

# 香甜軟嫩和風玉子燒



玉子燒是以雞蛋、牛奶、鹽為主要食材的一道菜品，其口感特別，甜甜鹹鹹。玉子在日語中是雞蛋的意思，它還叫做厚蛋燒、千層蛋。玉子燒在日本極其受歡迎，家喻戶曉，據說是每位日本主婦必須要會做的平民料理，經常出現在壽司、便當裡。

## 食材準備 (配方比例僅供參考，可依實際情況斟酌微調)

全蛋液	水	糖	味霖	薄鹽醬油	鹽	豌豆苗	蟹肉棒
240g	100g	1 小匙	1 小匙	1 小匙	少許	裝飾用	裝飾用

## 蛋糊製作

將 EZ egg 冷藏全蛋液、水、糖、日式薄鹽醬油、味霖、鹽混和，稍微攪拌調和即可。

## 玉子燒製作

將玉子燒鍋 (一般平底鍋也可喔!) 塗上一層油後開中小火，倒入少許全蛋液，待蛋液開始凝固後，即可用筷子 (或鍋鏟) 由下往上慢慢捲起，捲好後鍋面再塗上一層油重複上述步驟，直到全部蛋液使用完畢。



### 小提醒：

1. 如喜歡吃鬆散口感，每層蛋液翻捲時減少擠壓的動作。
2. 用水 (或高湯) 代替鮮奶，可增添奶香味哦！