

汤汁蛋生产厂家 新东方食品 成都汤汁蛋

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 汤汁蛋生产厂家 新东方食品 成都汤汁蛋 |
| 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

卤过菜肴的卤汤，应该勤加保养，以便下次使用。卤汤用的次数越多，保存时间越长，汤汁蛋生产厂家，质量越佳，味道越美，这就是“百年老卤”受欢迎的原因。妥善的保管好卤水，汤汁蛋批发，才能保证卤汤经久不坏，质量不受影响，所以，应该重视卤汤的保管与存放，储存卤汤，忌用铁桶和木器，而应该用土陶盛装。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。

香辣卤蛋制作方法

原料：鸡蛋4个 香料：桂皮1小块，八角3个，香叶2片，干辣椒2个，老抽30克，成都汤汁蛋，糖5克，盐5克，蚝油15克，料酒15克，姜2片，葱1段，香菜一根

做法：

- 1、把煮好的鸡蛋用色拉油炸至表面金黄，取出备用；
- 2、在锅中留20克的油，汤汁蛋公司，放入干辣椒，葱，姜爆香；
- 3、再放入香叶，八角，桂皮，老抽，蚝油，料酒，盐，糖和适量热水，再把鸡蛋放回锅中，小火煮20分钟后即可。装盘的时候，把鸡蛋切开会更好看。

鸡蛋是大众喜爱的食品，鲜鸡蛋所含营养丰富而，卤蛋是用各种调料或肉汁加工成的熟制蛋，是熟食店

经营禽蛋品中的一个大众化食品。品种繁多，色泽浓郁，卤味厚重，营养丰富，食用方便。卤蛋的食用，可以熟食，也可以冷食。通常以热食香味浓厚，冷食多为出外旅游随身携带时食用。存放卤制蛋的容器或塑料袋，要清洁卫生，防止污物沾染，引起腹泻。

汤汁蛋生产厂家-新东方食品(在线咨询)-成都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是河南 安阳 蛋制品的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在新东方食品领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创新东方食品更加美好的未来。