## 食材：

雞蛋、茶葉、蔥段、姜片、桂皮、香葉、花椒、大料、干紅辣椒、生抽、老抽

## 做法：

1、茶葉蛋一次可以多做一些，我一般都做七天的量，時間越長越入味，先把雞蛋清洗干凈，要多洗幾遍，并且蛋殼要用刷子刷一遍，因為要帶殼腌制，所以必須要徹底洗干凈。

2、鍋內加水，放入雞蛋，煮雞蛋一定要冷水下鍋哦，這樣蛋殼才會好剝，很輕松就能脫殼，如果蛋殼不好剝殼多數是下鍋煮的方法不對。蓋上鍋蓋，大火燒開后一般6-8分鐘左右就煮熟了，然后直接撈到另一個鍋中，用勺子把蛋殼敲碎，蛋殼有了裂痕自然煮的時候就入味了，很多人都忽略了這一步，難怪不入味又不好吃。

3、放入準備好的調味品，倒入沒過雞蛋的清水，加半碗生抽，半碗老抽，兩勺鹽，攪拌均勻，水的顏色變得紅亮發黑就可以了，老抽要放足了，不然雞蛋不容易上色，繼續蓋上鍋蓋，大火燒開。

4、鍋開后，轉成小火慢煮半小時左右，香味濃郁，雞蛋顏色已經變成咖啡色，就可以關火了，茶葉蛋就煮好了，是不是超級簡單？剛煮好的茶葉蛋還沒有徹底入味，把雞蛋和湯汁一起倒入盆中，盆口封上保鮮膜浸泡一晚上，這樣才會味十足，香噴噴的茶葉蛋就徹底做好了，無論冷吃還是熱吃都風味十足，咸香可口，太好吃了，快點動手試試吧。

