

## 做水蒸蛋和炼油，做网站和赚钱，道理都是相通的

---

哥飞 2025-01-21 21:51:56 广东

小红书用户迷上炼油和做水蒸蛋，因为实践成本低，技术难度低，几乎有手就能做。

但还是有很多人翻车，问题就出在不看教程不学习。

举例图二这种，我看到很多次了，都问水都熬干了，怎么还不出油。

其实只需要多一点耐心，继续熬，就会出油了。

会问这个问题的，就属于既没有生活经验，也不看教程。

评论区还有建议不加水，甚至批判加水的，也属于只知其然不知其所以然的。

炼油，加水或者不加水都可以。

但为什么流行加水呢？

一是对新手友好一些，二是真的出来的油会更白一些。

不过，油白不白，其实也看你在什么时候把油舀出来。

所以总结起来，要想油白，可以加水，并且最好先焯水。

然后在出了比较多油而油渣还没完全炸干时，先舀出第一道油。

之后等油渣全干刚刚开始变黄时舀出第二道油。

如果你想吃更酥脆的油渣，可以继续加热一会儿，然后油和渣分离，得到第三道油。

这三道油等到冷却凝固后，颜色就是从白到黄的。

有一点要注意，别等油渣发黑，那就关火都来不及了，因为余温还会继续加热油渣。

在哥飞看来，做鸡蛋羹和炼猪油，都是看起来简单，但实际做起来有技巧，需要有一定的经验，而多加练习之后，就可以掌握技巧，做好鸡蛋羹和炼好猪油。

做网站赚钱搞SEO，也是一样的，没做过的人，总是会觉得很简单，但实际做起来，其实并没有那么容易，需要多多练习，才能掌握技巧，搞到流量，最后赚到钱。

你可以自己练习，无非就是多失败几次，多踩一些坑，只要你不放弃，最终也是能够赚到钱的。

你也可以加入哥飞社群，哥飞把自己多年做站经验传授给你，让你更快速学到前人总结的经验，让你少踩坑，更快拿到正反馈。

昨晚，哥飞进行了一次3小时40分钟的直播，把日常上站找关键词，理解需求，实现网站，部署网站，找发外链的渠道等全流程给大家演示了一遍。

很多朋友说，还是很有收获的。

---



## 到底要怎么蒸蛋

这是蒸了20分钟的散蛋，一步步按网上视频来的，无数次失败。从来没有凝固过。唯一一次成功是邻居来借东西。正好我准备蒸蛋。和她吐槽说蒸不好。她说

这太简单了，你打蛋，加水，加点盐就行了。她看着我放水，说够了我就停，就这次成功了，蒸出来的蛋滑嫩滑嫩，可她就动了下嘴，全程都是我操作，后面复刻了几次，没一次成功，这真是邪门！ #鸡蛋羹 #做饭多少得有点天赋







为啥水熬干了也出不来油？

#柴米油盐酱醋茶 #凡事不要慌 #不添加一滴水

 晒晒你的拿手菜

10万人参与 >

今天 09:26 广东

21:37

0.17 KB/s HD 1 5G 5G 46



## 哥飞的朋友们(500)



昨天 17:20

好了，以上就是今天的哥飞小课堂。



如果要对这期小课堂定价，我觉得会比我们社群的年费还值钱得多。

所以请大家好好学习，好好体会。

"老毕（续费）" 拍了拍我

"蓝一潇Shane（AI导航）（续费）" 拍了拍我

"帆（续费）" 拍了拍我

"阿佐（续费）" 拍了拍我