

單元：茶葉蛋

一、原理：蛋的加熱凝固性。

二、配方：(70 粒)

材料	%	g	配料	%	g
蛋	100	4000	水	100	4000
水			鹽	2	80
			糖	3	120
			米酒	3	120
			味素	1.5	60
			醬油	2	80
			茶葉	2	80

三、器材：

四、作法：

1. 蛋洗淨置鍋內，加水覆蓋過雞蛋→90～95℃水煮 20 分鐘→冷水冷卻。
2. 取出蛋，輕敲蛋殼，使其產生裂紋。
3. 放回鍋中，加入所有配料進行滷煮
4. 以 90～95℃滷煮 10 分鐘→冷卻後，放入冰箱。
5. 重複 4. 連續滷煮 3 日，完成成品。

五、Q&A

1. 煮蛋時蛋殼常會破裂，有何預防方法？
2. 蛋黃及蛋白受熱會凝固，二者凝固的溫度範圍是多少？
3. 茶葉蛋的蛋黃和蛋白交界處有時會出現綠色物質，為何物？如何而來？

六、注意事項及心得