

涓 杓瀛兼姝组 - 涓 洽鏼ユ洙鑑伴楸鏼朵簔 - 鍖 儿 棉 錦 冬 汉 绉 惧 庖 浜 ゆ 稊 荷包蛋如何煎得漂亮?

美食

浣漏

鑒賤龔浜庸細2007/06/04 20:41

煎荷包蛋人人都会，但要使荷包蛋煎得漂亮，就要先将蛋由冰箱拿出来，至温度回升至约20摄氏度之后再煎。因为蛋从冰箱取出时，蛋白的黏性很强，会在蛋表面形成一层薄膜。要是蛋并不是很新鲜，那层薄膜就相当明显。