

黃金繽紛三色蛋



色彩金黃繽紛的三色蛋，不只外型色澤討喜，一片一口大人小孩都愛吃，尤其是夏天總想吃個涼爽的東西，因此冰涼的三色蛋就是最佳選擇，還可一次嚐到三種蛋所帶來不同的美妙滋味。

只要雞蛋、鹹蛋及皮蛋就能變出一道令人眼睛為之一亮的完美成品，操作簡單又快速，就算零廚藝也能輕易完成，非常適合作為宴客或年節時分的開胃菜呢！

黃金三色蛋（配方比例僅供參考，可依實際情況斟酌微調）



全蛋液	皮蛋	鹹蛋
240g	2 顆	2 顆

料理製作

皮蛋及鹹蛋剝殼切塊備用。皮蛋可先煮熟使膏狀蛋黃凝固再撥開切塊，蛋液顏色不會被混淆。

將玻璃保鮮盒（便當盒）鋪上烘焙紙，倒入切塊皮蛋、鹹蛋及 EZ egg 冷藏全蛋液，用湯匙稍加混合均勻，放入電鍋，外鍋用 1 量杯的水蒸熟。蒸好即可脫膜放涼，再切片擺盤即完成。

雙層彩蔬三色蛋

全蛋液	蛋白液	秋葵	玉米粒	紅蘿蔔	米酒
120g	120g	3~4 根	適量	適量	適量

料理製作

紅蘿蔔切小片燙熟，秋葵去尾切小段備用。

玻璃保鮮盒鋪一張鋁箔紙，加入紅蘿蔔、玉米、EZ egg 冷藏蛋白液放進電鍋內，外鍋用 1 量杯的水蒸熟，蒸約 10 分鐘。之後倒入 EZ egg 冷藏全蛋液，再放置秋葵，想加米酒的朋友加一點就好，蒸熟後放涼即可切片上桌。



小提醒：

1. 電鍋鍋蓋留點小縫，蒸出來的三色蛋表面會比較漂亮。
2. 如喜歡較軟嫩的口感，可添加少量的水或高湯。