



زمان پخت تخم مرغ آب پز &#۴۷; با این روش پوست تخم مرغ ترک نمی‌خورد

اگر می‌خواهید تخم مرغ شما هنگام آب‌پز شدن ترک نخورد، این ترفند را به کار بگیرید.

به گزارش سایت خبری پرسون، اگر می‌خواهید تخم مرغ شما در حین آب‌پز شدن ترک نخورد، ابتدا تخم مرغ را داخل قابلمه بگذارید و آب را تا جایی بریزید که به اندازه دو بند انگشت روی تخم مرغ‌ها را بگیرد. حالا در قابلمه را ببندید تا آب جوش بیاید؛ سپس در قابلمه را بردارید و کمی نمک اضافه کنید تا تخم مرغ‌ها هنگام پختن ترک نخورند. بعد از پخت حتما تخم مرغ‌ها را زیر آب سرد بشویید.

زمان پخت تخم مرغ آب پز

اگر می‌خواهید تخم مرغ شما کاملاً سفت شود، ۸ دقیقه آن را بجوشانید. اگر می‌خواهید تخم مرغ کمی شل‌تر باشد، بین ۶ تا ۷ دقیقه و اگر می‌خواهید تخم مرغ شما عسلی باشد آن را بین ۴ تا ۵ دقیقه بجوشانید.

منبع: همشهری آنلاین