

鸡蛋干 销售沈师傅鸡蛋干

产品名称	鸡蛋干 销售沈师傅鸡蛋干
公司名称	鲤城区农腾食品商行
价格	面议
规格参数	品种:鸡蛋干 产地/厂家:四川国平食品 等级:特级
公司地址	福建 泉州市 新门街新门市场604号店
联系电话	059522964870 13506092569

产品详情

本产品现在在福建还有许多空白的市场，欢迎您的加盟专利产品 配方

中华第一干，沈师傅鸡蛋干是用百分百的蛋清加工而成。

配料：鸡蛋、植物油、食用盐、味精、白砂糖、酱油、香辛料等

使用方法：开袋即食、佐餐配料

三色蛋干丝

制作方法]

主料:鸡蛋干，辅料：青椒丝，青笋丝，韭菜，胡萝卜丝，香菜等(依照个人喜好，可以换成其他的青菜)。将鸡蛋干切成细丝和入辅料加香油、辣鲜露、味精、辣椒油、花椒粉拌匀即成，最后加入香菜。

特点:外形漂亮，香辣可口，是一道很有胃口的佐酒佳肴。

相煎何太急

[制作方法]主料：鸡蛋干；辅料：鸡脆骨、青椒。将鸡脆骨腌成蒜香味、咸鲜味、孜香味（任意一种均可）。鸡蛋干、青椒切成丁，放入油锅清炒，入薄芡颠匀起锅即成。

特点：取料独特，都与鸡蛋有关帮用此名，脆嫩相结合，相得益彰。

鸡蛋干烩时蔬

[制作方法]主料：鸡蛋干；辅料：菜头或者其他蔬菜。将鸡蛋干切成条状，用鸡油，加放入葱、姜煸炒

后加入鲜汤，再加入切好的菜头，焖烧几分钟后起锅加入调好的芡即成。

特点：营养价值很高，清淡香甜。

腊味香干煲

【制作方法】主料：鸡蛋干，辅料：腊肉、青椒、蒜苗、芹菜。将腊肉数爆香加入干辣椒丝鸡蛋干辅料炒香入味起锅加香油花椒油即成。

特点：此菜香味浓郁，鸡蛋干味厚爽口，是一道不错的佐酒佳肴。

爽口鸡蛋干

【制作方法】主料：鸡蛋干。将蛋鸡干开袋加工成斜薄片，厚约0.3厘米，依次拼摆成形。用樱桃、黄瓜点缀更美观。

特点：美观大方、口感纯正，特别适合凉菜食用。

鸡蛋干煲火锅

【制作方法】将蛋鸡干开袋加工成斜薄片，厚约0.3厘米，依次拼摆成形

特点：美观大方、口感纯正久烫不老，细腻可口

本产品的品种是鸡蛋干，产地/厂家是四川国平食品，等级是特级