

代加工茶叶蛋 青海茶叶蛋 新东方食品

产品名称	代加工茶叶蛋 青海茶叶蛋 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

鸡蛋，味甘性平。鸡蛋是大众喜爱的食品，鲜鸡蛋所含营养丰富。卤蛋是用各种调料或肉汁加工成的熟制蛋。卤蛋是熟食店经营禽蛋品中的一个大众化食品，普遍受到人民的欢迎。卤蛋，总是披着油亮的、深褐色的外衣，躲在五彩缤纷的美味后面，甘与萝卜干、辣椒、酱油为伍，不显山露水。从中间切开，色、香、味深入其中，独具醇美。

一般卤蛋制造方法

卤蛋的制作虽然不需大费周章。但要做的上乘也还是要一点诀窍的，代加工茶叶蛋，先将蛋用白水煮熟，浸到冷水之中，把蛋皮剥掉，再将去了壳的蛋放入卤汁中，煮至蛋挂色。然而，青海茶叶蛋，这些只是点到为止，茶叶蛋厂家，真正要把蛋卤制得色、香、味俱佳，掌握火候全在顾盼之间，调和佐料尽在方寸之内。这最关键的顾盼与方寸又是只可神会无法言喻的。

从曾经的佐餐小食到如今的百亿热门品类，卤蛋近年来的发展一直伴随着“多元化升级”字眼，美味茶叶蛋批发，在价格、包装乃至内容物上皆有了质的变化。包装与价格带的升级，带动了卤蛋内容物的出新。除了价格、包装以及内容物的升级，卤蛋口味也朝着多元化方向迈进，传统五香、咸香口味份额受到挤压，部分区域特色口味如广式盐焗、川渝泡椒受到消费者的欢迎，销量持续上升。

代加工茶叶蛋-青海茶叶蛋-新东方食品(查看)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)在蛋制品这一领域倾注了无限的热忱和热情，新东方食品一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：柴总。

