



芙蓉出水

殿軍

桃仔園田媽媽烘焙坊

材 料

娃娃菜6顆、蛋6顆、海帶芽少許、枸杞

調 味 料

高湯1罐、鹽少許

做 法

1. 蛋5顆輕輕打散，加入600cc的高湯過濾，倒入蒸杯1/4杯蒸熟備用。
2. 川燙娃娃菜、枸杞。
3. 將1顆蛋打散煎成蛋皮，切成蛋絲備用。
4. 川燙好娃娃菜、枸杞、蛋絲、海帶芽，放在蒸好的蒸蛋上，加入高湯少許，回蒸5分鐘即可食用。