

黃金豆腐蒸蛋



材料非常簡單的一道菜，入口香滑有層次，加上近期熱爆的鹹蛋黃，深得一家大小喜愛。

做法不傳統，蛋漿和豆腐沒有混在一起，散落的鹹蛋黃，還有肉碎，食味豐富好下飯。

材料：(3人)

鹹蛋黃	2個
豆腐	1磚
雞蛋	1個
鹽	1/4茶匙
胡椒	適量
油	1湯匙
豬肉碎	140克

醃料：

生抽	1茶匙
蠔油	1茶匙
麻油	1/2茶匙
糖	1/2茶匙
粟粉	2茶匙
胡椒粉	適量

飾盤：

青蔥粒、油蔥酥

做法：

1. 豬肉碎用醃料拌勻放在雪櫃醃3小時。
2. 鹹蛋黃蒸熟壓碎。
3. 雞蛋加100毫升水、1/4茶匙鹽和少許胡椒粉打發均勻。
4. 將豆腐放在深碟中央，注入蛋漿，蛋漿需蓋過豆腐。
5. 平均地灑上鹹蛋黃碎，用錫紙覆蓋全碟，大火蒸約15-20分鐘。
6. 平底鑊加油燒熱後，加入豬肉碎翻炒至熟，試味，適當地調整至合適的鹹甜度。
7. 豆腐蒸蛋出鍋，將肉碎排上，灑入蔥粒和油蔥酥即可食用。

筆記：

1. 蒸蛋的時間視乎碟身深度，請自行調整時間。
2. 蛋漿可過濾網後才蒸煮，入口會更加滑。
3. 避免蒸老蛋的話，可以蒸15分鐘後關火，不開蓋，利用餘溫煮熟。