

# 邯郸去皮去壳鹌鹑蛋 代加工去皮去壳鹌鹑蛋 新东方食品

产品名称	邯郸去皮去壳鹌鹑蛋 代加工去皮去壳鹌鹑蛋 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	汤阴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

做盐焗鹌鹑蛋的注意事项：为什么焗蛋用粗盐比细盐更好，因为粗盐的颗粒大，去皮去壳鹌鹑蛋加盟，而蛋本身有小细孔，如果用我们平时炒菜很细的盐的话，很容易使盐通过蛋的细孔渗透进去，如果长时间焗就会使蛋比较咸，而用粗盐就不会有这种问题；盐焗蛋以盐为加热载体，将鸡蛋或鹌鹑蛋加热至熟。由此可见，盐焗蛋制作过程中，通过盐粒让蛋均匀受热至熟，加工时间也较短，既不像皮蛋制作容易导致蛋白质变质产生有害物质，也能防止外界有害物质进入。

鹌鹑蛋的营养价值是非常高的，对于女性朋友们来说，鹌鹑蛋是非常好的美容护肤品，去皮去壳鹌鹑蛋批发，多吃鹌鹑蛋对我们的皮肤非常好，可以起到美容护肤的效果。营养价值 鹌鹑蛋的营养价值不亚于鸡蛋，丰富的蛋白质、脑磷脂、卵磷脂、赖氨酸、胱氨酸、维A、维B2、维B1、铁、磷、钙等营养物质，可补充气血益血，强筋健体。适用人群 一般人均可食用。

1把鹌鹑蛋放在水中清洗一下。

2凉水下锅，水没过鸡蛋。水开后煮10分钟离火。

3煮蛋时放一点盐，可以降低蛋皮破碎的机率。鸡蛋同样适用。蛋煮熟冷却后，逐个把蛋皮捏碎。

4锅里重新加水，代加工去皮去壳鹌鹑蛋，没过蛋。放盐，邯郸去皮去壳鹌鹑蛋，辣椒，炖肉料，老抽，生姜等全部调料。

5我就这样直接把调料倒进锅里。喜欢整洁的亲们可以把调料放入调料盒里。

6开火，水开后，关火。等水冷却后，再次开火加热，同上，反复这么3次。就可以了。冷却后，连卤汤放入冰箱冷藏。随吃随拿！

邯郸去皮去壳鹌鹑蛋-代加工去皮去壳鹌鹑蛋-新东方食品由河南新东方食品股份有限公司提供。河南新东方食品股份有限公司（[www.xdfsp.com](http://www.xdfsp.com)）是从事“卤蛋,鹌鹑蛋,蛋制品,代加工,贴牌生产”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：柴总。