

陕西土鸡蛋定制代发批发包邮工厂

产品名称	陕西土鸡蛋定制代发批发包邮工厂
公司名称	山东天惠供应链有限公司
价格	1.00/个
规格参数	原材料:小麦面粉、水、大黄米等 品牌:千江粮葶 发货方式:线上、线下
公司地址	山东省济宁市任城区兴东新区5号楼
联系电话	15615979977 15615979977

产品详情

鸡蛋是人们日常饮食中必不可少的食材之一。随着人们对健康生活的追求，鸡蛋的质量也越来越受到关注。为了让消费者吃到更放心的鸡蛋，越来越多的鸡蛋生产商开始选择代加工和一件代发的方式来销售自己的产品。我来为大家介绍一家的鸡蛋批发OEM代加工工厂——山东天惠供应链有限公司。

山东天惠供应链有限公司是一家从事鸡蛋生产、代加工、一件代发的工厂。公司位于山东，主要从湖南、重庆、黑龙江等地收购优质的土鸡蛋原材料，使用小麦面粉、水、大黄米等多种原料进行加工制作，产品采用线上和线下销售，配合中通、顺丰和线下物流快递公司进行发货。

产品参数：

原材料：小麦面粉、水、大黄米等

发货方式：线上、线下

发货地：山东、重庆、湖南、黑龙江

生产商：山东天惠供应链有限公司

快递公司：中通、顺丰

品牌：千江粮葶

鸡蛋生产方面：

山东天惠供应链有限公司成立于2012年，拥有一支由养殖师组成的养殖团队，对土鸡的养殖和饲料成分进行控制，保证鸡蛋的口感和质量。

鸡蛋代加工方面：

公司拥有一支的鸡蛋加工生产团队，掌握先进的鸡蛋加工技术，确保鸡蛋的大小一致、鲜度高、口感好，并在每个环节进行严格的品质把关，让消费者吃的放心。

鸡蛋一件代发方面：

公司采用一件代发的销售方式，能够有效避免中间商环节的利润差，让消费者购买的价格更加实惠。

电商合作方面：

山东天惠供应链有限公司与京东、淘宝等各大电商平台建立了长期合作关系，为消费者提供优质的鸡蛋产品和贴心的售后服务。

问答：

1. 鸡蛋的保存期是多久？

答：鸡蛋的保存期和存储方式有关，在常温下鸡蛋的保存期为7-10天左右，如果放在冰箱里，则能够延长保存期到约3个星期。

2. 鸡蛋的颜色和质量有关系吗？

答：鸡蛋的颜色和质量没有直接的关系，鸡蛋的颜色主要与鸡的品种有关。

3. 蛋黄和蛋白有什么区别？

答：蛋黄是含有脂肪和胆固醇的部分，富含维生素B族、维生素D、维生素E、卵磷脂等营养成分；蛋白质是富含优质蛋白质的部分，富含人体所需的氨基酸。

准备原材料：鸡蛋、碗、搅拌器、盐、黑胡椒等。

分离蛋清和蛋黄：将鸡蛋打破，将蛋黄和蛋清分离。

搅拌蛋清：用搅拌器将蛋清搅拌均匀，加入盐和黑胡椒调味。

煎蛋黄：在平底锅中加入油，将蛋黄放入锅中煎至两面金黄色。

倒入蛋清：将搅拌好的蛋清倒入锅中，与蛋黄一起煎熟。

盛盘：将煎好的鸡蛋盛入盘中，即可食用。