

蚵仔三味



蚵仔煎蛋

■材料：

牡蠣4兩、葱（切珠）2根、雞蛋2粒、鹽 $\frac{1}{4}$ 茶匙

■作法：

1. 牡蠣加鹽少許輕揉沖水，洗淨附

著之細殼。

2. 水沸川燙撈出浸冷水。

3. 雞蛋打散加入牡蠣、葱珠及鹽拌勻。

4. 油沸下鍋煎熟即可。

*注意：牡蠣水份含量極多，川燙可去水，如此煎的效果較佳。



蚵仔酥

■材料：

牡蠣 $\frac{1}{2}$ 斤、九層塔（剝碎）2兩、鹽 $\frac{1}{4}$ 茶匙、玉米粉 $\frac{1}{2}$ 杯、麵粉 $\frac{1}{2}$ 杯、泡打粉1茶匙

泡打粉：麵包店或超市可購得

■作法：

1. 牡蠣洗淨瀝乾。

2. 油炸粉用水調開，加牡蠣、九層塔及鹽拌勻。

3. 油沸逐一下鍋，用大火炸熟撈出瀝乾擺盤即可。

*注意：本道菜製作時易起油爆，可用湯匙舀入油鍋用筷撥開。



蚵仔麵線

■材料：

牡蠣1斤、黃麵線 $\frac{1}{2}$ 斤、豬大腸1付、①〔豬大骨1付、柴魚片1包〕、油蔥頭1杯、蕃薯粉5湯匙、太白粉2湯匙、②〔鹽2茶匙、味精少許〕

■作法：

1. 牡蠣加鹽少許輕揉沖水，洗淨附著之細殼，瀝乾拌太白粉。

2. 黃麵線剪約食指長，泡水1小時瀝乾備用。

3. ①料用水一大鍋熬煮1小時，濾渣備用。

4. 豬大腸用鹽搓洗，煮軟剪段備用。

5. 高湯煮沸放入麵線煮約10分鐘，用蕃薯粉芡後加入豬大腸、牡蠣、油蔥頭及②料即可。

*注意：食用時加胡椒粉、烏醋、麻油及芫荽，口味道地。