

# 休闲食品厂家 新东方食品 海南休闲食品

产品名称	休闲食品厂家 新东方食品 海南休闲食品
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

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，因环境的优势，则以“辛香”、“麻辣”见长；而岭南地区，休闲食品加工厂，特别是广东一带地处带，气候温和，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。

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。把白水煮熟的蛋类放入这些汤汁里熬煮一段时间，海南休闲食品，蛋吸收了卤汁的滋味，味道更加浓郁。卤蛋一直是很受欢迎的市井小吃，可当零食亦可作为菜饭。在休闲食品产业中，加工而成的卤蛋往往被当成佐餐的小食，休闲食品厂家，很容易被人所忽视。随着消费升级，过去通常在街边小摊中售卖的卤蛋摇身一变，开始以休闲肉制品的身份进入人们的视野。

### 卤汤的调制时卤好制品的关键

(1) 开始调制的卤汤其味并不是很浓，只有反复使用，其味逐渐变浓久而久之即成老卤。卤汤的保存也具有一定的讲究，每次使用后要撇净浮沫，低温保存。

(2) 调制卤汤的香辛料搭配也是非常重要的环节一旦使用比例不当，卤制品口感风味就会产生差异性（苦、涩味等），并且会带浓厚的药材味，影响肉味、肉感，及不稳定的风味。

休闲食品厂家-新东方食品(在线咨询)-海南休闲食品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\*\*，共创美好未来！