

# 原味鹌鹑蛋加工 郑州原味鹌鹑蛋 新东方食品

产品名称	原味鹌鹑蛋加工 郑州原味鹌鹑蛋 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

### 五香鹌鹑卤蛋的做法步骤

1把鹌鹑蛋放在水中清洗一下。

2凉水下锅，水没过鸡蛋。水开后煮10分钟离火。

3煮蛋时放一点盐，原味鹌鹑蛋加工，可以降低蛋皮破碎的机率。鸡蛋同样适用。蛋煮熟冷却后，逐个把蛋皮捏碎。

4锅里重新加水，没过蛋。放盐，原味鹌鹑蛋代理，辣椒，炖肉料，老抽，生姜等全部调料。

5我就这样直接把调料倒进锅里。喜欢整洁的亲们可以把调料放入调料盒里。

6开火，水开后，关火。等水冷却后，再次开火加热，郑州原味鹌鹑蛋，同上，反复这么3次。就可以了。冷却后，连卤汤放入冰箱冷藏。随吃随拿！

### 鹌鹑蛋的营养价值

1.鹌鹑蛋含蛋白质、脂肪、碳水化合物、多种维生素和钙、磷、铁等矿物质，他的卵磷脂含量比鸡蛋高3~4倍。

2.鹌鹑蛋中所含的丰富的卵磷脂和脑磷脂，是神经活动不可缺少的营养物质，具有健脑的作用。

3. 鹌鹑蛋中还含有能减低血压的维生素P等物质，是疾病患者的滋补佳品。

4. 鹌鹑蛋的营养分子比较小，比鸡蛋更容易被人体消化吸收。

鹌鹑蛋不仅含有丰富的营养分子，而且这些营养分子更容易被吸收，鹌鹑蛋中的维生素D含量在所有蛋类中，原味鹌鹑蛋加工厂，维生素D能有效提升记忆力。而且鹌鹑蛋含有丰富的蛋白质、脑磷脂和各种维生素，其中的脑磷脂和卵磷脂比鸡蛋高三四倍，这种物质能够给大脑提供丰富的营养物质，有很好的补脑效果。核黄素能够有效的保护视力，缓解眼疲劳，而鹌鹑蛋中核黄素含量很高，约是鸡蛋的2.5倍左右。

原味鹌鹑蛋加工-郑州原味鹌鹑蛋-新东方食品由河南新东方食品股份有限公司提供。原味鹌鹑蛋加工-郑州原味鹌鹑蛋-新东方食品是河南新东方食品股份有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：柴总。