

# 煮蛋器消费指南

## 简介

如今越来越多的消费者注重饮食的营养均衡，早餐配一个鸡蛋已经习以为常。鸡蛋口味美、营养美、健康美，每天吃一至两个为佳，其中蛋白中的蛋白质含量较多，而蛋黄则含有其他营养成分。

煮蛋器是新兴起的一种时尚生活小家电，主要用于快速方便煮鸡蛋，也可以做鸡蛋羹。时尚、方便的煮蛋器是小家庭大厨房的精品小家电、快捷好帮手。



## 功能及优势

- ❖ 新款多功能双层煮蛋器除了具有煮蛋、蒸蛋、蒸花色蛋饼等功能，还具有蒸煮、各种包点、甜点的功能
- ❖ 煮蛋器能蒸出多种口味的蛋来，可以蒸嫩蛋、中熟蛋、老程度的蛋，可按口味任意选择，一次过可以蒸 12 个蛋
- ❖ 用煮蛋器蒸出来的蛋吃口好，采用特殊设计，能蒸出来的蛋保持营养、富有弹性、无腥味、不会爆裂等特点
- ❖ 采用特有的戳孔设计使蛋在加热时不会爆裂，蛋壳方便剥离，不会产生粘壳现象
- ❖ 安全可靠，蛋煮好会自动切断电源，并有指示灯标识
- ❖ 清洗方便，不粘附涂层发热盘清洗方便
- ❖ 省时省钱 煮蛋速度快不需人照看，甚至还能煮奶，从此告别微波炉



## 使用方法

用热水清洗，再导入一些水，插上电源煮一次水，作为消毒用吧。然后把鸡蛋洗干净，放入刚才消毒过的煮蛋器里面，放入一点水，盖上盖子。旋转煮蛋器的定时器，具体看你的是鸡蛋还是鸽子蛋来定义。等待着时间的消耗，里面充满了水蒸气。最后叮的一声，煮蛋器停止工作，然后保持这样 5 分钟。最后掀开盖子，把鸡蛋放入冷水中，这样就冷却很快了。

另外，煮不同熟嫩程度的鸡蛋，加水量可参照表

| 煮熟程度 | 加水量  |
|------|------|
| 5分熟  | 15mL |
| 7分熟  | 30mL |
| 全熟   | 50mL |

## 选购技巧

- 优先选择多功能煮蛋器，具备蒸、煮、热、消毒等功能，使用起来更方便，也可以同时烹饪更多的食物
- 煮蛋器的材质要具有耐高温，健康环保等特点，不会对人体产生危害。一般有不锈钢和 PP 塑料材质，相比较而言，不锈钢材质的煮蛋器较 PP 塑料材质要好，使用更加安全健康

## 注意事项

- Ⓒ 为避免蛋壳爆裂，煮蛋前，先用量杯底部打孔 装置轻击蛋的大头顶端，打几个小孔，然后将小头朝下放于蛋架上。
- Ⓒ 使用完毕后，请及时从电源插座上拔下电源插头
- Ⓒ 各部件可用洗洁精和海绵清洗，请勿使用硬质钢丝清洗，以免损坏表面
- Ⓒ 切勿将整机浸入水中清洗，产品外表面仅可用湿毛巾擦拭，不得用水冲洗，以免漏电及发生故障
- Ⓒ 产品长时间不使用时，请清洁擦净，装入包装箱中，放于通风和干燥的地方，以免受潮，影响使用

详见原文链接。

信息来源：360 百科

原文链接：<https://baike.so.com/doc/6278878-6492328.html>