

วิธีทำไข่เค็ม



1. นำไข่เปิดมาล้างในน้ำสะอาด และพักไว้ให้สะเด็ดน้ำ
2. นำน้ำเปล่า ขึ้นตั้งไฟโดยใช้ไฟกลาง เมื่อน้ำเริ่มร้อนใส่เกลือลงไปให้คนให้เกลือละลาย แล้วยกลงจากเตา รอให้น้ำเกลืออุ่น
3. เมื่อน้ำเกลืออุ่นได้ที่แล้วให้ใส่เบียร์ลงไป

TIP : เบียร์จะช่วยให้ไข่แดงของเปิดมีสีที่เข้มขึ้น

4. นำน้ำเกลือผสมเบียร์ที่เตรียมไว้เทลงในโถแก้ว ตามด้วยไข่เปิด คอยกั้วไว้ในอุณหภูมิห้องเป็นเวลา 2 สัปดาห์
5. เมื่อครบเวลาแล้วนำไข่เปิดมาประกอบอาหาร

TIP : ถ้าอยากเก็บไข่เค็มให้อยู่ได้นานขึ้น นำไปต้มให้สุกและแช่ตู้เย็นไว้

3 เคล็ดลับ ในการทำ ไข่เค็ม

1.การ เลือกไข่ และ ทำความสะอาด

ควรเลือกไข่เปิดที่ **สด** และ ควร ทำความสะอาด เปลือกไข่ ก่อนนำไปคอง

วัตถุดิบการทำไข่เค็ม

ไข่เปิด
6 ฟอง

น้ำเปล่า
1 1/2 ถ้วยตวง

เบียร์
1/2 ถ้วยตวง

เกลือไอโอดีน
1/2 ถ้วยตวง

3 เคล็ดลับ ในการทำ ไข่เค็ม

2.ทำไข่แดงให้ สีสแดง สวย

เติม **เบียร์** ลงไปในน้ำเกลือ ที่จะนำไปคองไข่เปิด เบียร์จะช่วยให้ไข่แดง มีสีที่ **เข้มขึ้น**

3 เคล็ดลับ ในการทำ ไข่เค็ม

3.การ ต้มไข่

ควรต้มไข่ด้วย **ไฟอ่อน** เป็นเวลา 8-10 นาที จะได้ไข่ที่ สุกกำลังดี ไข่แดงเยิ้ม



ข้อมูลจาก : WONGNAI