

Trứng vịt lộn là một món ăn ngon, bổ dưỡng, bồi bổ sức khỏe rất tốt rất hiệu quả đã thân thuộc và không còn xa lạ gì với chúng ta. Để có những quả trứng ngon và bổ thì luộc trứng vịt lộn cần bao nhiêu phút. Hãy cùng tham khảo một số lưu ý khi luộc trứng vịt lộn nhé :

Luộc trứng vịt lộn cần bao nhiêu phút để có những quả trứng vịt lộn vừa ngon vừa bổ dưỡng cho tất cả mọi người.

Bạn đang xem: Trứng vịt lộn luộc bao nhiêu phút

Luộc trứng vịt lộn là một việc rất đơn giản, ai cũng nghĩ như vậy nhưng để có được những quả trứng vịt lộn ngon và vẫn giữ được chất dinh dưỡng trong trứng thì không phải ai cũng làm được. Vậy nên luộc trứng vịt lộn cũng cần phải có kinh nghiệm, sau đây là một số lưu ý để có quả trứng vịt lộn ngon và bổ dưỡng cho mọi người thưởng thức.



Hướng dẫn chọn trứng vịt lộn :

Để có trứng vịt lộn ngon bạn nên chọn những quả trứng đã được ấp từ 19 đến 21 ngày. Nếu bạn chưa có kinh nghiệm trong việc chọn trứng thì bạn nên nhờ người bán chọn giúp.

Hướng dẫn cách luộc trứng vịt lộn:

+ Đầu tiên bạn rửa trứng cho sạch rồi cho vào nồi. Trong nồi bạn cho một lượng nước vừa đủ để ngập trứng chứ không nên để ít quá làm trứng chưa kịp chín thì đã cạn hết nước sẽ mất hết chất dinh dưỡng trong trứng hay để nhiều nước quá dẫn đến tốn ga và khi nước sôi sẽ làm trứng bị cuộn và va vào nhau dẫn đến trứng bị vỡ vỏ, và sẽ không còn món trứng luộc ngon mà bổ.

+ Bạn nên bỏ thêm một ít muối vào nồi. Mục đích của việc cho muối vào là để làm trứng chín mà không bị vỡ vỏ.

+ Đun khoảng 5 phút khi thấy nước sôi bạn hạ nhỏ lửa và tiếp tục đun thêm khoảng 15 phút

nửa cho trứng chín thật đều. Nếu là trứng già thì bạn nên đun thêm một vài phút nữa để trứng chín hơn. Bạn phải đảm bảo rằng trứng luộc phải chín hoàn toàn rồi mới được ăn. Không nên ăn trứng luộc chưa chín vì có thể bạn sẽ bị nhiễm phải sán và các loại vi khuẩn, dịch bệnh nguy hiểm khác...

Và không thể thiếu muối tiêu thêm một chút chanh ớt và kèm với rau răm khi ăn trứng vịt lộn được.



Lưu ý

: không nên ăn quá nhiều trứng vịt lộn, vì nhiều quá cũng không tốt mà và những người tỳ vị hư, người bệnh cao huyết áp và những người bị suy gan suy thận cũng không nên ăn vì tuy bổ nhưng lại có tính lạnh không tốt với những người bệnh ấy.

Xem thêm: [Màng Trinh Tiết](#) Có Được Xem Là Tài Sản, Hàng Hóa? ["Trinh Tiết"](#) Có Được Xem Là Tài Sản, Hàng Hóa

Luộc trứng vịt lộn siêu dễ, vừa ngon lại không tốn thời gian chẳng khó khăn gì khi bạn sử dụng hộp cơm hâm nóng Trường Thọ.

Với hộp cơm hâm nóng Trường Thọ chỉ trong 1 thời gian ngắn là bạn đã có ngay bữa cơm được hâm nóng như được mới nấu. Ngoài việc hâm nóng thức ăn thì bạn có thể sử dụng hộp cơm hâm nóng Trường Thọ để luộc trứng vịt lộn vừa nhanh lại đảm bảo vệ sinh thực phẩm. Khi sử dụng **hộp cơm hâm nóng Trường Thọ**, bạn chỉ cần cho trứng và lượng nước vừa đủ vào thân nồi rồi đậy nắp lại, cắm nguồn và bật công tắc lên, khoảng 15 đến 20 phút sau là bạn đã có món trứng vịt lộn luộc thật ngon. Bạn cũng có thể cho trứng vào lòng nồi để luộc trứng, hay bạn cũng có thể cho trứng vào khay để hấp, chỉ với 1 sản phẩm bạn có thể làm được nhiều thứ để có một bữa cơm ngon. Thời gian bạn dùng hộp cơm để nấu hay hâm nóng bạn chẳng phải đứng trông nồi mà bạn có thể làm bất cứ điều gì trong khoảng thời gian ấy, khi hết nước ở thân nồi, nó sẽ tự ngắt điện nên bạn chẳng cần lo lắng gì khi sử dụng hộp cơm hâm nóng Trường Thọ.



Và

chỉ cần trong khoảng 20 phút là bạn đã có những quả trứng vịt lộn vừa ngon vừa bổ.



Không chỉ luộc trứng mà nó còn có thể luộc rau hay nấu cơm,... . Hộp cơm Trường Thọ được sản xuất tại Việt Nam với chất lượng được kiểm tra qua từng khâu nghiêm ngặt đảm bảo an toàn tuyệt đối cho người tiêu dùng. Với thiết kế ba ngăn làm bằng inox bạn có thể đựng thoải mái mà lại rất gọn gàng, rất tiện lợi cho tất cả mọi người.

Chẳng phải lo ngại gì khi sử dụng sản phẩm hộp cơm hâm nóng trường thọ, vừa dễ sử dụng, lại nhiều công dụng mà chẳng tốn nhiều thời gian vừa an toàn vừa đảm bảo vệ sinh thực phẩm, an toàn cho sức khỏe, hình dáng đẹp lại gọn gàng cho người sử dụng.

Xem thêm: Top 8 Dịch Vụ Spa Chó Mèo Ở Cầu Giấy, Hanoi (2021), Các Địa Chỉ Bệnh Viện Thú Y Quận Cầu Giấy

Hy vọng mọi người sẽ có những quả trứng vịt lộn thơm ngon bổ dưỡng, đặc biệt khi sử dụng sản phẩm hộp cơm hâm nóng trường thọ bạn sẽ có những bữa cơm ngon, bổ dưỡng mà trông thật đẹp mắt mà chẳng tốn nhiều thời gian.

Chuyên mục: Hỏi Đáp

XEM THÊM CÁC THÔNG TIN MỚI NHẤT TẠI: <https://genshinimpactmobile.com>

Bài viết [Cách Luộc Trứng Vịt Lộn Luộc Bao Nhiều Phút, Trứng Vịt Lộn Luộc Bao Lâu](#) đã xuất hiện đầu tiên vào ngày [GENSHINIMPACTMOBILE.COM](https://genshinimpactmobile.com).

via GENSINIMPACTMOBILE.COM

<https://genshinimpactmobile.com/cach-luoc-trung-vit-lon-luoc-bao-nhieu-phut-trung-vit-lon-luoc-bao-lau/>