

金華火腿粉絲津白蛋角鍋

上海人過年餐桌上一定會出現蛋角(蛋餃)，金黃色黃澄澄好似元寶一樣。

由小到大，一定到阿嬤家中拜年，阿嬤是爸爸好友的媽媽，我們就是阿嬤阿嬤稱呼她！阿嬤也是上海人，當然煮得一手了得的上海菜。我就是跟她學曉用不銹鋼湯勺「煎」出完美蛋角。

蛋角的材料很簡單，雞蛋、豬肉和油。考的是心機和耐性，一隻一隻的煎，快不得。我家的孩子愛吃蛋角，蛋皮吸了湯汁，餡肉軟嫩，一口一個，也不記得吃了多少！



材料：

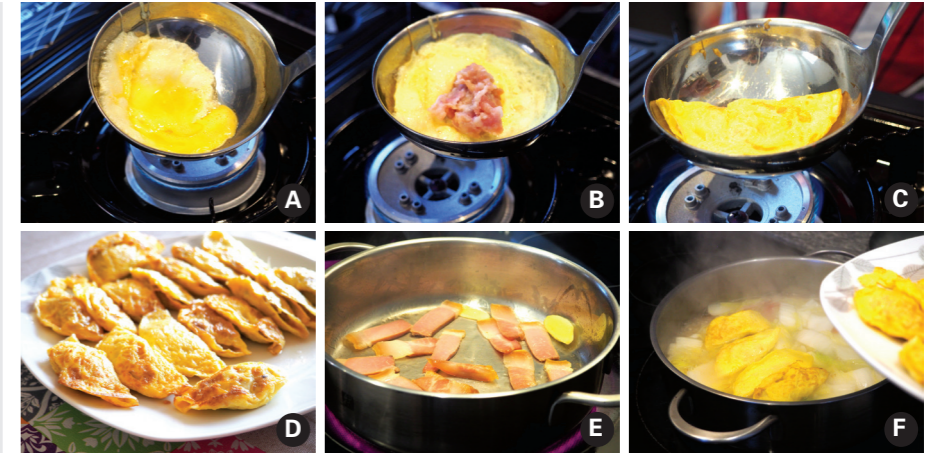
金華火腿	200克
半肥瘦免治豬肉	300克
啡殼雞蛋	8隻
粉絲	2札
津白(紹菜)	350克
蒜瓣	1-2瓣
鹽	適量
紹興酒	適量
油	適量

豬肉醃料：

生抽	2茶匙
糖	1茶匙
生粉	1茶匙
麻油	1茶匙

工具：

不銹鋼湯勺
煤氣爐



做法：

1. 免治豬肉加入醃料調味拌勻，醃15分鐘。
2. 粉絲浸洗；津白洗淨切塊；雞蛋打拂均勻；金華火腿出水後切片。
3. 將手提煤氣爐置於工作檯上，開小火。不銹鋼湯勺加入1茶匙油，置於爐火上加熱。
4. 加入約2茶匙蛋液，打圈式輕輕搖動湯勺，讓蛋液在湯勺內形成一層蛋皮。(圖A)
5. 將1茶匙肉餡放在湯勺中央，用筷子將一邊的蛋皮覆蓋肉餡，成餃子狀。(圖B)
6. 將蛋角移至湯勺中央，蛋角邊位用筷子輕按收口，翻轉煎另一面，至蛋皮結實即可取出放在碟上。(圖C)
7. 將蛋角煎妥，肉餡不需要全熟，但蛋角要成形沒有破口。(圖D)
8. 熱鍋下油和蒜瓣，金華火腿片爆香。(圖E)
9. 注入滾水開中火熬上湯底，約30分鐘。加津白煮至軟身，落粉絲，加適量鹽、紹興酒調味。
10. 將蛋角排在湯面，煮4-5分鐘蛋角吸收湯汁，粉絲軟身即可上桌享用。(圖F)

筆記：

1. 如果家中使用明火煮食，可直接在爐火上製作蛋角，開始時用小火，掌握了爐火的火力就可按情況調整。
2. 煎蛋角不需要肉餡全熟，只要將蛋角成形即可。如果蛋皮太薄或是餡料太多，出現爆口或是穿破情況，可以酌量加入蛋液修補，避免蛋角穿破，蛋皮中間位置(即湯勺中心位)蛋液要厚些少。
3. 煎蛋皮動作需要快速，故肉餡可先行分成小團，不用待蛋皮成形後才慌忙從碗中分出大小適中的肉餡。
4. 做多了的蛋角還未下湯鍋，可蒸熟後存放冰櫃留待下次食用。
5. 建議選用蛋黃色澤較深的雞蛋，蛋角要黃色才吸引。