

茶蛋料 南益食品

产品名称	茶蛋料 南益食品
公司名称	邢台市南益食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	南和县三召乡西三召村北（邢临公路21.5公里处、高速桥北）
联系电话	13700390964

产品详情

茶叶蛋烹饪技巧

邢台市南益食品有限公司为您介绍

茶叶蛋烹饪技巧

1、如果选用粉壳蛋，花纹会更明显;如果在家食用，可以将鸡蛋煮熟再去壳，茶蛋料包，这样做出花
纹效果更好；2.提前选好各种花纹的菜叶和树叶，并清洗干净;注意如果放在去壳的鸡蛋上，一定要选用
能食用的菜叶；3、包裹鸡蛋的纱布也要用水打湿，茶蛋料，更方便包裹鸡蛋;再用纱线捆好，注意捆紧
不能让鸡蛋移动；4、鸡蛋冷水下锅，同时放入准备好的五香调料和茶叶，再加入适量的盐、酱油和糖，
注意盐要比平时多一些;煮开后八分钟关火，茶蛋料批发，不要急于拿出来，让它泡上几个小时或者一晚
上更好。

煮茶叶蛋放什么调料

邢台市南益食品有限公司为您介绍

煮茶叶蛋放什么调料一般煮茶叶蛋的主要调料为：八角、桂皮、花椒、香叶、茶叶、五香粉、盐、老抽、糖、鸡精。

在家煮茶叶蛋想省事可以直接购买茶叶蛋料包，里面都已经配制好了，直接煮就好，相当方便。

现在很多人都用老茶叶，因为老茶叶浸泡后出的汤汁能让鸡蛋上色，所以不需要添加老抽或者糖色等其他调料，且老茶叶味道清香怡人，煮出来的茶叶蛋有一种特别的茶香，这也是茶叶蛋香料好吃的秘诀之一！

邢台市南益食品有限公司为您介绍

煮美味茶叶蛋的操作要点:

- 1, 先煮鸡蛋，煮好鸡蛋以后用勺子轻轻敲打鸡蛋，使每个蛋都有裂缝时，这样烹煮时容易入味，熬煮时间也不用太久。
- 2, 茶蛋料，煮鸡蛋时加入盐可以使有裂缝鸡蛋的蛋液不会溢出，这样茶叶蛋会煮得十分完整。
- 3, 将煮好的鸡蛋时加入卤煮的汤内继续煮30分钟。

卤煮备料：八角、陈皮、桂皮、半碗酱油、2个红茶包、1小匙盐和适量的水（以浸过所有材料为准），放入锅里卤煮备用。

将所有卤料，卤煮的时间越久，蛋会越入味。

茶蛋料-

南益食品(查看)由邢台市南益食品有限公司提供。邢台市南益食品有限公司 (nanyifood.com) 是河北邢台,机械加工的翘楚,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在南益食品领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创南益食品更加美好的未来。