

代加工卤蛋 新东方食品 南京卤蛋

产品名称	代加工卤蛋 新东方食品 南京卤蛋
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	汤阳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

啤酒酱油卤蛋

食材：鸡蛋、啤酒、老抽、酱油、盐、白糖。

做法：

- 1、鸡蛋清洗干净后放在锅中，南京卤蛋，放少许盐，加水没过鸡蛋，大火煮开转小火煮7分钟再焖一会。（特别提示：煮熟的鸡蛋捞出后会立马干水）
- 2、鸡蛋煮熟后捞出来，放在凉水中，剥壳后放在锅中。
- 3、倒入啤酒（要没过鸡蛋），酱油、盐、糖适量，用老抽调出自己喜欢的颜色。
- 4、煮开之后转小火，煮至自己喜欢的口感即可关火。一般煮15分钟即可。
- 5、关火后，酱油蛋不需要拿出来，卤蛋生产厂家，让鸡蛋继续泡在卤汁中，这样也是为了让鸡蛋入味。

在休闲食品产业中，加工而成的卤蛋往往被当成佐餐的小食，很容易被人所忽视。随着消费升级，代加工卤蛋，过去通常在街边小摊中售卖的卤蛋摇身一变，开始以休闲肉制品的身份进入人们的视野，从包装、内容物以及消费场景上皆发生了天翻地覆的变化。卤蛋又名卤水蛋。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。

卤蛋是用各种调料或肉汁加工成的熟制蛋。卤鸡蛋是用鸡蛋制作的一道家常菜。一枚枚细腻滑润、咸淡适口、嚼之有劲、味醇香浓、价廉物美、百吃不厌的卤蛋，既可当饭又可当菜，温老暖贫，质朴浑厚。吃的是一种祥和安宁的快乐，卤蛋经销，一份实实笃笃的满足，谁都可视而不见，却又常令人无限回味的百姓小食。卤鸡蛋中含有丰富的蛋白质以及丰富的各种微量元素。

代加工卤蛋-新东方食品(在线咨询)-南京卤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)是河南安阳,蛋制品的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在新东方食品领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创新东方食品更加美好的未来。