

碗仔翅

“Shark’s Fin” Soup”

材料：

粉絲	30 克
瘦肉	75 克
冬菇	5 隻
木耳絲	10 克
雞蛋	1 隻
薑	1 片

湯料：

水	1 升
雞粉	1 茶匙
糖	1 茶匙
鹽	1/2 茶匙
生抽	1 茶匙
老抽	2 茶匙
麻油	1 茶匙

芡汁：

馬蹄粉	2 湯匙
水	4 湯匙

伴食：

胡椒粉	適量
浙醋	適量

製法：

1. 粉絲浸軟剪碎，木耳絲浸軟，瀝乾。
2. 瘦肉焗熟拆成幼絲；冬菇浸軟切絲。
3. 雞蛋打勻，備用。
4. 用 1 湯匙油起鑊，爆香薑片棄掉；加入湯料煮滾。
5. 將所有材料加入湯料內，煮滾再徐徐拌入馬蹄粉芡，推稠後熄火。
6. 拌入蛋液成蛋花，與胡椒粉及浙醋同上。