

韓式泡菜煎蛋餅



在韓國傳統上，下雨天小孩子無法到外頭玩耍，韓國媽媽為了安撫小孩子，就會煎這些餅當作給小孩子吃的點心。

煎餅的做法簡單，變化又多，最基本的野菜煎餅口味，其實就是將家中剩餘的蔬菜和麵粉、雞蛋組合便完成，如果想要更富有韓國風味，試試看加入韓國泡菜，就能享用美味的韓式佳餚。

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	韓國泡菜	蔥絲	紅椒絲	鹽	醬油	米醋	芝麻油
240g	20g	30g	30g	1 小匙	沾醬用	沾醬用	沾醬用

泡菜煎蛋餅



韓國泡菜擠乾湯汁後切碎備用。將 EZ egg 冷藏全蛋液、韓國泡菜碎、鹽、米酒拌勻，加入蔥絲、紅椒絲（紅蘿蔔絲亦可）稍加攪拌備用。

平底鍋熱鍋後加入 2 大匙食用油，倒入上述已拌勻的全蛋液，開中火將拌勻蛋液鋪均至略凝固後，轉小火加鍋蓋烘至蛋液全熟，即可起鍋盛盤。

高麗菜培根煎蛋餅

全蛋液	洋蔥	熟碗豆	高麗菜	培根	鹽	乳酪絲	番茄醬
240g	1/4 個	1/2 湯匙	1 碗	適量	適量	1 湯匙	沾醬用

洋蔥切丁，生菜切粗絲，培根切成小片備用。培根先炒微焦盛起。將蛋打在碗裡打散攪勻，再將洋蔥、碗豆丁、高麗菜、培根、乳酪絲、鹽放進碗裡攪勻。

將 EZ egg 冷藏全蛋液倒入碗裡，再將洋蔥、碗豆丁、高麗菜、培根、乳酪絲、鹽放進碗裡攪勻。熱油鍋將蛋液倒入，用小火加鍋蓋烘至蛋液全熟即可。如果喜歡重味道，建議淋少許番茄醬。