

## 蒸鸡蛋羹

@正慈 (洛杉矶灵粮堂, Torrance, CA)

材料：

蛋、高汤

步骤：

1. 蛋液倒入量杯看多少 c.c.，蛋液打散，加高汤（黄金比例是 1：1.5）搅匀，过滤 1-2 次。
2. 容器抹少许油，蛋液倒入。
3. 电锅外杯 3/4 杯水，水蒸汽开始时，放蛋液容器，在电锅蛋液容器外放一根筷子，或漏个小缝（不能盖紧，否则蒸蛋就会老，也会有洞洞）。
4. 待开关跳起，滴些麻油撒葱末上桌，或炒些肉末、虾仁丁浇在上面即成。
5. 若没有高汤，可用水加白胡椒、盐。

注：若没有高汤，可用水加白胡椒、盐。

高汤亦可柴鱼片熬制，味道就像日式蒸蛋。

