

黃金蛋

【邱媽媽的私房料理】

材

料

鴨蛋16個

A：醬油1瓶(清)、糖少許、八角

B：米、茶葉、紅糖、八角

作

法

1. 鍋子放水煮開後，放入鴨蛋煮約5-6分鐘（看蛋的大小決定時間），撈起泡冷水。
2. 把蛋剝好成水煮蛋，A料混合在大容器內，放入剝好的水煮蛋，泡10-20分鐘後再撈起。
3. 準備一個大炒鍋，鍋底放鋁箔紙，再將B料放進去，上面放蒸架再把泡好的蛋排好，開大火直到聞到燒焦味時，轉小火燻約12-15分鐘左右即完成。
4. 完成後，放進冰箱冰一天，更好吃喔！

