

季軍

材 料

土雞蛋	6個
麵線	300公克
薑母	20公克

調味料

醬油	1大匙
油	1小匙
糖	1大匙
水	300cc
酒	1大匙
麻油	1大匙

作 法

1. 土雞蛋煮熟，冷卻剝殼備用。
2. 將剝好的雞蛋加入油、醬油、糖、水、酒滷約30分鐘，滷製過程須不定時翻動。
3. 薑切細末用麻油爆香備用。
4. 水滾後放入麵線，煮熟後將麵線撈起，趁熱拌入麻油。
5. 將魯蛋放在麵線上，即可裝盤上桌。

