

# 蚵仔二吃



## 蜂巢蚵

### ■ 材料：

牡蠣½斤、雞蛋 2 粒、油炸粉（玉米粉 1½ 杯、麵粉½杯、泡打粉 1 茶匙、塩¼茶匙）、麻油少許。

沾料：醬油 1 湯匙，對冷開水½杯及蘿蔔醬 1 湯匙。

### ■ 作法：

1. 牡蠣洗淨瀝乾，調入油炸粉糊。
2. 油沸逐一放入牡蠣，切勿撥開。
3. 雞蛋打蛋汁時加少許麻油，利用漏杓淋入油炸之牡蠣上，炸至金黃色撈出即可。

\* 趁熱沾料食用，酥脆爽口。

## 酸菜蚵仁湯

### ■ 材料：

牡蠣½斤、酸菜 2 兩、味精少許、太白粉 1 湯匙。

### ■ 作法：

1. 牡蠣洗淨瀝乾，拌太白粉備用。
2. 酸菜切絲泡水淡化鹹度。
3. 水沸下酸菜煮約 30 秒，再下牡蠣俟水滾下味精即可。

