

大廚師:Rebecca

日期:Jan.8 2011

唇唇欲動糖心蛋

材料:

- | | |
|-------------|------|
| 1.蛋(精選大咖啡蛋) | 10 顆 |
| 2.八角 | 少許 |
| 3.香菜 | 少許 |
| 4.蒜末 | 少許 |

調味料:醬油/麻油/鹽 /楓糖/橄欖油 酌量

做法

- 1 首先將蛋洗淨後先用溫水泡 2 分鐘，再放入 100 度的滾水中煮上剛剛好 7 分鐘
撈起泡上冷水剝殼（邊煮要邊調整蛋的位置，讓蛋黃置中）
- 2 再將醬油/麻油/橄欖油/鹽/楓糖/八角/蒜末/香菜調成醬料後浸泡熟蛋 2 小時

FM96.1 週末學堂