

大廚師: Vivuan
日期: Apr.14 2007

芙蓉蛋

材料:

1. 雞蛋 5 顆
2. 溫水 4 杯
3. 魷魚切絲
4. 豬肉切絲
5. 香菇切絲
6. 新鮮干貝或蝦仁
7. 蔥切絲
8. 香菜

調味料: 柴魚粉, 香麻油, 胡椒粉, 太白粉

做法:

1. 蛋, 溫水, 加入鹽, 柴魚粉打勻
2. 放入鍋中蒸熟(可常掀鍋蓋, 這樣蛋蒸起來表面比較平滑)
3. 將其他材料先用滾水川瀝乾
4. 再燒 2~3 杯水, 將做法 2 的材料放入鍋中煮熟加上鹽, 用太白粉水勾芡
5. 淋蒸好的蛋上, 撒上蔥絲, 香菜, 香麻油和胡椒粉即可