

水晶变蛋生产厂家 合肥水晶变蛋 新东方食品

产品名称	水晶变蛋生产厂家 合肥水晶变蛋 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

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，水晶变蛋公司，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，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，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。

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，尖椒皮蛋等寻常做法之外，合肥水晶变蛋，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，而本以鲜香而闻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。

松花蛋，又称皮蛋、变蛋、灰包蛋、包蛋等，是一种中国传统风味蛋制品。主要原材料是鸭蛋，口感鲜滑爽口，微咸，色香味均有独到之处。松花蛋不仅为国内广大消费者所喜爱，在国际市场上也享有盛名。

经过特殊的加工方式后，松花蛋会变得黝黑光亮，上面还有白色的花纹，闻一闻则有一种特殊的香气扑鼻而来，代加工水晶变蛋，是人民群众喜欢的美食之一。

很早以前，有人饲养了许多鸭子和鸡，而人睡觉的地方紧挨鸭子窝鸡窝。人烤火时留下的草木灰慢慢堆积，鸡鸭就把蛋产在了草木灰中。有一天，旁边的石灰窑在大雨里坍塌，过了一段时间，从灰堆里发现了变色的蛋，剥开壳后看到，水晶变蛋生产厂家，蛋黄和蛋清都凝固了，尝了尝，还很好吃。后来人们特意把鸭蛋放到石灰和草木灰里，把这种蛋，叫做变蛋。

水晶变蛋生产厂家-合肥水晶变蛋-新东方食品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。