

自制咸鸭蛋

1. 新鲜鸭蛋洗净.



2. 用纸巾擦干水分.



3. 准备一小碗白酒，一小碗盐.



4. 鸭蛋先在白酒浸泡一下.



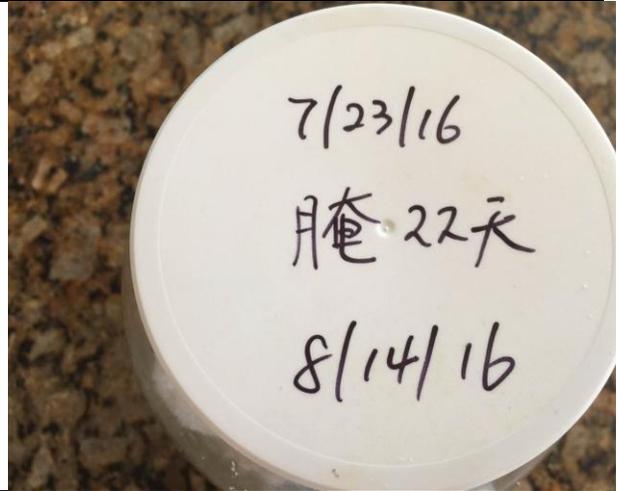
5. 再把鸭蛋放盐里沾满盐.



6. 装瓶加盖.



7. 腌 22 天出油.....



^^开吃