

我們家的味道

2023.02.25

# 愛，是為你上菜

## 絞肉炒蛋、古早味雞絲麵

裡面有很多我滿滿的愛和關心，這兩道菜是因為媽媽常常在我放假的時候，為了我煮很多東西，現在換我煮給你們吃，而且媽媽和阿爸工作很辛苦，又要早起沒睡飽來載我放假





# 屬於我們「家」的味道

## 絞肉炒蛋

### 食材準備

- 雞蛋 4 顆
- 絞肉 150 克
- 蔥白 1 大匙
- 蒜末 1 小匙
- 老抽 1 大匙
- 米酒 1 大匙
- 鹽巴 1 / 4 小匙
- 味精 1 / 4 小匙





# 屬於我們「家」的味道

## 絞肉炒蛋

### 料理步驟

1. 中火起油鍋，依序加入蔥白、蒜末炒香
2. 加入絞肉炒香，依序加入米酒、老抽、鹽巴、味精調味
3. 炒至稍微收汁後，取出放入蛋液中攪拌均勻



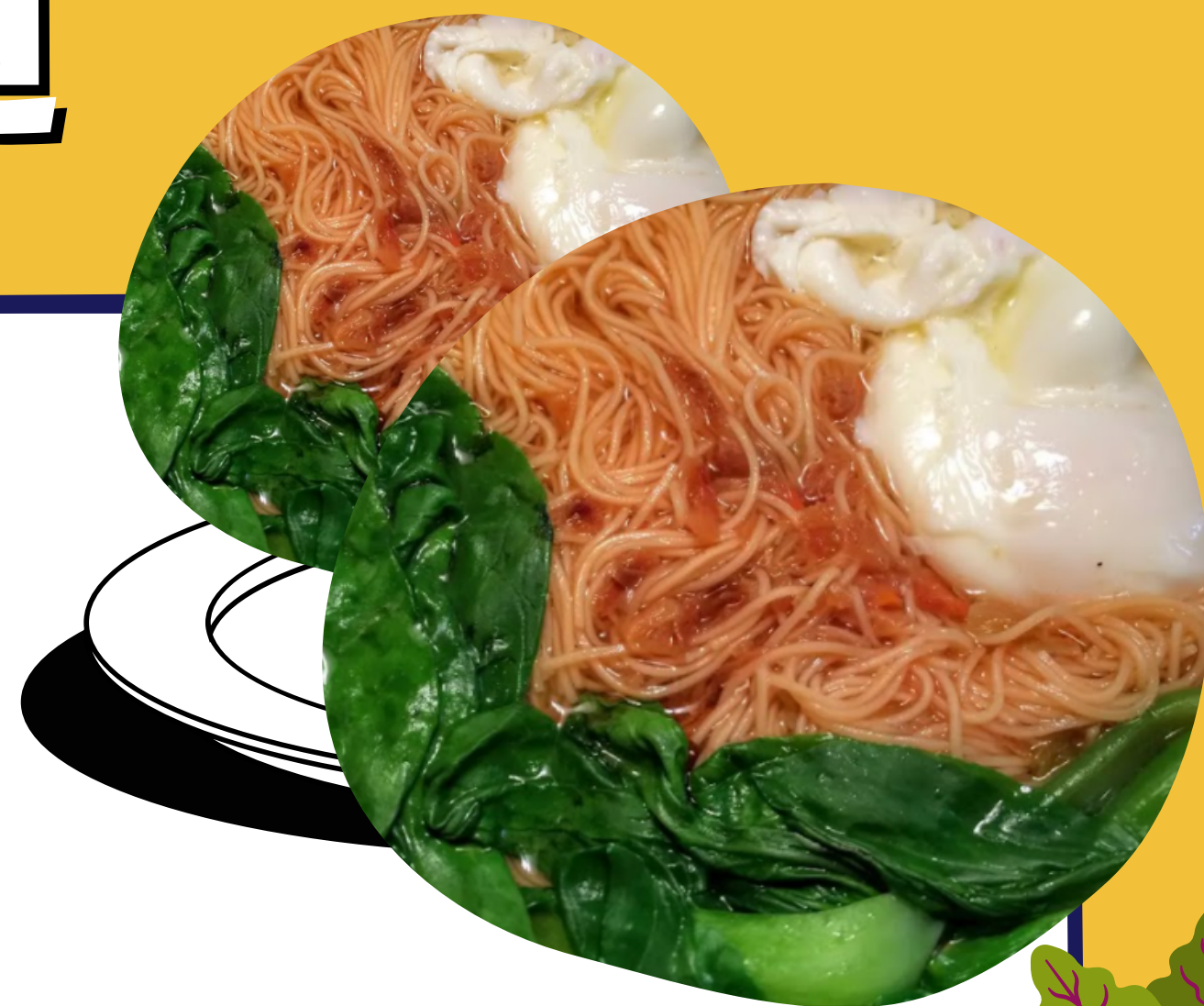


# 屬於我們「家」的味道

## 古早味雞絲麵

### 食材準備

- 雞絲麵4包
- 蛋4顆
- 青江菜4株





# 屬於我們「家」的味道

## 古早味雞絲麵

### 料理步驟

1. 未煮過的雞絲麵和調味料放到碗裡
2. 水煮滾後，加入雞蛋和青菜煮到喜歡的熟度，我是喜歡水波蛋裡蛋黃還會流動的那種蛋包！
3. 將滾水連蛋包和青菜一起沖入雞絲麵中，一個泡麵的概念就是了~把雞絲麵泡到喜歡的熟度就可以開吃啦！

