

兰州带汁卤蛋 带汁卤蛋供应商 新东方食品

产品名称	兰州带汁卤蛋 带汁卤蛋供应商 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

卤蛋方法

- 1) 鸡蛋煮熟后放在凉水里浸泡一会儿，剥去外壳。
- 2) 将洗好的香葱铺在锅底，放上姜片，蒜瓣，桂皮，八角，香叶，兰州带汁卤蛋，花椒，茶叶，五香粉，然后把鸡蛋码在锅内，倒入生抽，老抽，冰糖，再倒入将没过鸡蛋的水。大火煮开后，转小火煮30分钟，然后，带汁卤蛋生产厂家，关火，将鸡蛋捞出，放在平盘上，自然晾凉。
- 3) 鸡蛋凉透后，带汁卤蛋厂家，再倒入锅内，大火煮开后，小火煮30分钟，然后再关火，捞出鸡蛋，晾凉。按照此步骤做3次即可。

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，带汁卤蛋供应商，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。

中国地域辽阔、人口众多，各地消费习惯和饮食习惯各不相同。不同地区的卤制品口味也有很大差异，素有南甜、北咸、东辣、西酸之别。北方地区卤制品佐料多，咸味重，南方地区卤制品咸味轻，风味及类别多。同时，季节不同，卤制品的口味也不同，如春酸、夏苦、秋辣、冬咸。调味要根据不同的要求

和目的，选择适当的调料和配合方法，生产风味各异的制品。

兰州带汁卤蛋-带汁卤蛋供应商-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。“卤蛋,鹌鹑蛋,蛋制品,代加工,贴牌生产”选择河南新东方食品股份有限公司，公司位于：汤阴县复兴大道与金秋路交叉口西北角，多年来，新东方食品坚持为客户提供好的服务，联系人：柴总。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。新东方食品期待成为您的长期合作伙伴！