

12.8 我是大廚師 - 蕃茄炒蛋

材料:

蕃茄(我會選擇大顆的 這樣剛好炒一盤; 帶梗的蕃茄可以放比較久)

蛋

蔥(洋蔥)或蒜, (可依個人喜好)

做法:

- 先將蔥(洋蔥)蒜 下鍋爆香
- 將切過的番茄下鍋後加 3/1 碗的水,蓋上鍋蓋稍微悶一下
- 打開鍋蓋將蕃茄撈出來先放旁邊
- 這時候鍋子也不用洗,因為之前炒的番茄鍋子裡面多少都會有些剩餘的油跟之前番茄的精華,這時候將打好的蛋打下去就不需要再多加油辣,而且也可以將鍋裡的蕃茄精華吸入蛋裡面
- 等蛋稍微熟之後便可以將剛剛放在一邊的蕃茄全部下去炒
- 喜歡味道酸甜一點的人這時候可以放些蕃茄醬,之後加些鹽跟雞精粉讓味道更美味