

美食

浣滆

鍙戝竷浜庯細2007/02/23 16:35

准备大约15个鸡蛋,鸡蛋挑选大小适中的,太小的话作出来的茶叶蛋会比较咸,太大的话要卤很久才入味。先将鸡蛋在清水中小心洗刷干净备用。

将鸡蛋煮熟,煮熟后将蛋壳稍微敲出裂纹备用。另外准备5公克 八角、5公克陈皮、5公克桂皮、1/2碗酱油、2个红茶包、1小匙盐和适量的水(以浸过所有材料为准)备用。

将所有卤料放入电饭锅里以保温的热度卤煮,卤煮的时间越久,蛋会越入味。用电饭锅的好处是可以直接把蛋放在锅中浸泡一夜,不必熄火,因为电饭锅的温度可以维持稳定,且不必担心会烧焦