



五香茶叶蛋

食材明细:鸡蛋、八角、桂皮、花椒、香叶、红茶包、五香粉、盐、老抽、糖、清水

制作步骤:

- 1.将鸡蛋冲洗干净。
- 2.把洗净的鸡蛋放入锅内,加入清水,水要没过鸡蛋,然后中小火煮大约4—5分钟(不要用大火哦,大火一煮很容易使鸡蛋裂开)。
- 3.煮好后将水倒掉,用冷水冲一下鸡蛋,待冲洗鸡蛋至不烫手温度时用勺子轻轻敲碎鸡蛋外壳(不要太用力,不然就全碎掉啦,只是要敲碎蛋壳表面使之更容易入味)。
- 4.锅内重新加水,放入除红茶包外的所有调味料。
- 5.水煮沸后放入红茶包(用普通茶叶也行,但是红茶包它的茶叶在煮的时候不会弄得满锅都是,而且香浓不苦涩,如果用的是茶叶,建议装在那种调料球里面再放入锅煮,煮好直接打开调料球把里面的香料丢掉就行了,这样也不会弄得整个锅都是)。
- 6.再次煮2—3分钟至红茶包的茶色全部浸透后,将红茶包捞出不要。
- 7.把敲碎蛋壳的鸡蛋放入(要保持汤火没过鸡蛋,这样煮出来的鸡蛋才不会一面深一面浅)。
- 8.然后中小火煮30分钟,中间要时不时将鸡蛋翻面,让其均匀入味,关火后浸一小时以上再食用(因为浸泡汤里久,鸡蛋味道更浓郁,一次吃不完可以放在冰箱里保存,吃时煮一下就可以啦,最好一次也不要煮太多,毕竟不能吃太多,解解馋就好啦)。

(小雨)



卤铁蛋

做好的卤铁蛋看着黑乎乎的,也小了很多,吃起来很Q、很弹牙,非常有嚼头,吃到嘴里越嚼越香,越嚼越有回味。

原料:鸡蛋

调料:老抽、生抽、五香粉、葱姜、冰糖、桂皮、红茶、八角、食盐

做法:

- 1.准备好原料。
- 2.鸡蛋煮熟剥皮备用。
- 3.煮锅放入清水,加入所有调料并混合均匀。
- 4.红茶用料包包好。
- 5.包好的红茶也放入卤水

锅中,大火烧沸。

6.剥好的鸡蛋放入卤水锅中,小火煮15分钟。

7.小火煮15分钟后,捞出鸡蛋,放入通风处风干。

8.表皮风干的鸡蛋在一次放入卤水锅中煮15分钟。

9.如此重复8—10次,直至蛋变得紧实。

(郑飞)

铁蛋是台北淡水县的著名小吃,相传是一个卖卤蛋的人由于生意不好,于是将卤蛋不断地回锅,卤好的蛋被海风一直吹着,越卤越小,越卤越黑,没想到客人却喜欢上这种更有嚼劲、更加美味的黑卤蛋。

卤铁蛋制作简单,但没有耐心的人可是吃不着哦,为什么这么说呢?卤蛋看似简单,可要反反复复煮8—10次,对于没耐心的人真是一种煎熬呢。



可乐卤蛋

食材明细:鸡蛋、可乐、葱、姜、八角、盐、冰糖、香叶、老抽、生抽

制作步骤:

- 1.鸡蛋洗净,放入锅中,煮5分钟。
- 2.立即捞出,投凉。
- 3.浸泡至完全冷却。
- 4.边浸泡边剥皮。
- 5.锅中倒入可乐。
- 6.放入葱、姜、八角、香叶。
- 7.放入适量的盐。
- 8.放入少许冰糖(可不放,个人感觉可乐就够甜了)。
- 9.倒入适量的生抽,放入少许老抽上色。
- 10.将料汁煮开,转中小火,持续煮开5—10分钟,至材料出味。
- 11.将鸡蛋放入,煮开,关火。

12.如果鸡蛋漂浮,则上色不会均匀,可以在上面盖盘子,将鸡蛋压入料汁中。

13.鸡蛋浸泡到第二天早晨,就可以捞出食用了!

可乐卤蛋做法小贴士

1.鸡蛋煮5分钟,立即关火投凉,这样出来的鸡蛋刚刚成熟,口感软嫩。(适合大号的红皮鸡蛋)

2.鸡蛋彻底变凉,剥皮之前一直浸泡在水中,这样更容易剥皮。

3.调料放入后先煮5—10分钟,让材料的滋味充分散发的卤汁中,再放鸡蛋。

4.鸡蛋放入后,温度会立即降低,这个时候加热至沸腾,立即关火,将鸡蛋留在锅中腌渍数小时即可。(余欣)

印花卤蛋

食材:土鸡蛋、香菜叶、纱布、线。

卤料:老抽、盐、桂皮、八角、花椒、香叶、丁香、甘草、小茴香、草果、白蔻等。

做法:

- 1.准备土鸡蛋、香菜叶、纱布、线等。
- 2.将土鸡蛋煮熟剥壳。
- 3.将香菜叶放在鸡蛋上。
- 4.用纱布将鸡蛋包起来。
- 5.准备卤料。
- 6.锅中倒水,放入卤料,再加入适量的老抽、盐、冰糖煮开。
- 7.放入鸡蛋继续煮五六分钟。
- 8.如果鸡蛋漂浮,则上色不会均匀,可以在上面盖盘子,将鸡蛋压入料汁中,泡上五六个小时即可食用。

小贴士

1.第八个步骤,可以过夜,卤味更足。

2.卤料根据自己的爱好调整。

3.菜叶也可以换成其他的,或者用剪刀剪成各种形状的。(程雪)

