

# 豫远蛋业 信阳鸭蛋变蛋厂家品牌 鸭蛋变蛋

产品名称	豫远蛋业 信阳鸭蛋变蛋厂家品牌 鸭蛋变蛋
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

新乡松花皮蛋是全国著名的“名优特”产品，许昌鸭蛋变蛋厂家定制电话，豫远蛋业松花皮蛋具有：剥壳易离，蛋白晶莹，肉体柔软富弹性，指触不沾，鸭蛋变蛋，松花繁茂；蛋白色丽，五彩缤纷，层次分明，唐焦心并存；其产品畅销国内外，是皮蛋行业的佼佼者。

把稻荷豆皮用一支筷子在表面上下轻轻滚压，可以让豆皮容易开口。把豆皮切成一半（蛋小的话），蛋若大的话，就切到3分之2的

准备一个小杯子（开口小一点的），和一个小酱油碟子（有点深度的）。准备好竹签。

碟子上放豆皮，杯子里打入鸡蛋，然后一手扶著豆皮，一手将蛋倒入轻轻倒入豆皮袋中。

新乡松花皮蛋是全国著名的“名优特”产品，豫远蛋业松花皮蛋具有：剥壳易离，蛋白晶莹，肉体柔软富弹性，指触不沾，松花繁茂；蛋白色丽，五彩缤纷，层次分明，唐焦心并存；其产品畅销国内外，是皮蛋行业的佼佼者。

爆香蒜头末加入肉末，将香气炒出来，再加入维力炸酱等调味料煮，驻马店鸭蛋变蛋解决方案，加入豆腐和皮蛋，以中小火将豆腐煨至香辣入味，最后撒上葱珠，香辣酱汁麻麻辣辣的口感迸发于唇齿间，瞬间唤醒味蕾，信阳鸭蛋变蛋厂家品牌，将酱汁淋在白饭上，多扒了好几碗饭！

准备食材

起油锅，放入蒜头末爆香

新乡松花皮蛋是全国著名的“名优特”产品，豫远蛋业松花皮蛋具有：剥壳易离，蛋白晶莹，肉体柔软富弹性，指触不沾，松花繁茂；蛋白色丽，五彩缤纷，层次分明，唐焦心并存；其产品畅销国内外，是皮蛋行业的佼佼者。

咸骨高菜皮蛋玉米砂锅粥

先准备食材

小排洗净后用海盐 2.5汤匙，米酒 1汤匙醃一晚（最少也要半天），把醃好的排骨用清水冲一下，再氽烫备用

干贝用清水加 1大匙米酒浸泡半天；姜片切丝；砂锅中加入洗净的白米，清水 1000c，c，沥干水的干贝，姜丝，开大火煲滚

豫远蛋业(图)-信阳鸭蛋变蛋厂家品牌-鸭蛋变蛋由新乡豫远蛋业有限公司提供。行路致远，砥砺前行。新乡豫远蛋业有限公司（[www.yuyuandanye.com](http://www.yuyuandanye.com)）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为禽蛋较具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!