



什錦鮭魚蛋餅 2人份

在蛋餅皮上淋厚厚的蛋液，加上各種顏色的食材，早餐所需要的營養一次滿足！



卡好蛋餅皮



火腿丁、鮭魚、玉米粒、三色蔬菜、雞蛋



鹽、白胡椒粉、醬油

 步驟說明**步驟 1**

將蛋打入碗中，並加入所有調味料及材料後混勻備用

**步驟 2**

平底鍋放入少許油後將油加熱，油溫稍熱時倒入已調勻的蛋液並稍作攪拌，待蛋液稍微凝固後再放上蛋餅皮，煎至雙面金黃即可捲起

 小撇步

蛋液快凝固前會比較好捲起來固定