

陕西汤汁蛋 新东方食品 汤汁蛋批发

产品名称	陕西汤汁蛋 新东方食品 汤汁蛋批发
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，陕西汤汁蛋，蛋吸收了卤汁的滋味，汤汁蛋生产厂家，味道更加浓郁。卤汁一般是酱油、盐和茶叶为主，汤汁蛋加盟，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。

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，汤汁蛋批发，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，掌握火候全在顾盼之间，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。

卤蛋就是采用了个各种调味料加工而成的一种蛋制品，卤蛋到处都可以看到和吃到，所以深受人们的喜爱，卤蛋的做法非常的简单，不需要繁杂的工序，只需要我们按照几个步骤来就能做出美味的卤蛋来，而且卤蛋的热量不高，每一百克为1437.87大卡。们可以做出简单的卤蛋，也可以做出五香卤蛋等更加美味而工序更复杂的卤蛋。大家可以根据自己的需求，选择自己喜欢的产品。

陕西汤汁蛋-新东方食品-汤汁蛋批发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实力不俗，信誉可靠，在河南 安阳 的蛋制品等行业积累了大批忠诚的客户。新东方食品带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！

