

大廚師 6.9 - 煎餅果子

材料：

面糊 (小半飯碗面粉加一顆蛋，半碗清水調成糊狀)

雞蛋 (兩顆 - 1 顆面糊)

油條 (切段) 或 麻叶

蔥花 (切碎)

香菜 (切碎)

甜面醬 (一大匙)

辣醬 (一大匙)

作法：

- 面糊：面粉，綠豆粉，玉米粉 一比一比一 打成糊狀
在打的過程中要一點一點的加水。面糊不要太稠，可以加一點五香粉
- 將鍋底用餐巾紙擦一點油 (要用小火)
- 放入一勺面糊並均勻的平鋪在鍋裡
- 等一面熟了以後翻個面 (不要把餅烙的太老)
- 打一顆雞蛋並把蛋黃打散 倒在餅上
- 趁雞蛋還沒有凝固，撒上蔥末和香菜末
- 等雞蛋稍微凝固後 將餅翻個面。
- 將沒有雞蛋的一面 抹上甜面醬、豆瓣醬、辣椒醬 (依個人口味)

- 中間放上油條（或其他自己愛吃的東西 因人而異）
- 將餅包起來 就可食用