

Five-Spice Tea Eggs



Ingredients (Serves 2-3)

- Fresh eggs 24 (small-sized recommended)
- Hong Kong-style black tea bags 2
- Tea egg spice pack 1 (combine tea bags and spices in a pouch)
- Five-spice powder 10g
- Dark soy sauce, coarse salt, rock sugar to taste
- Pork belly 1 piece (blanched to remove odor)

Instructions

1. Place eggs in cold water with a pinch of salt and bring to a boil. Cook until hard-boiled.
2. Remove boiled eggs and soak them in cold water. Once cooled, gently crack the shells while keeping the egg shape intact.
3. In a pot, combine pork belly, tea, spice pack, five-spice powder, dark soy sauce, coarse salt, and rock sugar. Add water and bring to a boil, tasting and adjusting as needed.
4. Add the eggs and simmer on low heat for about 40 minutes to allow flavors to absorb.
5. After turning off the heat, add a bit of cooked oil, cover the pot, and let it steep overnight for enhanced flavor.
6. Reheat the broth and eggs before serving.

Tips

- Smaller eggs absorb flavor better.
- Use Hong Kong-style tea for its unique fragrance.
- Pork belly is the soul of tea eggs, enhancing the overall flavor.

五香茶葉卵



材料

- 新鮮な鶏卵 **24個**（小さいものがおすすめ）
- 香港風の紅茶ティーバッグ **2袋**
- 茶葉卵用スパスパック **1袋**（ティーバッグとスパイスを入れて）
- 五香粉 **10g**
- 醤油（濃いめ）、粗塩、氷砂糖 適量（お好みで調整）
- 豚バラ肉 **1枚**（下茹でして臭みを取る）

作り方

1. 鶏卵を冷水の中に入れ、少し塩を加えて沸騰したら硬ゆでにする。
2. 煮た卵を取り出し、冷水に浸し、少し冷めたら殻を軽く叩いて割り、形を保つ。
3. 鍋に豚バラ肉、紅茶、スパスパック、五香粉、醤油、粗塩、氷砂糖を入れて水を加え、沸騰させて味見をする。
4. 卵を加え、弱火で約**40分**煮て、香りを染み込ませる。
5. 火を止めた後、少しの油を加え、鍋に蓋をして一晩浸して味を引き立てる。
6. 食べる前にスープと卵を再加熱して楽しむ。

コツ

- 小さい卵の方が味が染み込みやすい。
- 香港風の紅茶を使用することで特有の香りが楽しめる。
- 豚バラ肉は茶葉卵の肝であり、全体の風味を高める。

五香茶葉蛋



材料

- 鮮雞蛋 24顆（建議選用小型蛋）
- 車仔紅茶包 2包
- 源興茶葉蛋香料包 1包（茶葉包與香料一同裝入湯袋）
- 五香粉 10克
- 老抽、粗鹽、冰糖 適量（依個人口味調整）
- 五花腩 1塊（先汆燙去腥）

做法

1. 將雞蛋放入冷水中，加少許鹽，水滾後煮熟。
2. 煮熟蛋後撈起，放入冷水中浸泡，待稍冷後輕輕敲裂蛋殼，保持蛋型完整。
3. 將五花腩、紅茶、香料包、五香粉、老抽、粗鹽與冰糖放入鍋中，加水煮滾，試味並調整。
4. 加入雞蛋，轉小火煮約40分鐘，讓蛋吸收香料。
5. 熄火後加入少許熟油，蓋鍋蓋浸泡過夜，提升風味。
6. 食用前可再次加熱湯汁與雞蛋，即可享用。

小貼士

- 小顆雞蛋較易入味。
- 使用車仔紅茶以獲得特別香味。
- 五花腩能提升整體風味，是不可或缺的材料。

五香茶叶蛋



材料 (约 2-3 人份)

- 新鲜鸡蛋 24颗 (建议选用小型蛋)
- 车仔红茶叶包 2包
- 源兴茶叶蛋香料包 1包 (茶叶包与香料一起装入汤袋)
- 五香粉 10克
- 老抽、粗盐、冰糖 适量 (依个人口味调整)
- 五花肉 1块 (先焯水去腥)

做法

1. 将鸡蛋放入冷水中，加少许盐，水沸后煮熟。
2. 煮熟的蛋捞起，放入冷水中浸泡，稍后轻轻敲裂蛋壳，保持蛋型完整。
3. 将五花肉、红茶、香料包、五香粉、老抽、粗盐与冰糖放入锅中，加水煮沸，试味调整。
4. 加入鸡蛋，转小火煮约40分钟，使蛋吸收香料。
5. 熄火后加入少许熟油，盖锅盖浸泡过夜，口感更佳。
6. 食用前可再次加热汤汁与鸡蛋，即可享用。

小提示

- 小颗鸡蛋更易入味。
- 必须使用车仔红茶，其香味独特。
- 五花肉是茶叶蛋的灵魂，能提升整体风味。