

大家好，我是美食原创作者橘子姐，今天分享一个不会散花“荷包蛋”的做法

荷包蛋一直都非常的受欢迎，大人小孩都很喜欢吃，但是很多人在煮荷包蛋，放入锅中的时候都会散花，想要煮荷包蛋不散花，其实很简单的，只需要一个小窍门，保证做出来的荷包蛋个个滑嫩，一点都不会散花，做法超简单，下面看看是怎么做的吧

- 1、先把鸡蛋打入到碗中备用，切记千万不要直接打入锅中
- 2、锅里的水烧开之后，把火关掉
- 3、往锅里倒入一点白醋，白醋在这里的作用，是可以使鸡蛋快速的凝固
- 4、等到锅里沸腾的水平息下来之后，把鸡蛋轻轻倒入锅中
- 5、鸡蛋很快的就会凝固在一起，也没有散花，这就是放了白醋的原因
- 6、等到鸡蛋全部凝固好之后，用铲子轻轻的扣一下锅底
- 7、然后用勺子把鸡蛋捞出来，我这里煮的是糖心的荷包蛋，如果想要吃熟一点的，建议时间适量的延长一会再捞鸡蛋

8、这样做出来的荷包蛋，简单快速易成型，连没有下过厨房的人也能轻易操作，口感也是非常的滑嫩，非常的好吃

食材清单：

鸡蛋随意，水适量，白醋少许

烹饪技巧：

1、鸡蛋一定要先磕开放在碗中，千万不要直接打入在锅中

2、鸡蛋下锅的时候，一定要等到沸腾的水平息下来之后，再把鸡蛋倒进去，这是使荷包蛋滑嫩，不散花的关键步奏

你都是怎么做荷包蛋的呢？欢迎分享

（图片和文章归橘子姐美食版权，禁止盗用搬运，一旦发现必将投诉到底）

打开手机淘宝，搜索"橘子姐美食发红包"，领限时红包福利，领到的小伙伴记得使用哦~