

新东方食品 卤蛋代加工 山西卤蛋

产品名称	新东方食品 卤蛋代加工 山西卤蛋
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，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，卤蛋代加工，掌握火候全在顾盼之间，卤蛋市代理，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。

鸡蛋是我们常吃的一种食物，但是典型的吃法煮鸡蛋能够更好地保留了鸡蛋的原味，但是时间久了总是会让我们觉得这样吃起来比较无味，就会觉得腻了，其实做成卤鸡蛋是一个比较好的选择，而且会使鸡蛋变得更加的入味，味道也会更加的鲜美，卤蛋加工厂，同时也不会破坏鸡蛋的营养。卤蛋一枚枚细腻滑润、咸淡适口、嚼之有劲、味醇香浓、价廉物美、百吃不厌。

卤蛋做法

卤汁调制：先将香料装入纱布袋中，扎紧袋口。若使用红曲，先将红曲用开水浸泡两次后，也装入纱布袋中。然后将纱布袋投入水中煮沸，再加入其他辅料，煮沸，待汤液呈酱红色，透出香味后即可；

将鲜蛋洗净，放入加盐（1小匙）后清水中煮沸6~8分钟，待蛋白凝固后，捞出浸入冷水中冷却，使蛋壳与蛋白分离，山西卤蛋，而后捞出剥去蛋壳。为了加速卤蛋时卤料香味渗入蛋内，可在蛋白表面用小刀

轻划几道裂纹；

再将剥壳后的蛋投入卤汁中，用文火加热卤制15～25分钟，待卤汁香味渗入蛋内，蛋白变成酱色，蛋黄凝固后，熄火后再焖10分钟，即成卤蛋，食用前切半即可。

新东方食品(图)-卤蛋代加工-山西卤蛋由河南新东方食品股份有限公司提供。行路致远，砥砺前行。河南新东方食品股份有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为蛋制品具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!