

泡椒鸡蛋加工 河北泡椒鸡蛋 新东方食品

产品名称	泡椒鸡蛋加工 河北泡椒鸡蛋 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

卤蛋的食用，可以熟食，也可以冷食。通常以熟食香味浓厚，卤蛋是将鲜蛋经预煮后，剥壳，再在卤料中卤制而成的熟蛋制品。卤蛋因所用卤料不同，而有不同的名字。如用五香卤料卤制的称为五香卤蛋；用加有桂花的卤料卤制的称为桂花卤蛋；用加有猪肉、鸡肉的卤料卤制的称为肉汁卤蛋；若将卤蛋再经熏烤则称为熏卤蛋等。冷食多为出外旅游随身携带时食用。

卤制品是中国的传统食品，其主要特点是成品都是熟的，可以直接食用，产品口感丰富，风味。卤菜不是单一的烹制法，而是集烹制（加热）与调味二者于一身，河北泡椒鸡蛋，他的特点十分明显，具有：取材方便，泡椒鸡蛋代加工，可丰可俭；质地适口，味感丰富；香气宜人，润而不腻；携带方便，易于保管；增加食欲，泡椒鸡蛋加工，有益营养。卤蛋是熟食店经营禽蛋品中的一个大众化食品，普遍受到人民的欢迎。

卤蛋和茶叶蛋的区别

茶叶蛋是用茶叶、酱油、八角等食材煮出来的，而卤蛋是由卤水汁、酱油、花雕酒一起煮出来的，虽然两者的色泽味道相似，但主要材料是完全不同的，茶叶蛋中放入大量的茶叶煮出的蛋必定清香。而卤蛋中的卤水汁是卤肉制成的，卤蛋里也会有肉的醇香味。另外，在营养方面，两种的主要还是鸡蛋，所以没有差别只是味道有一点小小的区别。

泡椒鸡蛋加工-河北泡椒鸡蛋-新东方食品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。，在汤阳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。