

烹飪章

瑶柱蒸水蛋

馮康源

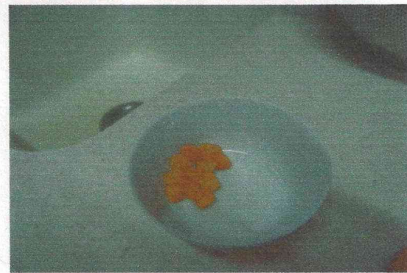
神龍鳳凰祖



材料：八至十粒細瑶柱和四隻雞蛋。



用清水把瑶柱洗乾淨。



過濾後，把水倒去。



用熱水把瑶柱浸軟，並用另一個碟子蓋上，以保持水溫。



把雞蛋打進石碗內。



一隻跟一隻把雞蛋打進石碗內。



注入凍開水。方法：以半隻蛋殼作為標：一隻蛋注入兩次，所以四隻蛋共八次。



加入少許鹽。



加入少許雞粉。



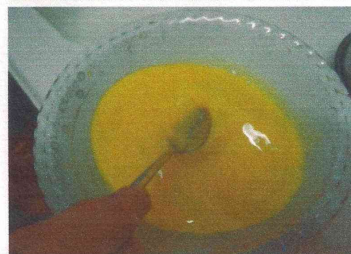
加入少許米糖。



用鐵匙把蛋黃弄破。



把各調味料和雞蛋混在一起



一直不停攪動雞蛋漿。



把雞蛋漿攪至全液
骨豐狀。



把蛋漿從碗上倒進
石架裏。



把蛋漿上的小氣泡刮
走。



煲水、放上蒸架準備
蒸蛋。



檢查瑤柱是否浸軟。



把瑤柱弄碎。



再把瑤柱弄成絲狀。



放一旁待用



把瑤柱絲放到
蛋漿內。



要平均放入。



水滾。



把已備好的瑤柱水蛋
放在蒸架上。



用另一隻碟蓋上蛋面，以
保存蛋面平滑。



蒸十分鐘。



熄火打開蓋。



完成瑤柱蒸水蛋。