

茶叶蛋

@Sharon (洛杉矶灵粮堂, Torrance, CA)

材料：鸡蛋 30~36 个、茶叶半杯、盐 1.5 大匙、
八角 4 个、五香粉 1/8 小匙

做法：

1. 鸡蛋放入 10 人份的大同电锅内锅，加入冷水盖过蛋（约 5.5 杯），外锅水放 1.5 杯水，将蛋蒸熟。
2. 轻敲蛋壳有裂纹（但蛋壳仍留着），放回蒸蛋的内锅水中，加茶叶、盐、八角、五香粉，外锅放水 1.5 杯水，再蒸一次即成。



温馨提示：

1. 可以在聚会前一晚做好，让蛋泡在茶叶汁中过夜，要吃之前 1 小时，再蒸一次，会更为入味。
2. 茶叶一定要用红茶，用绿茶或乌龙茶做，味道、颜色都会不太对味。红茶可用 Lipton 的茶袋，约 10 个茶袋。
3. 也可使用亚洲超市所卖的茶叶蛋卤包，按包装上的指示去做即可。不过上述材料一般家庭都有，准备起来应很方便。
4. 若无大同电锅，可用一般的锅来煮，只是电锅不用看管，甚为方便。

