

## 蒸蛋卷

@Sharon (洛杉矶灵粮堂, Torrance, CA)

以前每当逢年过节，我的婆婆就会为家人做这道菜，我先生的兄弟姊妹至今一直怀念，我凭记忆尝试来做这道菜，相信远不及我婆婆的味道，但也算是聊以慰藉吧。

### 材料：

- 10 个蛋
- 1.5 lb 绞猪肉 (美国猪肉有味，我常以火鸡肉代替)
- 高汤 2/3 杯
- 4 根葱切小丁 (约 3/4 杯)
- 小块姜切碎 (约 2 小匙)

### 调料：

- 酱油 3 大匙
- 盐 1 小匙
- 糖 1 小匙
- 黑胡椒粉 0.5 小匙
- 太白粉 2 大匙
- 麻油 1 大匙

### 步骤：

1. 将 10 个蛋摊成 8 张蛋皮。
2. 绞肉加 1/3 杯水，快速搅拌至有黏性。
3. 加入葱、姜、所有调料拌匀。
4. 蛋皮摊开，上放搅拌好的碎肉 (约 1/4 吋)，紧紧卷起 (不要留空间)，切成约 3/4 吋的蛋卷，排在蒸盘上，浇上高汤。
5. 热蒸锅，放上蒸盘，蒸约 15 分钟即成。



1. 4 eggs
2. 0.75 lb ground turkey (pork)
3. 2 stocks of green onions
4. 1 tsp finely dices ginger
5. 2 tsp corn starch
6. Some black peppers
7.  $\frac{1}{4}$  C chicken soup