



24 牛奶飯卷餅

食譜製作：薛鳳姬、汪姍美

材 料



牛奶飯－白米1杯、牛奶1/3杯、鮭魚罐頭1罐
牛奶餅皮－鮮奶1杯、低筋麵粉1杯、蔥花3湯匙、蛋1個

調 味 料



油2茶匙、鹽及胡椒粉各少許

做 法



1. 白米洗淨，加牛奶及2/3杯水，以電鍋或電子鍋煮熟。燜約20分鐘後加去油、水的鮭魚拌勻。
2. 將鮮奶、麵粉、鹽、胡椒粉及蛋放於大碗內攪拌均勻（如太稠可多加鮮奶），再加蔥花拌勻，煎成兩片薄餅。
3. 薄餅攤開，鋪上鮭魚牛奶飯，捲成圓筒狀，切塊、擺盤即成。