

步驟

- 1. 把鹹蛋黃切碎
- 2. 豆腐切成細小正方形



- 3. 蝦仁清去蝦腸後用鹽醃5分鐘

- 4. 落油燒熱鍋後把鹹蛋黃碎放入鍋內炒至起泡再加入醃好的蝦仁炒至半熟



- 5. 加入250毫升的雞湯煮滾



- 6. 放入豆腐和鴻喜菇關蓋煮4分鐘

- 7. 可落少許鹽和麻油調味

- 8. 加入生粉水調校所喜好的稀杰度就能上碟

- 9. 最後灑上蔥花便完成了

# 鹹蛋黃蝦仁豆腐

## 甘香美味

### 我要添飯



簡單的材料，  
簡單的做法，卻是一  
道十分美味的家常菜。

鹹蛋黃獨有的甘香，  
還有金黃的色澤，令這道  
菜式更添色香味，再加上  
嫩滑的豆腐和鮮味的蝦  
仁、鴻喜菇，伴上白飯  
享用，立即胃口大開  
呀！

### 材料

#### 調味料

- 鹽 少許
- 麻油 少許
- 雞湯 250毫升

- 蝦仁 15隻

- 鹹蛋黃 2至3個



- 鴻喜菇 適量

- 豆腐 1磚

### 小貼士

• 今次這道菜式選用了鴻喜菇作為其中的材料，除了鴻喜菇之外，亦可按個人喜好選用其他的菇類，例如草菇、金菇、秀珍菇等等，煮出來的鹹蛋蝦仁豆腐亦同樣美味。

作者: Mei So

愛生活、愛下  
廚、喜歡烹飪和分享  
家庭美食，享受當  
中的小確幸！

