

## 福袋蟹肉

@Rachel (亚特兰大华人基督教会西北堂, Marietta, GA)

### 材料：

螃蟹肉 (见图)、一包 sushi 的豆腐皮 (见图)、香菜梗、少许虾仁、少许冬菇、姜末、两个鸡蛋

### 步骤：

1. 豆腐皮用水清洗一下去掉些甜味，加少许生抽（这种豆腐袋因是包 sushi 用的，比较甜，作这道菜时过一下凉水和生抽以免太甜）。
2. 香菜梗在热水里加热到变色捞出，用凉水过一下。
3. 少量虾仁切碎，香菇切细丁与螃蟹肉混合，放入一点姜末。鸡蛋打碎搅匀。
4. 锅内放油，倒入材料 3 炒熟作馅。
5. 把炒熟的馅填进豆腐袋中，注意不要太满，用香菜梗系上摆盘即可。

