

腌制臭咸鸡蛋方法

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/900d05347d6d09d0450a9b9cee7f5411.html>

范文网，为你加油喝彩！

咸鸡蛋是经过腌制的鸡蛋，这种鸡蛋吃起来有点咸，但是里面的蛋黄黄灿灿的，吃起来非常的美味。那么你知道腌制臭咸鸡蛋方法吗？下面就跟着<https://www.882682.com/>小编一起来看一下吧！

腌制臭鸡蛋的具体方法和所需材料：

食材：鸡蛋、盐、坛子、毛巾、开水

腌制步骤：

- 1、首先，把鸡蛋用水洗干净
- 2、然后用偏热的温水浸湿一条毛巾，趁着刚洗过鸡蛋表面的水分还没有干的时候，把毛巾盖到故事精卫填海鸡蛋上面，盖10分钟左右；
- 3、开水化盐，制作盐数学快速计算方法水，盐不要放的太多。比平时少放点盐就行了
- 4、大概是正常腌鸡蛋的3/5左右。
- 5、把上述温过的鸡蛋放到坛子中，把盐水倒进去。
- 6、坛子放到太阳下晒2到b级英语考试3天。然后就可以如何学好英语发音收起来了。25天以后，打开坛子，就可以享用臭鸡蛋了。

注意事项：盐水一定不要用火烧，就要冷盐水，我认为烧开过的盐水是腌不出臭鸡蛋的。

以上就是<https://19年春晚/www.882682.com/>小编对腌制臭咸鸡蛋方法进行了简单的介绍，若您想了解有关腌咸鸡蛋变质等其他小知识还请关注<https://www.882682.com/>的食品安全小知识，希望以上内容对您有所帮助。

更多 作文 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发