

使用
新鮮雞蛋



和您的孩子共度歡樂時光



醬油醃水煮蛋！



Japan Egg Export Committee

日本雞蛋輸出部會 [事務局 一般社団法人日本養雞協會內]

<http://jlec-pr.jp/egg/>

醬油醃水煮蛋

材料：~易於製作的份量~

全熟水煮蛋 10顆

〈醃漬醬汁〉

醋 200ml

醬油 100ml

味淋 50ml

砂糖 60g

做法

- ①將〈醃漬醬汁〉材料放入鍋中加熱至煮沸、調味料完全融化後待其冷卻。
- ②將 1 放入保存容器中，再將全熟水煮蛋放入醃漬。置於冰箱 2~3 天後即可取出食用。
- ③也可切成兩半，依喜好在蛋上放一些佐料（照片由靠近自己這邊起依序為山椒、青紫蘇、七味唐辛子、青蔥、黑芝麻）
- ④或當成拉麵的配料。