

# 带汁卤蛋生产厂家 新东方食品 河南带汁卤蛋

产品名称	带汁卤蛋生产厂家 新东方食品 河南带汁卤蛋
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

鸡蛋是我们常吃的一种食物，河南带汁卤蛋，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，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。

调味是在煮制过程中完成的。煮制时要注意控制水量、盐浓度和调料用量，以利于卤制品颜色和风味的形成。通过调味还可以去除和矫正原料中的不良气味，起调香、助味和增色的作用，以改善制品色、香、味、形。卤蛋又名卤水蛋。是用各种调料或肉汁加工成的熟制蛋。卤蛋是熟食店经营禽蛋品中的一个大众化食品，带汁卤蛋生产厂家，普遍受到人民的欢迎。

可以说酱油卤蛋是简化版的茶叶蛋，味道咸香，带汁卤蛋加盟，卤汁中没有了茶叶，以老抽、盐为主。先将鸡蛋煮熟去皮，保持蛋的光滑完整。再放入卤汁中煮熟即可，代加工带汁卤蛋，为了味道更香，可以加入适量生抽提鲜，还可以放入冰糖融化固色。将酱油换成豆瓣酱或者东北黄豆酱添点水，加上一些盐也可以用来卤蛋，相比酱油，酱卤蛋的口味更咸，豆瓣香气更重一些。

带汁卤蛋生产厂家-新东方食品(在线咨询)-河南带汁卤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在蛋制品这一领域倾注了诸多的热忱和热情，新东方食品一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：柴总。

