

# 贵州鹌鹑蛋 鹌鹑蛋省代理 新东方食品

产品名称	贵州鹌鹑蛋 鹌鹑蛋省代理 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

对于那些体弱多病，当然鹌鹑蛋还可以起到调理身体的功效，对于体弱多病者可以用鹌鹑蛋和大枣以及薏米等等煮粥喝，可以补身体。注意鹌鹑蛋不可以与猪肝及菌类食物一同食用，否则易使人面生黑斑或生痔。鹌鹑蛋虽然营养丰富，可是吃多了也不好，所以对于的人群来说尽量少吃鹌鹑蛋。对整天对着电脑的办公一族的视力，鹌鹑蛋加工，也有很好的保护作用。

卤制鹌鹑蛋还有一种简易的方法，具体步骤包括将鹌鹑蛋冷水下锅煮熟，鹌鹑蛋代理，然后剥壳。接着，准备卤料如八角、香叶、桂皮、花椒粒、姜片等，将它们放入锅中，加入生抽、老抽、冰糖和适量的清水煮开后，鹌鹑蛋省代理，再放入剥好的鹌鹑蛋煮10分钟，浸泡一段时间以便入味。以上方法仅供参考，可以根据个人的口味和喜好进行调整。

如果能让卤鹌鹑蛋更加入味，贵州鹌鹑蛋，可以在卤制之前将鹌鹑蛋对半切开，这样可以更好地让鹌鹑蛋吸收卤汁的味道。

鹌鹑蛋所含的蛋白质比鸡蛋高30%，铁高46.1%，维生素B高188.3%，而胆固醇含量却比鸡蛋低。研究数据显示，每百克鹌鹑蛋的胆固醇含量是515毫克，鸡蛋则为585毫克。在烹饪方法上，不论是鹌鹑蛋还是鸡蛋，以蒸或煮的方式吃较好。注意鹌鹑蛋虽然营养丰富，可是吃多了也不好，所以对于的人群来说尽量少吃鹌鹑蛋。鹌鹑蛋不可以与猪肝及菌类食物一同食用，否则易使人面生黑斑或生痔。

品股份有限公司拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！