

新东方食品 变蛋批发 大同变蛋

产品名称	新东方食品 变蛋批发 大同变蛋
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

松花蛋又称皮蛋、变蛋、灰包蛋、包蛋等，是一种传统风味的蛋制品，主要原料是鸭蛋，它的口感鲜滑爽口，微咸，色香味均有独到之处，可以促进我们的食欲，变蛋供应商，他可以凉拌和做皮蛋粥，过年了，吃腻了大鱼大肉，用松花蛋做一道爽口的小菜，很是美味，又不怕吃胖，松花蛋好吃但是不好切，今天先告诉大家两个切松花蛋的小妙招，妙招一：用线切，这个一定要掌握好技巧，稳狠准，手要稳，下手要狠，变蛋批发，切的要准，这样切出的松花蛋很漂亮，但是一定要有功底啊。妙招二：比较简单，新手也能学会，但是失败的机率也是蛮大的，刀子蘸水，然后再切，切一下蘸一下水（松花蛋煮后比较好切），这样切出来的松花蛋不粘刀不散花。

在日常生活中，很多朋友偶尔也会吃变蛋或者是松花蛋。在吃变蛋的时候，大多数人都喜欢吃凉拌的。凉拌变蛋吃起来清凉爽口，而且还会有一种特别的香味。大家应该也都知道，变蛋和松花蛋都叫做皮蛋。不过，虽然说变蛋和松花蛋看上去比较相似，但还是有一定的区别的。

一般情况下，变蛋都是用鸡蛋制作而成的，而松花蛋是用鸭蛋制作而成的。变蛋是河南的一种特产，它的蛋清是透明的金黄色，咬一口就能够看到香浓的蛋汁，吃起来也是又滑又嫩。不过，松花蛋一般都是深色的，代加工变蛋，剥开之后能够看到雪花状的斑点。

皮蛋虽臭，可到了东北却是被吃得很开，除了餐馆里常点的皮蛋豆腐，大同变蛋，尖椒皮蛋等寻常做法之外，熟食店中更是常见用皮蛋所做的松花蛋肠，足以见东北人对松花蛋的喜爱，而本以鲜香而威名的腊肉和火腿却始终在东北坐着冷板凳。在皮蛋的诸多吃法之中，东北特有的松花鸡腿则是最为独到，在外人眼里做菜粗糙的东北人，却把这皮蛋和鸡腿做的却是精心细致，细嫩白皙的大腿包裹着乌亮的皮蛋，捆绑之下又熏又烤，看似香肠，入口却完全不一样的感受，观其形，尝其味。

新东方食品(图)-变蛋批发-大同变蛋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）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。