

# 原味鹌鹑卤蛋省代理 新东方食品 大同原味鹌鹑卤蛋

产品名称	原味鹌鹑卤蛋省代理 新东方食品 大同原味鹌鹑卤蛋
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

做盐焗鹌鹑蛋的注意事项：为什么焗蛋用粗盐比细盐更好，因为粗盐的颗粒大，而蛋本身有小细孔，如果用我们平时炒菜很细的盐的话，很容易使盐通过蛋的细孔渗透进去，如果长时间焗就会使蛋比较咸，原味鹌鹑卤蛋市代理，而用粗盐就不会有这种问题；盐焗蛋以盐为加热载体，将鸡蛋或鹌鹑蛋加热至熟。由此可见，盐焗蛋制作过程中，大同原味鹌鹑卤蛋，通过盐粒让蛋均匀受热至熟，加工时间也较短，既不像皮蛋制作容易导致蛋白质变质产生有害物质，原味鹌鹑卤蛋厂家，也能防止外界有害物质进入。

鹌鹑蛋又名鹌鸟蛋、鹌鹑卵。鹌鹑蛋被认为是“动物中的人参”。宜常食为滋补食疗品。鹌鹑蛋在营养上有较好的地方，故有“卵中佳品”之称。近圆形，个体很小，一般只有10g左右，表面有棕褐点。鹌鹑蛋的营养价值不亚于鸡蛋，有较好护肤、美肤作用。俗话说：“要吃飞禽，鸽子鹌鹑。”鹌鹑肉和蛋，味鲜美，营养丰富。鹌鹑蛋是一种很好的滋补品。

鹌鹑蛋每百克可食部含蛋白质12.8克，脂肪11.1克，碳水化合物2.1克，维生素A337微克，硫胺素0.11毫克，原味鹌鹑卤蛋省代理，核黄素0.49毫克，维生素E3.08毫克，钾138毫克，钠106.6毫克，镁11毫克，锰0.04毫克，锌1.61毫克，病、代谢障碍等有助益。海外报道其对因食虾蟹或某些引致的过敏反应有抑制作用。

原味鹌鹑卤蛋省代理-新东方食品-大同原味鹌鹑卤蛋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位于汤阴县复兴大道与金秋路交叉口西北角。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前新东方食品在蛋制品中享有良好的声誉。新东方食品取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平

达到了一个新的高度。新东方食品全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。