

杭州营养餐 新东方食品 营养餐卤蛋厂家

产品名称	杭州营养餐 新东方食品 营养餐卤蛋厂家
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

卤蛋的食用，可以熟食，也可以冷食。通常以熟食香味浓厚，卤蛋是将鲜蛋经预煮后，杭州营养餐，剥壳，再在卤料中卤制而成的熟蛋制品。卤蛋因所用卤料不同，而有不同的名字。如用五香卤料卤制的称为五香卤蛋；用加有桂花的卤料卤制的称为桂花卤蛋；用加有猪肉、鸡肉的卤料卤制的称为肉汁卤蛋；若将卤蛋再经熏烤则称为熏卤蛋等。冷食多为出外旅游随身携带时食用。

卤蛋就是用卤汁煮蛋，这里的卤汁就是用各种不同的调味料、食材熬制的味道较重的汤汁。把白水煮熟的蛋类放入这些汤汁里熬煮一段时间，营养餐卤蛋厂家，蛋吸收了卤汁的滋味，味道更加浓郁。卤蛋一直是很受欢迎的市井小吃，可当零食亦可作为菜饭。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，学生营养餐厂家，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。

鸡蛋是我们常吃的一种食物，营养餐哪个厂家的好，但是典型的吃法煮鸡蛋能够更好地保留了鸡蛋的原味，但是时间久了总是会让我们觉得这样吃起来比较无味，就会觉得腻了，其实做成卤鸡蛋是一个比较好的选择，而且会使鸡蛋变得更加的入味，味道也会更加的鲜美，同时也不会破坏鸡蛋的营养。卤蛋一枚枚细腻滑润、咸淡适口、嚼之有劲、味醇香浓、价廉物美、百吃不厌。

杭州营养餐-新东方食品-营养餐卤蛋厂家由河南新东方食品股份有限公司提供。“卤蛋,鹌鹑蛋,蛋制品,代加工,贴牌生产”就选河南新东方食品股份有限公司(www.xdfsp.com)，公司位于：汤阳县复兴大道与金秋路交叉口西北角，多年来，新东方食品坚持为客户提供好的服务，联系人：柴总。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。新东方食品期待成为您的长期合作伙伴！

