

卤汤煮蛋加工制作 新东方食品 青海卤汤煮蛋

产品名称	卤汤煮蛋加工制作 新东方食品 青海卤汤煮蛋
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

卤蛋一般用鸡蛋制作，卤汤煮蛋加工制作，鹌鹑蛋也比较常见，鸭蛋、鹅蛋也可以。卤蛋与其他蛋类小吃相比主要的特征就是制作过程中要基本保证其完整性，不能打碎或者打散。与其他咸（盐）蛋的区别就在于制作方法，卤汤煮蛋加工工艺，卤蛋是煮熟卤制，而咸蛋是生蛋直接用盐或者其他材料腌制再煮熟。卤蛋就是用卤汁煮蛋，这里的卤汁就是用各种不同的调味料、食材熬制的味道较重的汤汁。

卤蛋近年来的发展一直伴随着“多元化升级”字眼，价格、包装乃至内容物上皆有了质的变化。受整体环境影响，价格带上限的提升过程中，卤蛋包装也经历了多次升级，以满足现代消费的需求，更加贴合主流消费群体。正是考虑到传统卤蛋包装撕开时容易溅出汁水，转而采用易撕膜作为产品包装，消费者可以轻松揭开包装，更加便捷的吃法满足了消费者的多样需求。

五香卤蛋的做法

材料：浓缩卤汁一包，卤蛋数个。

步骤：

- 1、将卤料放入锅里，卤汤煮蛋厂，大火煮滚，放卤蛋煮10分钟关火。让鸡蛋浸泡在卤汤里，吃的时候再取出，青海卤汤煮蛋，把蛋敲破。
- 2、改为小火煮至卤蛋熟烂入味，关火，待卤蛋和汤汁放凉。
- 3、卤汁重复使用时，可根据卤制食品的多少酌量添加本卤料。

卤蛋是用各种调料或肉汁加工成的熟制蛋。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。

卤汤煮蛋加工制作-新东方食品(在线咨询)-青海卤汤煮蛋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!