

# 河北汤汁蛋 代加工汤汁蛋 新东方食品

产品名称	河北汤汁蛋 代加工汤汁蛋 新东方食品
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

用五香卤料加工的蛋，叫五香卤蛋；用桂花卤料加工的蛋，叫桂花卤蛋。用鸡肉汁加工的蛋，代加工汤汁蛋，是鸡肉卤蛋；用猪肉汁加工的蛋，叫猪肉卤蛋；用卤蛋再进行熏烤出的蛋，叫熏卤蛋。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。

卤鸡蛋的品种很多，常见的是五香茶叶蛋。它是先将鸡蛋煮熟，不剥去蛋，只是轻轻地将蛋壳敲破，放入用五香调料和茶叶调制的卤内卤制。卤的时间长，香味更浓更透。随吃随取，既可热食也可冷食。卤蛋虽登不了大雅之堂，却常见于老百姓的餐桌。卤蛋吃的是一种祥和安宁的快乐，一份实实在在的满足，谁都可视而不见，却又常令人回味的百姓小食。

中国菜系根据地域不同有所区分。中原之地气候变化大，河北汤汁蛋，需要在饮食之中补充热量来满足需求，故以“味重”、“多油脂”为主；西北特别是巴蜀之地，因环境的优势，则以“辛香”、“麻辣”见长；而岭南地区，汤汁蛋加盟，特别是广东一带地处带，气候温和，汤汁蛋加盟代理，口味以“清淡”、“爽口”著称，故有“南浸北卤”之说。不同的流派所用的卤水主材料大致相同，但分量多少以及制作方法则让味道迥异。

河北汤汁蛋-代加工汤汁蛋-新东方食品(诚信商家)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!

