

鹤壁鸡蛋皮蛋厂家文化 豫远蛋业 鸡蛋皮蛋

产品名称	鹤壁鸡蛋皮蛋厂家文化 豫远蛋业 鸡蛋皮蛋
公司名称	新乡 豫远蛋业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	新乡市新飞大道南段348号
联系电话	15936538317

产品详情

豫远蛋业原供销社食品加工厂专业从事皮蛋制品加工三十五年，1990年正式成立蛋制品公司，是生产“新乡松花皮蛋”的龙头企业。我厂新研制生产的环保型无铅无泥松花皮蛋，风味独特，鹤壁鸡蛋皮蛋厂家文化，包装新颖，品质超群。

皮蛋洗净去壳，分切成大块状。tips.若要让皮蛋比较好切、好定型，去壳前可以先蒸过，约蒸4~5分钟即可，鸡蛋皮蛋，这样皮蛋的蛋黄会比较定型。

豫远蛋业原供销社食品加工厂专业从事皮蛋制品加工三十五年，1990年正式成立蛋制品公司，是生产“新乡松花皮蛋”的龙头企业。我厂新研制生产的环保型无铅无泥松花皮蛋，风味独特，安阳鸡蛋皮蛋厂家简介，包装新颖，品质超群。

锅中入黑麻油，煸干姜片

放入蒜头炒到金黄，加辣椒，洛阳鸡蛋皮蛋厂家定制手机号，葱段爆香.加入米酒，酱油膏，糖，胡椒粉，水调味

接着放切片的杏鲍菇和洋葱拌炒

水滚入皮蛋，煮到汁收干

豫远蛋业原供销社食品加工厂专业从事皮蛋制品加工三十五年，1990年正式成立蛋制品公司，是生产“新乡松花皮蛋”的龙头企业。我厂新研制生产的环保型无铅无泥松花皮蛋，风味独特，包装新颖，

品质超群。

炸好后先用厨房纸巾吸取多余的油

起油锅~下油多一点先炒蛋黄在下咸蛋黄(因为炒咸蛋黄要油多才炒得出来)我是用葡萄籽油比较健康点^^

炒至起泡后，再下虾仁与皮蛋拌炒均沾附着金沙就可起锅

起锅前撒点葱花即可，步骤很简单，也没多余的调味，超好吃又下饭一道料理

鹤壁鸡蛋皮蛋厂家文化-豫远蛋业-鸡蛋皮蛋由新乡豫远蛋业有限公司提供。鹤壁鸡蛋皮蛋厂家文化-豫远蛋业-鸡蛋皮蛋是新乡豫远蛋业有限公司(www.yuyuandanye.com) 今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：刘英英。