

卤蛋食品代加工 河北卤蛋食品 新东方食品

产品名称	卤蛋食品代加工 河北卤蛋食品 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

卤汤的调制时卤好制品的关键

(1) 开始调制的卤汤其味并不是很浓，只有反复使用，其味逐渐变浓久而久之即成老卤。卤汤的保存也具有一定的讲究，每次使用后要撇净浮沫，低温保存。

(2) 调制卤汤的香辛料搭配也是非常重要的环节一旦使用比例不当，卤制品口感风味就会产生差异性（苦、涩味等），并且会带浓厚的药材味，影响肉味、肉感，及不稳定的风味。

配方1：酱油1千克，冰糖500克，精盐750克，八角、橘皮、各25~30克，沙姜、花椒、丁香各15克，绍兴黄酒500克，卤蛋食品代加工，水5千克。

配方2：酱油、白糖各1千克，盐125克，黄酒500克，卤蛋食品生产厂家，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，盐75克，黄酒500克，代加工卤蛋食品，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、各250克，茴香、桂皮各400克，水5千克。

五香卤蛋的做法

材料：浓缩卤汁一包，卤蛋数个。

步骤：

- 1、将卤料放入锅里，大火煮滚，放卤蛋煮10分钟关火。
让鸡蛋浸泡在卤汤里，吃的时候再取出，河北卤蛋食品，把蛋敲破。
- 2、改为小火煮至卤蛋熟烂入味，关火，待卤蛋和汤汁放凉。
- 3、卤汁重复使用时，可根据卤制食品的多少酌量添加本卤料。

卤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。

卤蛋食品代加工-河北卤蛋食品-新东方食品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：汤阴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！