

基礎速食實作 6/1

★今天的課程重點在於使用鍋子練習煎的技巧

雞蛋餅



食材	<ol style="list-style-type: none">1. 中筋麵粉 35 克2. 水 125 克3. 蛋 2 顆4. 鹽一小匙5. 葱花少許	
做法	<ol style="list-style-type: none">1. 麵粉加水攪拌拌勻。2. 雞蛋攪拌拌勻加入麵粉水混合的碗裡	 

	3. 加入鹽和蔥花	
	4. 加少許油入鍋防黏，舀一湯匙入鍋，大約一分鐘邊邊翹起就可以翻面，反面稍微烙一下就好了。	
【注意事項】		
<ol style="list-style-type: none"> 1. 火不要太大 2. 餅不要太厚(從鍋子的中間開始倒入蛋液) 		

參考網址：小高姐早餐雞蛋餅

<https://www.youtube.com/watch?v=RzAhcPJSm3k>