

半熟蛋豆皮福袋

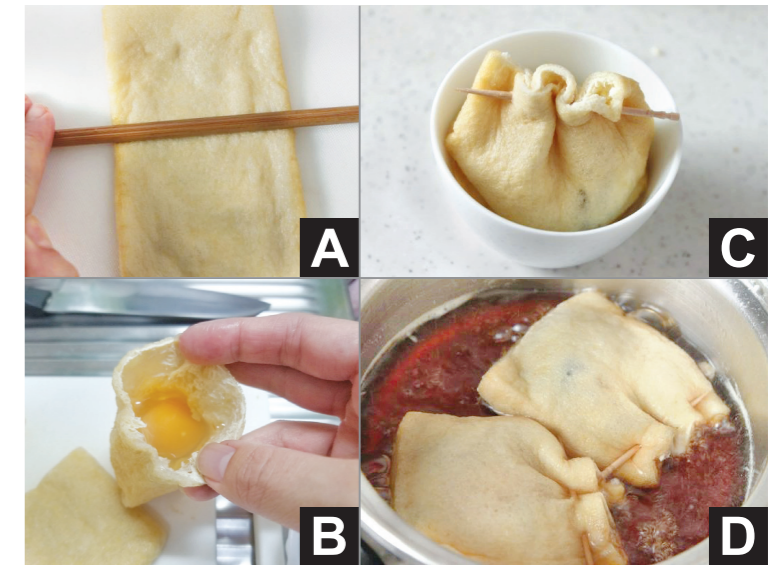
這道超級簡單的雞蛋料理，只要在油豆腐皮口袋裡打個生蛋，用牙籤封口，下鍋煮成半熟蛋福袋，切開後撒上七味粉和蔥花，簡單又好吃。豆皮吸滿了香甜的湯汁，半熟蛋入口即化，這道小菜的日文原名「卵の油揚げ巾著煮」。巾著（きんちゃく，發音為kinchaku）是一種日式傳統束口袋，關東煮中油豆腐皮包餡的料理，由於形狀神似束口袋，也被稱為「巾著」。

作為便當的配菜更為適合。



材料：(6人)

油豆腐皮	3張
雞蛋	6個
水	100毫升
日式醬油	50毫升
味醂	50毫升
糖	1茶匙
海鹽	1/2茶匙
醋	1/2茶匙
蔥花	適量
七味粉	隨意



做法：

1. 油豆腐皮以熱水快速川燙，去除多餘油脂，抹乾水分。
2. 平放在工作檯，用筷子在豆腐皮上滾動數次，對半切成袋狀。（圖A）
3. 將雞蛋打入小碗中。
4. 打開豆腐皮的「口袋」，倒入雞蛋。（圖B）
5. 用牙籤封口。（圖C）
6. 小鍋燒熱後加入豆腐皮福袋，將一邊大火煎至微微轉色，約1分鐘。
7. 加入清水、醬油、味醂、鹽、糖、醋，中火續煮兩面各2-3分鐘。（圖D）
8. 用手指輕觸福袋，若感覺裡面的蛋還很軟，就再煮1分鐘左右，熄火撈出福袋。
9. 對半切開盛盤，灑上蔥花和七味粉即可。

筆記：

1. 用筷子在豆腐皮上滾動數次可將整片油豆腐皮鬆開，在打開口袋時比較不會扯破。
2. 選用豆皮壽司專用的豆皮，豆皮本身已有甜鹹味，醬油和糖可斟酌減量。
3. 蛋的大小和豆皮的厚度直接影響雞蛋的熟度，請自行調整時間。
4. 建議用小的平底鍋，可讓每個福袋也沾上醬汁。
5. 醬汁加了小量的醋，就算蛋汁從豆包溢出，也會快速凝固。
6. 作為便當的配菜更為適合。（見右圖）

