

休闲卤鸡蛋市代理 新东方食品 安徽休闲卤鸡蛋

产品名称	休闲卤鸡蛋市代理 新东方食品 安徽休闲卤鸡蛋
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	汤阳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

一般卤蛋制造方法

卤蛋的制作虽然不需大费周章。但要做的也还是要一点诀窍的，先将蛋用白水煮熟，浸到冷水之中，休闲卤鸡蛋加工厂，把蛋皮剥掉，再将去了壳的蛋放入卤汁中，煮至蛋挂色。然而，这些只是点到为止，真正要把蛋卤制得色、香、味俱佳，掌握火候全在顾盼之间，调和佐料尽在方寸之内。这关键的顾盼与方寸又是只可神会无法言喻的。

鸡蛋是大众喜爱的食品，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，安徽休闲卤鸡蛋，要清洁卫生，防止污物沾染，引起腹泻。

卤蛋做法

材料：廖排骨浓缩卤汁一包，休闲卤鸡蛋加工，鸡蛋。

做法：

1.把廖排骨浓缩卤汁倒一半进锅里，根据自己的口味加水稀释廖排骨浓缩卤汁。

2.鸡蛋煮熟去壳。同调好的卤汁用小火煮半个小时。关火

3.等卤汁冷却，休闲卤鸡蛋市代理，鸡蛋在卤汁里边继续泡，直到鸡蛋颜色变深就可以了。

温馨提醒：剩下的卤汁可以用来烧菜，冒菜，做火锅底料

卤的时间长，香味更浓更透。随吃随取，既可热食也可冷食。

休闲卤鸡蛋市代理-新东方食品-安徽休闲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为客户提供“卤蛋,鹌鹑蛋,蛋制品,代加工,贴牌生产”等业务，公司拥有“兴厨,八克里香,微利多福,珂鲜多香,八大锤”等品牌，专注于蛋制品等行业。，在汤阴县复兴大道与金秋路交叉口西北角的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：柴总。