

新东方食品 带汁卤蛋厂家 宁波带汁卤蛋

产品名称	新东方食品 带汁卤蛋厂家 宁波带汁卤蛋
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

煮制时间要根据原料的形状、性质及成品规格要求来确定。一般来说，体积大、质地老的原料，加热煮制的时间较长，反之较短。煮制中会有部分营养物质随汤汁流失，因此，成品质量与煮制过程中的汤汁的用量和运用方法相关。一枚枚细腻滑润、咸淡适口、嚼之有劲、味醇香浓、价廉物美、百吃不厌的卤蛋，既可当饭又可当菜，带汁卤蛋生产厂家，温老暖贫，质朴浑厚。

啤酒酱油卤蛋

食材：鸡蛋、啤酒、老抽、酱油、盐、白糖。

做法：

- 1、鸡蛋清洗干净后放在锅中，放少许盐，加水没过鸡蛋，大火煮开转小火煮7分钟再焖一会。（特别提示：煮熟的鸡蛋捞出后会立马干水）
- 2、鸡蛋煮熟后捞出来，放在凉水中，剥壳后放在锅中。
- 3、倒入啤酒（要没过鸡蛋），酱油、盐、糖适量，带汁卤蛋供应商，用老抽调出自己喜欢的颜色。
- 4、煮开之后转小火，煮至自己喜欢的口感即可关火。一般煮15分钟即可。
- 5、关火后，酱油蛋不需要拿出来，带汁卤蛋厂家，让鸡蛋继续泡在卤汁中，这样也是为了让鸡蛋入味。

在休闲食品产业中，加工而成的卤蛋往往被当成佐餐的小食，很容易被人所忽视。随着消费升级，宁波带汁卤蛋，过去通常在街边小摊中售卖的卤蛋摇身一变，开始以休闲肉制品的身份进入人们的视野，从包装、内容物以及消费场景上皆发生了天翻地覆的变化。卤蛋又名卤水蛋。是用各种调料或肉汁加工成的熟制蛋。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。

新东方食品(图)-带汁卤蛋厂家-宁波带汁卤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在蛋制品这一领域倾注了诸多的热忱和热情，新东方食品一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：柴总。