

雙蛋蒸猪肉

譚鄭瑛玲著

材料：猪肉	1/2 磅，琢碎
雞蛋	2 只，打散
鹹蛋	1 只，打開
葱粒	3 湯匙
橄欖油	2 茶匙
調味：清雞上湯	3 湯匙
老抽	1/2 茶匙
糖	1/2 茶匙
粟粉	3/4 茶匙
麻油,古月粉	各 少許

做法：將調味品加入猪肉中拌勻，加入雙蛋再拌勻，灑上葱粒，蒸 15 分鐘至熟，淋上橄欖油，上桌供食。