

西式簡餐

——雲——

這種方式，招待青年朋友，最為相宜。每人一分，每客另備小麵包數只，奶油、果醬少許，然後依次上菜。

火腿濃湯：瘦火腿一小塊煮熟，待涼切丁，花菜一個分成小粒，用水或上湯，鹽煮熟，瀝乾水分待用。

奶油二湯匙熬熟，乾麵粉二湯匙炒至焦色。加入上湯一杯，及四分之一的牛奶，鹽適量，胡椒少許。攪勻煮滾，加入火腿屑及花菜，稍滾。上酒少許芹菜末，以增美觀。

煎鰹魚：中等鰹魚一尾，番茄二只（切成八片）、鳳梨二片（切成八塊）、番茄汁一大匙。

鰹魚去內臟洗淨頭尾，橫切成二寸長條塊，切口處塗少許蛋白，再塗上一層薄的太白粉，番茄片四周也塗上少許太白粉。用多量油煎至二片，將魚塊放入煎炸，至魚皮呈黃色起鍋。鍋內再加油半匙，將番茄炸透，盛起。洗清菜鍋入油一匙，爆香蒜茸，放入魚塊及番茄，加入清水、醬油、糖及一大匙番茄醬拌勻，試味後，煎到湯汁所剩無幾為度。起鍋，將湯汁淋在魚上，生番茄片及鳳梨片放在四周。

十錦蛋包：雞蛋四只，豬肉三兩，香菇三只，洋蔥一小只，生菜葉。

蛋打散加鹽少許，豬肉切小丁刺爛，用少許醬油拌勻。香菇用溫水發開，去蒂洗淨切丁，洋蔥切細。先用生油一匙，豬肉洋蔥香菇丁，加少許太白粉水及鹽，起鍋待用。

油一匙熬熟，把蛋汁攤成薄皮，

即將炒熟的肉末等放在蛋皮中央，急速包好，煎到蛋微焦黃即成。

裝盆時，先用生菜一張墊在盆底，蛋包放在上面，盆的另一邊可放龍蝦片及生黃瓜片點綴。

十錦蛋內的作料，可任意變化。一只蛋大概配一兩的作料，餡料的湯汁要收乾，蛋包大小任意。點綴的材料，可任意改變。

蝦仁吐司：枕頭形麵包八片，麵包四邊切除。蝦仁六兩，去腸泥洗淨，瀝乾。火腿或香腸二兩切丁。蛋二只打散。乾麵粉二匙。

將麵粉及鹽、胡椒粉、酒少許，慢慢打入蛋汁中，調成糊狀。再將蝦仁火腿丁拌入，塗在麵包片上，上鋪芫荽一撮。用大量油炸，先將有蝦仁的向上，炸呈金黃色，再炸反面。爐火不宜大，炸至內部鬆脆為度。

青豆色拉：四季豆四兩、胡蘿蔔一小段、洋火腿二兩、雞蛋一只、生菜葉二張。

四季豆去頭尾及老筋，切寸長段，用清水滾煮。加少許豬油及鹽，脫生即可起鍋；瀝乾水分待涼。胡蘿蔔削成圓柱形，四周切五條長缺口，再橫切成片，使呈梅花形片。用水煮熟，作為點綴用。蛋煮熟去壳，切成八片。

青豆及胡蘿蔔拌入色拉醬，加胡椒粉及鹽適量拌勻，如酸味不够，可稍加醋。盛入盤中，再將火腿片拼成花形，放在四季豆上，上面放生菜葉。蛋放在生菜葉上，呈寶塔狀。

咖啡或茶及水果：材料用量，視主客人數而定。



買水送水

皂肥晶水 買一買 皂肥晶水 認明南僑晶水皂肥晶水樣

皂肥晶水塊一送粉衣洗晶水包一買 精質品·少量用·粉衣洗晶水

