

烤卤蛋加工制作 新东方食品 沈阳烤卤蛋加工

产品名称	烤卤蛋加工制作 新东方食品 沈阳烤卤蛋加工
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

鸡蛋是大众喜爱的食品，沈阳烤卤蛋加工，鲜鸡蛋含的蛋白质中，主要为卵蛋白(在蛋清中)和卵黄蛋白(主要在蛋黄中)。其蛋白质的氨基酸组成与人体组织蛋白质为接近，因此吸收率相当高，可达99.7%。鲜鸡蛋含的脂肪，主要集中在蛋黄中。此外蛋黄还含有卵磷脂、维生素和矿物质等，这些营养素有助于增进神经系统的功能，所以，蛋黄是较好的健脑益智食物。

包装与价格带的升级，带动了卤蛋内容物的出新，卤鹌鹑蛋近年来开始渐露头角，电商平台销量一度多方位压制卤鸡蛋。鹌鹑蛋消费画像集中在儿童与女性群体，对于卤鸡蛋并未形成冲击。卤鹌鹑蛋主走人群细分路线，烤卤蛋加工价格，一袋包装含有3~5个鹌鹑蛋，方便儿童或女性食用。但卤鹌鹑蛋多为这些品牌产品线的补充，鲜有重点主推产品，短时间内很难冲击卤鸡蛋市场。

中国菜系根据地域不同有所区分。中原之地气候变化大，需要在饮食之中补充热量来满足需求，故以“味重”、“多油脂”为主；西北特别是巴蜀之地，烤卤蛋加工制作，因环境的优势，则以“辛香”、“麻辣”见长；而岭南地区，特别是广东一带地处带，气候温和，烤卤蛋加工工艺，口味以“清淡”、“爽口”著称，故有“南浸北卤”之说。不同的流派所用的卤水主材料大致相同，但分量多少以及制作方法则让味道迥异。

烤卤蛋加工制作-新东方食品(在线咨询)-沈阳烤卤蛋加工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为客户提供“卤蛋,鹌鹑蛋,蛋制品,代加工,贴牌生产”等业务，公司拥有“兴厨,八克里香,微利多福,珂鲜多香,八大锤”等品牌，专注于蛋制品等行业。，在汤阴县复兴大道与金秋路交叉口西北角的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：柴总。

