



雲吞滿鍋芙蓉蒸 3-4人份

細皮嫩肉加上海鮮的好滋味，一定讓你忍不住流口水！



桂冠雲吞



全蛋2粒、乾干貝2粒、韭菜花1支（切丁）



A. 清水八分碗、酒一小匙 B. 白胡椒粉、香油少許 C. 辣豆瓣醬1匙、調味汁包1包、清水半碗、太白粉1小匙

步驟說明



步驟 1

干貝用酒浸泡一小時，入鍋蒸半小時後，剝絲油炸備用。



步驟 2

干貝水倒出與雞蛋、調味料B調勻，放入雲吞，大火蒸約15分鐘後取出。



步驟 3

調味料C調勻用小火煮開，加入韭菜花丁。將醬汁淋在蒸蛋上並撒上炸好的干貝絲即可。

小撇步

干貝可以先浸泡一晚，另外可用吻仔魚取代干貝，同樣營養。