

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
10克 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！