

# 杭州冰鲜带汁卤蛋 冰鲜带汁卤蛋制作 新东方食品

产品名称	杭州冰鲜带汁卤蛋 冰鲜带汁卤蛋制作 新东方食品
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

煮制时间要根据原料的形状、性质及成品规格要求来确定。一般来说，体积大、质地老的原料，杭州冰鲜带汁卤蛋，加热煮制的时间较长，反之较短。煮制中会有部分营养物质随汤汁流失，因此，成品质量与煮制过程中的汤汁的用量和运用方法相关。一枚枚细腻滑润、咸淡适口、嚼之有劲、味醇香浓、价廉物美、百吃不厌的卤蛋，既可当饭又可当菜，温老暖贫，质朴浑厚。

卤蛋作为消费者喜闻乐见的小吃，不需要企业与经销商进行过多的市场培育。然而经过调查发现，卤蛋虽然坐拥百亿市场，但仍然缺少全国性品牌的推动，长久陷入有品类、无品牌的瓶颈。随着休闲肉制品大环境的繁荣，卤蛋也将乘上升级快车，包装、内容物以及消费场景多元化发展，冰鲜带汁卤蛋加工厂家，抓住消费者需求点不断，冰鲜带汁卤蛋流程，进而在数千亿的鸡蛋产业中拥有更为广阔的成长空间。

卤蛋是熟食店经营禽蛋品中的一个大众化食品，普遍受到人民的欢迎。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，真正要把蛋卤制得色、香、味俱佳，掌握火候全在顾盼之间，调和美味。这关键的顾盼与方寸又是只可神会无法言喻的。温和朴素的卤蛋，色香味俱全，不论是直接吃或者作为辅食都特别适合。一枚枚细腻滑润、咸淡适口、嚼之有劲、味醇香浓、价廉物美、百吃不厌的卤蛋，既可当饭又可当菜，温老暖贫，质朴浑厚。

杭州冰鲜带汁卤蛋-冰鲜带汁卤蛋制作-新东方食品(诚信商家)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实力不俗，信誉可靠，在河南 安阳 的蛋制品等行业积累了大批忠诚的客户。新东方食品带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！