

北京带汁卤蛋 新东方食品 带汁卤蛋加盟

产品名称	北京带汁卤蛋 新东方食品 带汁卤蛋加盟
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

选购卤蛋时，可以从以下几个方面进行考虑：

生产厂家：选择信誉良好、有口碑的大厂家生产的卤蛋产品，这样的厂家在生产流程和食品安全方面有更严格的把控，北京带汁卤蛋，能够保证卤蛋产品的质量和安全。

外观：选购卤蛋时，需要注意卤蛋的外观是否完整、色泽是否均匀、蛋壳是否易于剥离。如果卤蛋表面有裂痕或者剥壳后发现蛋清和蛋黄分离，尽量不要购买。

卤蛋制作方法:

- 1.锅上火放清水适量，带汁卤蛋加盟，将洗净的鸡蛋放入冷水锅中，用大火烧开，代加工带汁卤蛋，改小火将鸡蛋煮熟(火不宜过大，以防)；
- 2.鸡蛋捞出用冷水冷却，剥去蛋壳，顺长在鸡蛋表面划几道均匀的刀纹；
- 3.炒锅上火，加入肉汁250克，酱油，白糖，黄酒，葱段，烧开后放入鸡蛋卤制。待鸡蛋全部上色，卤汁渗入内部后捞出，带汁卤蛋加盟代理，涂上香油。食用时可整只装盘，也可顺刀纹改成瓣状装盘。

卤蛋一般用鸡蛋制作，鹌鹑蛋也比较常见，鸭蛋、鹅蛋也可以。卤蛋与其他蛋类小吃相比较为主要的特征就是制作过程中要基本保证其完整性，卤汁的不同，卤蛋的味道也不尽相同，大致可分为调料卤蛋和肉汁卤蛋，还可以在卤蛋的表面做文章，做成更好看的花式卤蛋。调料卤蛋就是用各种调味料、香料制成卤汁卤制的卤蛋。调料卤蛋一般以蛋类为主食材制成的小吃。

北京带汁卤蛋-新东方食品-带汁卤蛋加盟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！