温泉蛋

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	5 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	1 小时
电器	CombiSteamer V4000 45 自 2021 年

用温泉蛋代替水煮蛋 - 现代版的温泉蛋蛋黄完美柔滑，蛋白柔嫩。只需在烤箱内腔中付出最少的努力，就能够为餐食或作为配菜的画龙点睛。

食材

4 鸡蛋

烹饪步骤

将烤架或带孔不锈钢烤盘推入内腔中，将鸡蛋放在上面，在 64°C 的温度下蒸约 1 小时。从内腔中取出鸡蛋，小心地打开蛋壳，将鸡蛋摆盘，立即上桌并根据喜好进行调味。

在 蒸汽 期间为 **64** **1** 小时°C

小费

仅使用新鲜、未损坏的鸡蛋。温泉蛋煮熟后仍然很软，略带流质或呈蜡质。这种烹饪方法可确保蛋黄和蛋白具有相同的稠度。

用温泉蛋代替水煮蛋或煮鸡蛋，用于搭配烤面包、班尼迪克蛋/佛罗伦萨水波蛋、米饭或蔬菜。

配件

穿孔滴盘

烤架

附加信息

创建时间	04.08.2025