啤酒卤蛋加工厂 新东方食品 河南啤酒卤蛋

产品名称	啤酒卤蛋加工厂 新东方食品 河南啤酒卤蛋
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

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，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，这些只是点到为止，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。

煮制时间要根据原料的形状、性质及成品规格要求来确定。一般来说，体积大、质地老的原料，加热煮制的时间较长，代加工啤酒卤蛋，反之较短。煮制中会有部分营养物质随汤汁流失，因此，啤酒卤蛋加工厂，成品质量与煮制过程中的汤汁的用量和运用方法相关。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，啤酒卤蛋厂家，质朴浑厚。

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，河南啤酒卤蛋，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。

啤酒卤蛋加工厂-新东方食品(在线咨询)-河南啤酒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）坚持“ 以人为本 ”的企业理念，拥有一支敬业的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。新东方食品——您可信赖的朋友，公司地址：汤阴县复兴大道与金秋路交叉口西北角，联系人：柴总。