

# 法式滑嫩金黃炒蛋



一顆雞蛋就能變化出多款不同的料理，而炒蛋則是最為普遍的一道家常料理，每個家庭都有不同版本的炒蛋食譜，所以如何讓炒蛋變得更美味香嫩，且成為大人小孩、人妻、煮夫、單身貴族等都能輕鬆上手的料理，非它莫屬了！



## 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  | 鹽或雞粉 | 油    | 奶油   |
|------|------|------|------|
| 240g | 少量   | 1 茶匙 | 1 小塊 |

### 英式炒蛋：

將 EZ egg 冷藏全蛋液、鹽、倒入碗裡拌勻。平底鍋以中小火熱鍋後加入油，倒入上述已拌勻的全蛋液，待與鍋具接觸面蛋液呈現凝固狀時，再以鍋鏟翻動蛋液至炒熟即可。

### 法式炒蛋：

請先準備兩個鍋子，一個準備好已經沸騰的滾水，另外一個加入 EZ egg 冷藏全蛋液。將後者放在前者當中隔水加熱，每隔一段時間攪拌蛋液，加熱到蛋體開始略略凝固後，放入切小塊的奶油。然後持續攪拌，直到蛋液充滿了細細的凝固物，就完成嘍！



### 小提醒：

1. 全蛋液已經過均質殺菌，故不需過度攪拌。
2. 於全蛋液加入鮮奶油或少許牛奶，可增加蓬鬆感！
3. 可隨意加入青蔥、菜脯、九層塔等，即可變身為多道美味料理哦！

