

茶叶蛋

Tea Eggs



TIME 时间

Cooking 烹饪 1 h.

Baking 烘焙 0 min.

Resting 静置 1 h.

INGREDIENTS 原料 (6例)

- 6个 鸡蛋
- 2.6升 水
- 100毫升 生抽
- 20克 红茶
- 20克 糖
- 6片 生姜
- 1根 肉桂
- 2个 八角
- 1片 月桂叶

UTENSILS 器具

漏勺, 煮锅, 大碗, 汤匙, 刀, 砧板

STEPS 步骤

- STEP 1** 原料: 1升水, 6个鸡蛋
器具: 煮锅, 漏勺
将水煮沸, 用漏勺小心放入鸡蛋, 避免破碎。在沸水中煮**10分钟**。
- STEP 2** 原料: 1升水
器具: 大碗, 汤匙
将鸡蛋放入盛有冷水的大碗中。稍微冷却后, 用汤匙背面将蛋壳均匀敲碎。
- STEP 3** 原料: 600毫升水, 100毫升生抽, 20克红茶, 20克糖, 10克生姜, 1根肉桂, 2个八角, 1片月桂叶
器具: 刀, 砧板, 煮锅
将生姜切片。清空煮锅后, 向煮锅中加入水、生抽、红茶、糖、生姜、肉桂、八角和月桂叶, 中高火煮至沸腾, 然后转至小火, 加盖煮**10分钟**, 制成腌汁。
- STEP 4** 向煮锅中加入鸡蛋, 加盖小火煮**30分钟**。停止加热后, 浸泡至少**1小时**, 或腌制过夜。食用时剥去蛋壳, 根据需要切半, 尽情享受!