

回香木須炒肉絲



木須炒麵、木須炒飯、木須湯。。。家常小吃中耳熟能詳的木須料理常被誤以為跟木耳有關。其實木須指的是雞蛋，雞蛋經過料理後的嫩黃色像極了盛開的木樨花（桂花），因此雞蛋料理被戲稱為木樨料理，後因口語流傳而成「木須」料理。木須炒肉絲是普遍的家常菜，新鮮雞蛋與肉絲，再加上蔬菜拌炒，同時兼顧美味與健康。

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	牛肉絲	木耳	小黃瓜	青蔥	鹽	太白粉	醬油
240g	100g	2片	1條	1支	適量	醃料	醃料

料理製作

牛肉絲以醬油、太白粉抓醃，放入冰箱靜置一小時。
木耳、小黃瓜、青蔥皆洗淨切絲備用。

炒鍋內放少許油，油熱後倒入牛肉絲炒至六分熟，加入木耳絲拌炒後盛盤。

運用鍋內餘油，倒入 **EZ egg 冷藏全蛋液** 拌炒至半熟。最後倒入木耳牛肉絲、黃瓜絲及蔥絲稍微拌炒，起鍋前視個人口味以鹽巴調味即可上桌。



小提醒：

1. 忌牛肉者亦可更換成豬肉絲哦！。
2. 可隨意加入紅蘿蔔、豆芽菜增添口感。

