

文蛤三吃

烤文蛤

■材料：

文蛤30粒／斤

■作法：

1. 文蛤浸鹽水2小時使沙吐淨。
2. 將文蛤尖頂端之韌帶削除，如此加熱可防蛤口張開。
3. 鍋燒熱將文蛤平貼於鍋面，加蓋乾烤80～90秒鐘即可。

※文蛤係純海水養殖之水產品，本身含有鹹味，故無需加鹽調味，又蛤口不開之目的係可將鮮美之湯汁含在其內。



醃文蛤

■材料：

文蛤30粒、①〔辣椒（切碎）2根、薑（切碎）1塊、蒜頭（切碎）5～6粒、米酒1湯匙、醬油1茶匙、鹽1茶匙〕

■作法：

1. 文蛤吐沙割韌帶。
2. 水沸蛤下水煮約1分鐘撈出，泡於①料中，加冷開水，水量以能蓋過文蛤面，放入冰箱冷藏室，醃漬4小時以上食用方能完全入味。



文蛤蒸蛋

■材料：

文蛤10粒、蛋2粒、鹽½茶匙、麻油少許

■作法：

1. 文蛤洗淨吐沙。
2. 蛋2粒加水½杯及鹽打勻，放入文蛤，水沸用中火蒸約20分鐘，淋上數滴麻油即可。