

休闲食品加工厂 山东休闲食品 新东方食品

产品名称	休闲食品加工厂 山东休闲食品 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

卤蛋的煮制

在煮制过程中，休闲食品代理，根据火焰强弱和锅内汤汁情况，可分为旺火、中火和微火三种。旺火火焰高稳定，汤汁剧烈沸腾；中火火焰低弱摇晃，锅中间部位汤汁沸腾；微火火焰很弱摇摆不定，汤汁微沸或缓缓冒泡。旺火煮时间较短，将汤汁烧沸，使原料初步煮熟；中火和微火烧煮时间较长，可使原料在煮熟基础上变得酥润可口，配料渗入内部，达到内外品味一致。

啤酒酱油卤蛋

食材：鸡蛋、啤酒、老抽、酱油、盐、白糖。

做法：

- 1、鸡蛋清洗干净后放在锅中，放少许盐，加水没过鸡蛋，大火煮开转小火煮7分钟再焖一会。（特别提示：煮熟的鸡蛋捞出后会立马干水）
- 2、鸡蛋煮熟后捞出来，放在凉水中，剥壳后放在锅中。
- 3、倒入啤酒（要没过鸡蛋），酱油、盐、糖适量，山东休闲食品，用老抽调出自己喜欢的颜色。
- 4、煮开之后转小火，煮至自己喜欢的口感即可关火。一般煮15分钟即可。
- 5、关火后，酱油蛋不需要拿出来，休闲食品代加工，让鸡蛋继续泡在卤汁中，这样也是为了让鸡蛋入味

。 卤蛋就是采用了个各种调味料加工而成的一种蛋制品，卤蛋到处都可以看到和吃到，所以深受人们的喜爱，卤蛋的做法非常的简单，休闲食品加工厂，不需要繁杂的工序，只需要我们按照几个步骤来就能做出美味的卤蛋来，而且卤蛋的热量不高，每一百克为1437.87大卡。们可以做出简单的卤蛋，也可以做出五香卤蛋等更加美味而工序更复杂的卤蛋。大家可以根据自己的需求，选择自己喜欢的产品。

休闲食品加工厂-山东休闲食品-新东方食品(查看)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！