

黄金皮蛋

2019-10-21 Mars

PROCESS

- A 皮蛋粉 100g，无碘盐 15g，茶叶若干；
- B 将蛋（鸡、鸭、鹌鹑等）表面洗干净，擦干待用；
- C 取茶叶若干，沏成一壶浓茶；
- D 取非金属容器一个，放入皮蛋粉和无碘盐，倒入浓茶搅拌成浓稠泥糊，冷却约 1h；
- E 将蛋放入泥糊中，在表面裹匀泥浆，放入保鲜袋中；
- F 取一个盒子，铺一层布，把装有蛋的保鲜袋放在里面，避光、恒温保存；
- G 一段时间^[TIPS 3]后，取出洗净表面皮蛋粉，放在室温下静置一天后，即可食用；

TIPS

- 必须使用新鲜鸡蛋；
- 拌皮蛋粉的容器不能是金属容器，否则容易摄入重金属离子；
- 【15C°条件下】

鹌鹑蛋熟成时长约为 7天，鸡蛋熟成时长约为 18天，鸭蛋熟成时长约为 21天。

【25C°条件下】

鹌鹑蛋熟成时长约为 4天，鸡蛋熟成时长约为 12天，鸭蛋熟成时长约为 14天。

【30C°以上条件】

易失败，不建议尝试。