烤鸭蛋 平顶山烤鸭蛋多种类型 豫远蛋业

产品名称	烤鸭蛋 平顶山烤鸭蛋多种类型 豫远蛋业
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，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，烤鸭蛋，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。

沾酱的部分，蒜末+辣椒末+青葱末+蠔油+酱油++味淋+开水混合后就成美味沾酱，酥脆的金黄蛋豆腐配上蒜辣酱，保证餐桌上受欢迎的料理

去早餐店买个无糖豆浆，加上自己做的碳酸钙(或是你也可以去材料行买盐卤)，但自己做的比较健康不担忧! 很简单就可做出豆味浓郁的新鲜豆腐!

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，济源烤鸭蛋发货快，松花繁茂；蛋白色丽，五彩缤纷，层次分明，焦作烤鸭蛋价格低，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，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，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，平顶山烤鸭蛋多种类型，唐焦心并存；其产品畅销国内外，是皮蛋行业的佼佼者。

把8吋烤盒放进另一个较大的盒子中；再放在一深盘中；注入1cm高的热水

放入烤箱先以200度烘烤10分钟，再转150度烤50分钟

烤盒拿出完全放凉（暂不脱模）；套上保鲜膜或盖上盖子，入冰箱冷藏3-4小时；再用小刀延著烤盒四周划一圈脱模即可食用

烤鸭蛋-平顶山烤鸭蛋多种类型-豫远蛋业(优质商家)由新乡豫远蛋业有限公司提供。烤鸭蛋-平顶山烤鸭蛋多种类型-豫远蛋业(优质商家)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。