

合肥学生营养配餐 学生营养配餐供应商 新东方食品

产品名称	合肥学生营养配餐 学生营养配餐供应商 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，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，真正要把蛋卤制得色、香、味俱佳，掌握火候全在顾盼之间，调和美味。这最关键的顾盼与方寸又是只可神会无法言喻的。温和朴素的卤蛋，色香味俱全，学生营养配餐供应商，不论是直接吃或者作为辅食都特别适合。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，学生营养配餐加盟代理，既可当饭又可当菜，温老暖贫，质朴浑厚。

香辣卤蛋制作方法

原料：鸡蛋4个香料：桂皮1小块，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，老抽，蚝油，学生营养配餐公司，料酒，合肥学生营养配餐，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。

合肥学生营养配餐-学生营养配餐供应商-新东方食品(优质商家)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)位于汤阴县复兴大道与金秋路交叉口西北角。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前新东方食品在蛋制品中拥有较高的知名度，享有良好的声誉。新东方食品取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。新东方食品全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。