

大同冷藏茶叶蛋 新东方食品 冷藏茶叶蛋厂

产品名称	大同冷藏茶叶蛋 新东方食品 冷藏茶叶蛋厂
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	汤阳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

卤蛋做法

材料：廖排骨浓缩卤汁一包，鸡蛋。

做法：

- 1.把廖排骨浓缩卤汁倒一半进锅里，根据自己的口味加水稀释廖排骨浓缩卤汁。
- 2.鸡蛋煮熟去壳。同调好的卤汁用小火煮半个小时。关火
- 3.等卤汁冷却，鸡蛋在卤汁里边继续泡，直到鸡蛋颜色变深就可以了。

温馨提醒：剩下的卤汁可以用来烧菜，大同冷藏茶叶蛋，冒菜，做火锅底料

卤的时间长，香味更浓更透。随吃随取，既可热食也可冷食。

卤蛋配方，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。

配方1：鸡蛋100枚，白糖、酱油各1千克，茴香、桂皮各75克，丁香、、葱各25克，盐120克，绍酒750克。

配方2：白糖、酱油各2千克，黄酒1千克，葱500克，红曲400克，盐250克，姜200克，茴香、桂皮各150克，水10千克。

配方3：酱油2千克，白糖1.5千克，300克，盐150克，茴香、桂皮各100克，丁香50克，水10千克。

配方4：酱油2.5千克，白糖、茴香、桂皮各800克，冷藏茶叶蛋加工厂家，盐、丁香各200克，黄酒、各500克，冷藏茶叶蛋技术，水10千克。

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。卤蛋火候要恰当一般都是大火烧沸后转为慢火小火或微火卤制，特别是对大块或整只的。原料更要注意小火，保持汤面似开不开的状态，长时间卤制，冷藏茶叶蛋厂，有的还要采用“焐”锅的方式，即烧沸后熄火“焐”锅一段时间，这样能保留原料内部水分，使肉感鲜嫩。时间要适宜。卤制品是否入味，不同卤制品得外观都必须靠卤制时间来控制。

大同冷藏茶叶蛋-新东方食品-冷藏茶叶蛋厂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在蛋制品这一领域倾注了诸多的热忱和热情，新东方食品一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：柴总。