

【车麸菜谱】



车麸鸡蛋面

材料（5人份）：

牌车麸 5 个，葱 少许，海苔 少许，鸡蛋 5 个，乌冬面 5 袋，

乌冬面汤料（A）：

汤汁 5 杯，甜料酒 2 勺，酱油半杯，糖 1 勺

做法（1人份）

1. 将 A 调料放入锅内煮开，先做好乌冬面的汤料。
2. 将切细的葱料，放入水中浸泡，待用。
3. 海苔切丝，待用。
4. 用水浸透的车麸挤干水分。第 1 步骤做好的汤料，取出一些用来煮车麸。
5. 在 4 的正中打一个鸡蛋，盖上盖，微火煮 5，6 分钟。
6. 将 1 袋乌冬面在沸水中煮后，捞出装碗，倒入做好的 1 人份的汤料，再将 5 的车麸和鸡蛋放在乌冬面上。食用时，撒葱和海苔。