

เคล็ดลับหน้ารู้..... เจียวไข่ไม่ให้ดำ

นำเสนอเมื่อ : 24 ธ.ค. 2552

เจียวไข่ไม่ให้ดำ เคยไหม เจียวไข่แล้วไข่ดำไม่น่าทานเลย
ส่วนมากมักเกิดจากคุณแม่บ้านนำไข่ออกจากตู้เย็นแล้วนำมาเจียวเลย
แถมได้ง่าย ๆ ให้ออกไข่ใส่ชามทิ้งไว้สักพักให้ไข่หายเย็น
แล้วค่อยนำไปตีให้ฟูก่อนทอดในกระทะน้ำมันร้อน แค่นี้ไข่ก็ไม่ดำแล้ว



ที่มา thaifooddb