商，卤制品口感风味就会产生差异性（苦、涩味等），并且会带浓厚的药材味，影响肉味、肉感，及不稳定的风味。

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，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。

新东方食品(图)-啤酒卤蛋供应商-吉林啤酒卤蛋由河南新东方食品股份有限公司提供。河南新东方食品股份有限公司是一家从事“卤蛋,鹌鹑蛋,蛋制品,代加工,贴牌生产”的公司。自成立以来,我们坚持以“诚信为本,稳健经营”的方针,勇于参与市场的良性竞争,使“兴厨,八克里香,微利多福,珂鲜多香,八大锤”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先,用户至上”的原则,使新东方食品在蛋制品中赢得了众客户的信任,树立了良好的企业形象。

特别说明:本信息的图片和资料仅供参考,欢迎联系我们索取准确的资料,谢谢!