



## 蒸水蛋

May Wong

### 食材：

雞蛋2隻

雞湯1:1.5 份量 ( 1份蛋，1.5份水，也可以水和少許鹽代替)

### 步驟：

1. 加水在大鍋裏，放好蒸架，待用。
2. 雞蛋在雞湯中打勻，除去泡沫。( 可以加瑤柱絲/皮蛋/鹹蛋成三王蛋 - 用鹹蛋就不用雞湯 )
3. 蛋碗用錫箔紙蓋上，防水進入。
4. 把蛋碗放在蒸架上，用中慢火蒸約15分鐘即成。

