



《鮮味米漢堡》

材 料

白米飯（或壽司飯）5碗、蛋6粒（小）、小黃瓜300公克、大蕃茄1粒、圓形火腿片（或漢堡肉、烤肉、魚排）6片、沙拉醬1湯匙

調味料

鹽、糖、油

做 法

1. 蛋煎熟成荷包蛋備用。
2. 小黃瓜切薄片，加鹽抓拌，醃15分鐘後以冷開水洗去鹽分並加糖拌勻，擠掉水分，加沙拉醬拌勻。蕃茄洗淨，切薄片。
3. 白米飯（或壽司飯）壓成12個圓形厚片。
4. 取1份米飯厚片，米飯上依序放煎蛋、番茄、小黃瓜及火腿片，最上層再蓋上米飯厚片即成。

說 明

可依個人喜好添加各種材料為夾心餡。