

潮式煎蠔烙

潮州的「蠔烙」，即是煎蠔餅，味道鮮美、蛋香十足、香脆可口，亦是每到潮州菜館必點的菜式之一。

傳統的煎蠔烙用上蕃薯粉加鴨蛋，鴨蛋取其香味，蛋味更濃，做起來的蠔烙有結實質感。但礙於家人對鴨蛋敏感，所以每次煮這道菜都會用雞蛋製作，亦較為方便。



材料：

大蠔或珍珠蠔	280克
蛋	3隻
蔥粒	1湯匙
芫茜	1棵(切碎)
清水	3湯匙
蕃薯粉	2湯匙
料理酒	1/2茶匙
油	2湯匙

洗蠔用：

粟粉	4湯匙
鹽	1湯匙

調味：

魚露、胡椒粉、麻油	各適量
-----------	-----

做法：

1. 蠔肉用水沖洗，加入粟粉及鹽輕力抓勻，重複2-3次，最後再沖洗，瀝乾水分備用。
2. 燒一鍋滾水，加入料理酒及蠔肉，輕灼至半熟即盛起，吸乾水分備用。
3. 以清水調開蕃薯粉，拌勻；雞蛋打勻，備用。
4. 將蠔肉、蔥粒、芫茜碎及調味料放入大碗中，加入薯粉水、及蛋液拌勻，成蛋漿。
5. 燒熱平底鍋，下2湯匙油，下蛋漿，輕輕晃動平底鍋，使加入的雞蛋漿均勻地佈滿整個平底鍋，以小火煎至兩面金黃香脆，即可享用，可伴魚露同吃。



筆記：

1. 蠔：

在香港吃到的煎蠔烙，必會用上新鮮珍珠蠔仔。人在海外，必須曉得靈活變通，多倫多沒有新鮮蠔仔，可選擇用大隻蠔肉，或用韓國超市買到的急凍小蠔。用大隻蠔肉，灼至半熟後切碎即可。

2. 蛋：

傳統煎蠔烙，正宗做法是用上鴨蛋，鴨蛋取其香味，蛋味更濃，但也可以雞蛋替代，家中常備，更為方便。