

蒸鸡蛋羹



原料：

2 个鸡蛋

3/4 杯温开水（这个由鸡蛋大小来决定，鸡蛋液和温水的比例为 1 : 1.5）

1/2 茶勺芝麻油

盐适量

1/2 茶勺酱油

1 棵葱，切成葱花

做法：

滴一两滴芝麻油在要蒸鸡蛋羹的碗内，沿着碗壁抹匀，这样可以比较有效的防止鸡蛋羹粘在碗壁上，容易清洗，而且香油还能给鸡蛋羹带来特殊的香味。

鸡蛋加水和盐，打匀，用滤网过滤掉蛋液中的气泡，倒入抹了香油的碗内，表面用锡箔纸盖牢，开水上锅，用中火蒸 10 分钟左右，具体时间还要根据所用的容器大小决定才好，我因为用了两个小碗，所以 10 分钟就足够了。

蛋羹出锅后，表面滴几滴香油，浇上酱油，撒上葱花，可以开吃啦！

香香的，滑滑的，嫩嫩的鸡蛋羹！



WWW.YANKITCHEN.COM



WWW.YANKITCHEN.COM