

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