

蒸蛋水和蛋的比例1:1.5怎么量__蒸鸡蛋要加多少水蒸多久才会滑而嫩?-股识吧

一、蒸蛋放多少水合适

制作水蒸蛋的诀窍是在打蛋液的时候要打均匀，用热水冷却后的水调配加少许精盐打蛋，打完后要捞去浮末调细。

上火蒸时从一开始就要用小火一直用小火直到蒸熟，如果要添加咸味和鲜味在上火时加点开洋或者虾皮，别有风味。

有条件的话放入银鱼或干贝丝就更加鲜美了。

补充下蒸制时要用冷水锅。

二、如何蒸水蛋？比例是多少？

蛋跟水2比1，40°温水

三、做鸡蛋糕水和鸡蛋的比例应是多少

给宝宝蒸鸡蛋羹要用冷的开水，比例一般是二比一水放得多。

四、宝宝辅食蒸蛋一个鸡蛋加多少水

如果宝宝不超过1岁蒸鸡蛋不要放盐，可以放几粒虾米，蒸熟之后放少量生抽，鸡蛋和水的比例是1：1

五、蒸鸡蛋水和鸡蛋的比例是多少，还有蒸多少时间最好，急急求美食家解答

主料：鸡蛋三个 调料：一匙盐，香葱两棵，油两匙，蚝油两大匙，熟白芝麻适量。
步骤鸡蛋三个打碗里加一匙盐充分搅打，瘦肉末约一两，喜欢加香葱的人可用两棵切碎，油两匙（如果是化猪油就只需一匙）蚝油两大匙，熟白芝麻适量。

- 1、锅置火上放油烧至六成热，倒入肉末加适量盐炒散炒熟，放入蚝油和葱碎（没放葱）炒出香味起锅装小碗里待用。
- 2、锅里放入蒸隔架，加水烧沸，蛋汁里加约五十度的热纯净水和油搅匀，放在蒸架上加盖，用中大火蒸。
- 3、蒸约四分钟时揭一次盖晾十多秒钟，再盖上盖子继续蒸。
- 4、再蒸约三分钟时用竹筷插入碗中心的蛋里查看，如果还太稀，那就加盖再蒸一分多钟后再查看，直到碗中心底部的蛋凝固到跟蛋面上的程度差不多。
- 5、将碗取出，把肉末铺在蛋面上，再撒上白芝麻，便可上桌。

六、蒸鸡蛋要加多少水蒸多久才会滑而嫩?

水蛋也就是鸡蛋羹，这是一种非常适合老人和小朋友吃的食物，平时我们也可以自己在家蒸鸡蛋羹，用来拌饭也很美味，但是蒸鸡蛋羹也是有技巧的，水蛋要怎么蒸才会又滑又嫩呢?蒸鸡蛋羹时鸡蛋与水的比率多少合适在家蒸鸡蛋羹的时候，很多朋友不知道放多少水合适，其实个人感觉这个主要还是看是小孩子吃，还是给大家吃来定量水分的比率的，如果小孩子1：2最好，大人吃1：1最合适。

把蛋打入一个容器内，记起蛋液的高度。

然后用同样的容器，倒凉开水或高汤达到同样的高度两回。

即是蛋液1：水2的量。

如果喜欢比较结实的口感，就减少一些水或高汤的用量。

可以在水内化开一小匙的玉米淀粉后才加入蛋液中搅拌，蒸出来的蛋会比较滑。

加入的水一定要是温水，这也是鸡蛋羹蒸出来比较嫩的一个窍门。

蒸锅里的水滚了才下锅，大火蒸5分钟后转最小火，在蒸锅里的水不翻滚的情况下焖20分钟后，蛋就不会程蜂巢状。

如果是宝宝吃就要稍微多放水了，一般是和鸡蛋的水一样多。

当然是放凉水蒸，把鸡蛋和水打均蒸。

用料：鸡蛋2个，盐1/2茶匙，酱油少许，油3滴，温水约280毫升，葱花少许，做法：
将两只鸡蛋打入蒸碗中。

将鸡蛋打散。

加入1/2茶匙盐、少许酱油、油打发均匀。

加入约280毫升温水，一边加水一边顺时针搅拌均匀。

用勺子把浮在表面的泡泡舀走蒸锅中放入适量水，烧开。

水开后把蛋放入。

大火蒸约10分钟。
开盖撒上少许葱花再盖上盖子利用余温焗一焗。
取出，用勺子在表面淋上少许酱油。

七、做鸡蛋糕 水和鸡蛋的比例应是多少

展开全部水和鸡蛋液的比例差不多1：1.5，要是弄不好，就找个家里吃饭通常用的小碗来量，一个鸡蛋家大半碗水就好了。
记得采纳啊

八、关于水蒸蛋水与蛋的比例

用碗来比 敲一颗蛋在碗里，然后往碗里添温水，到差不多满一碗就可以了
通常2颗就可以整一盘

参考文档

[下载：蒸蛋水和蛋的比例1:1.5怎么量.pdf](#)

[《拿一只股票拿多久》](#)

[《股票交易最快多久可以卖出》](#)

[《创业板股票转账要多久》](#)

[《股票委托多久才买成功》](#)

[《一般开盘多久可以买股票》](#)

[下载：蒸蛋水和蛋的比例1:1.5怎么量.doc](#)

[更多关于《蒸蛋水和蛋的比例1:1.5怎么量》的文档...](#)

声明：

本文来自网络，不代表

【股识吧】立场，转载请注明出处：

<https://www.gupiaozhishiba.com/store/23806368.html>

