

卤鸡蛋代加工 新东方食品 长春卤鸡蛋

产品名称	卤鸡蛋代加工 新东方食品 长春卤鸡蛋
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

卤蛋就是采用了个各种调味料加工而成的一种蛋制品，卤鸡蛋加工，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，不需要繁杂的工序，卤鸡蛋厂，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。

卤蛋制作方法:

- 1.锅上火放清水适量，将洗净的鸡蛋放入冷水锅中，用大火烧开，改用小火将鸡蛋煮熟(火不宜过大，以防)；
- 2.鸡蛋捞出用冷水冷却，剥去蛋壳，顺长在鸡蛋表面划几道均匀的刀纹；
- 3.炒锅上火，加入肉汁250克，酱油，白糖，黄酒，葱段，烧开后放入鸡蛋卤制。待鸡蛋全部上色，卤汁渗入内部后捞出，涂上香油。食用时可整只装盘，也可顺刀纹改成瓣状装盘。

鸡蛋是大众喜爱的食品，长春卤鸡蛋，鲜鸡蛋所含营养丰富而，卤蛋是用各种调料或肉汁加工成的熟制蛋，是熟食店经营禽蛋品中的一个大众化食品。品种繁多，色泽浓郁，卤味厚重，营养丰富，食用方便。卤蛋的食用，可以熟食，也可以冷食。通常以热食香味浓厚，冷食多为出外旅游随身携带时食用。存放卤制蛋的容器或塑料袋，要清洁卫生，防止污物沾染，引起腹泻。

卤鸡蛋代加工-新东方食品(在线咨询)-长春卤鸡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是一家从事“卤蛋,鹌鹑蛋,蛋制品,代加工,贴牌生产”的公司。自成立以来,我们坚持以“诚信为本,稳健经营”的方针,勇于参与市场的良性竞争,使“兴厨,八克里香,微利多福,珂鲜多香,八大锤”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上,用户至上”的原则,使新东方食品在蛋制品中赢得了客户的信任,树立了良好的企业形象。

特别说明:本信息的图片和资料仅供参考,欢迎联系我们索取准确的资料,谢谢!