

大廚師:城市妙聽聞—小寶  
日期:Jan.15 2005

## 雪花羹

材料:

1. 蛋白 6 個
2. 牛奶 1 杯
3. 乾蝦仁 1 大匙或鮮蝦 6 隻(依個人喜好)
4. 火腿 1 片
5. 蔥 2 根
6. 鱈魚粉 1 小匙
7. 鹽少許
8. 酒少許

做法:

1. 將乾蝦仁泡軟後瀝乾備用,或鮮蝦洗淨去殼去腸泥備用
2. 蛋白加入鹽,酒,鱈魚粉,再加上牛奶,輕輕打(不要打到起泡),再放入乾蝦仁
3. 將做法 2 放入略深的大碗中,如有泡末用紙巾吸淨
4. 以大火蒸 4 分鐘,看到表面開始凝固時,放入火腿和蔥,再用中火蒸 5 分鐘即可