

河北卤蛋 卤蛋批发厂家 新东方食品

产品名称	河北卤蛋 卤蛋批发厂家 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，卤蛋代加工，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。

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，卤蛋厂家批发，体积大、质地老的原料，加热煮制的时间较长，反之较短。煮制中会有部分营养物质随汤汁流失，因此，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，质朴浑厚。

配方1：优质酱油1千克，冰糖500克，精盐750克，八角、甘草、橘皮、草果各25~30克，沙姜、花椒、丁香各15克，绍兴黄酒500克，水5千克。

配方2：酱油、白糖各1千克，卤蛋批发厂家，盐125克，黄酒500克，茴香、桂皮各75克，葱250克，姜100克，水5千克。

配方3：酱油1千克，白糖750克，河北卤蛋，盐75克，黄酒500克，甘草150克，茴香、桂皮各50克，丁香25克，水5千克。

配方4：酱油1.25千克，白糖400克，盐、丁香各100克，黄酒、甘草各250克，茴香、桂皮各400克，水5

千克。

河北卤蛋-卤蛋批发厂家-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)坚持“以人为本”的企业理念,拥有一支技术过硬的员工队伍,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:汤阳县复兴大道与金秋路交叉口西北角,联系人:柴总。