

河南八大锤盐焗卤蛋 新东方食品 八大锤盐焗卤蛋生产厂家

产品名称	河南八大锤盐焗卤蛋 新东方食品 八大锤盐焗卤蛋生产厂家
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

在浩瀚博大的中华美食里，卤蛋实在是不起眼。它虽登不了大雅之堂，却常见于老百姓的餐桌。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。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，在价格、包装乃至内容物上皆有了质的变化。

香辣卤蛋制作方法

原料：鸡蛋4个香料：桂皮1小块，八大锤盐焗卤蛋批发，八角3个，香叶2片，干辣椒2个，老抽30克，糖5克，盐5克，蚝油15克，料酒15克，姜2片，葱1段，香菜一根

做法：

- 1、把煮好的鸡蛋用色拉油炸至表面金黄，取出备用；
- 2、在锅中留20克的油，放入干辣椒，葱，姜爆香；
- 3、再放入香叶，八角，桂皮，八大锤盐焗卤蛋生产厂家，老抽，蚝油，料酒，八大锤盐焗卤蛋厂家，盐，糖和适量热水，再把鸡蛋放回锅中，小火煮20分钟后即可。装盘的时候，把鸡蛋切开会更好看。

鸡蛋是大众喜爱的食品，鲜鸡蛋含的蛋白质中，主要为卵蛋白(在蛋清中)和卵黄蛋白(主要在蛋黄中)。其蛋白质的氨基酸组成与人体组织蛋白质最为接近，河南八大锤盐焗卤蛋，因此吸收率相当高，可达99.7%

。鲜鸡蛋含的脂肪，主要集中在蛋黄中。此外蛋黄还含有卵磷脂、维生素和矿物质等，这些营养素有助于增进神经系统的功能，所以，蛋黄是较好的健脑益智食物。

河南八大锤盐焗卤蛋-新东方食品-八大锤盐焗卤蛋生产厂家由河南新东方食品股份有限公司提供。行路致远，砥砺前行。河南新东方食品股份有限公司（www.xdfsp.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为蛋制品较具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!