

腌咸蛋

@正慈（洛杉矶灵粮堂, Torrance, CA）

材料：

蛋、高粱酒、盐



步骤：

1. 鸡蛋（不要洗）在高粱酒滚一下，四围沾盐，放入容器内，盖好盖子，放在阴凉处，容器外记录二周后的日期。
2. 二周到期，重复滚高粱酒、盐，再记下二周后的日期。
3. 再二周，再滚一次高粱酒、盐，并记下二周后的日期。
4. 共滚二次，6周后即成生咸蛋。
5. 电锅外锅加一杯水蒸好，即成熟咸蛋，可以不放冰箱，但最好在一周内吃完。

编者注：我试做时，看到网上有的作法是将鸡蛋滚高粱酒、沾盐之后，以保鲜膜包好，六周后生咸蛋亦成。