

國立關西高級中學家政科/餐飲學程創意料理食譜~養生茶葉蛋

菜餚名稱：茶葉蛋 Recipe Name：Tea-Flavored Egg					菜餚屬性：點心
材料(Ingredients) / 調味料(Seasoning)					創作理念 Creative Concept 菜餚特色 Speciality
	中文 Chinese	英文 English	數量 Amount	成本 Cost	<p>創作理念： 結合關西高中園藝科及畜保科同學自產的農產品，包括雞蛋、紅茶葉、白鶴靈芝藥草，運用家政科的烹調技術，開發出具學校特色、營養、美味又養生的點心。</p> <p>菜餚特色： 簡易製作的民間傳統小點心，入味後香氣四溢的茶葉蛋帶有紅茶的熟果香、濃郁的中藥材香，同時白鶴靈芝的藥草香更昇華了茶葉蛋的香氣與口感，是一道營養又讓人感到幸福的點心。</p>
01	雞蛋	Egg	50 個	200 元	
02	阿薩姆紅茶葉	Assam Black Tea	20g	5 元	
03	茶葉蛋滷包	Spice bag	1 包	20 元	
04	白鶴靈芝	Bignose Rhinacanthus	2g	5 元	
05	醬油	Soy Sauce	2Cup	20 元	
06	砂糖	Sugar	2T	3 元	
07	鹽	Salt	1T	1 元	
				總計： 254 元	
成品圖 Product					
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>煮好後的茶葉蛋</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>去蛋殼後的茶葉蛋 (須帶有冰裂紋)</p> </div> </div>					<ol style="list-style-type: none"> 1. 雞蛋放入冷水中開始煮，水滾後再煮 20 分鐘（中小火煮，水中可先加鹽以避免蛋液流出）。 2. 煮好的蛋立即泡入冷水中，並以筷子敲蛋殼使其產生裂紋。 3. 紅茶葉以茶布袋裝好後，先以滾水沖出茶湯待用（可沖泡茶湯四次）。 4. 將處理好的雞蛋放入鍋中，加入其他所有的材料及適量的水煮約 1 小時。（滷汁要蓋過雞蛋的高度，白鶴靈芝須以滷布袋先裝好） 5. 待涼後放入冰箱冷藏 3 天，供應時再度加熱即可。