

汤汁蛋厂家 新东方食品 兰州汤汁蛋

产品名称	汤汁蛋厂家 新东方食品 兰州汤汁蛋
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

五香卤蛋的做法

材料：浓缩卤汁一包，汤汁蛋公司，卤蛋数个。

步骤：

- 1、将卤料放入锅里，大火煮滚，汤汁蛋厂家，放卤蛋煮10分钟关火。让鸡蛋浸泡在卤汤里，吃的时候再取出，把蛋敲破。
- 2、改为小火煮至卤蛋熟烂入味，关火，待卤蛋和汤汁放凉。
- 3、卤汁重复使用时，可根据卤制食品的多少酌量添加本卤料。

卤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。

卤蛋——用卤汁煮蛋，卤汁是指用各种不同的调味料、食材熬制的味道较重的汤汁。通用做法：把白水煮熟的蛋类放入这些汤汁里熬煮一段时间，蛋吸收了卤汁的滋味，味道更加浓郁。卤汁一般是酱油、盐和茶叶为主，再根据口味加入辣椒、花椒、香叶等。肉汁卤蛋就是在炖煮肉类食材时将煮好的白蛋一同放入，同肉一起煮，用肉汁卤制。

调味是加工卤制品的重要过程，调味时根据卤制品品种和调味料的特性和作用关系加入特定调味料，汤汁蛋加盟，使调味料和原料一起煮制的过程中，兰州汤汁蛋，形成特殊风味。该过程奠定了产品的咸味、鲜味和香气，同时增进产品的色泽和外观。在调味料的使用量上，因卤制品主要使用盐水，所以数量偏低，故产品色泽较淡，旨在突出原料原有的色、香、味。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。

汤汁蛋厂家-新东方食品(在线咨询)-兰州汤汁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坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。新东方食品——您可信赖的朋友，公司地址：汤阴县复兴大道与金秋路交叉口西北角，联系人：柴总。