

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

1. 中筋麵粉 35 克
2. 水 125 克
3. 蛋 2 顆
4. 鹽一小匙
5. 蔥花少許



做法

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



	<p>3. 加入鹽和蔥花</p>	
	<p>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。</p>	
<p>【注意事項】</p> <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>