

特色卤蛋加工工艺 山东特色卤蛋加工 新东方食品

产品名称	特色卤蛋加工工艺 山东特色卤蛋加工 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

卤蛋的食用，可以熟食，也可以冷食。通常以熟食香味浓厚，山东特色卤蛋加工，卤蛋是将鲜蛋经预煮后，剥壳，再在卤料中卤制而成的熟蛋制品。卤蛋因所用卤料不同，而有不同的名字。如用五香卤料卤制的称为五香卤蛋；用加有桂花的卤料卤制的称为桂花卤蛋；用加有猪肉、鸡肉的卤料卤制的称为肉汁卤蛋；若将卤蛋再经熏烤则称为熏卤蛋等。冷食多为出外旅游随身携带时食用。

中国地域辽阔、人口众多，各地消费习惯和饮食习惯各不相同。不同地区的卤制品口味也有很大差异，素有南甜、北咸、东辣、西酸之别。北方地区卤制品佐料多，咸味重，南方地区卤制品咸味轻，风味及类别多。同时，季节不同，卤制品的口味也不同，如春酸、夏苦、秋辣、冬咸。调味要根据不同的要求和目的，选择适当的调料和配合方法，生产风味各异的制品。

卤蛋做法

卤汁调制：先将香料装入纱布袋中，扎紧袋口。若使用红曲，先将红曲用开水浸泡两次后，也装入纱布袋中。然后将纱布袋投入水中煮沸，再加入其他辅料，煮沸，特色卤蛋加工流程，待汤液呈酱红色，透出香味后即可；

将鲜蛋洗净，放入加盐（1小匙）后清水中煮沸6~8分钟，待蛋白凝固后，捞出浸入冷水中冷却，使蛋壳与蛋白分离，而后捞出剥去蛋壳。为了加速卤蛋时卤料香味渗入蛋内，可在蛋白表面用小刀轻划几道裂纹；

再将剥壳后的蛋投入卤汁中，用文火加热卤制15~25分钟，待卤汁香味渗入蛋内，特色卤蛋加工工艺，蛋白变成酱色，蛋黄凝固后，熄火后再焖10分钟，即成卤蛋，食用前切半即可。

特色卤蛋加工工艺-山东特色卤蛋加工-新东方食品(查看)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，更矢志成为蛋制品具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!