



## 食材

雞蛋	2 顆
文旦	1 瓣
燒餅	1 塊
蟹黃	30 克
洛神花	1 朵
蔥	1 支
鹽	適量
糖	適量
胡椒粉	少許
辣油	少許
香油	少許

## 作法

- » 蛋洗淨，取蛋清液，加少許鹽，炒成滑蛋，放入小容器。
- » 將蟹黃與文旦炒熟，加鹽、糖、胡椒粉、辣油、香油調味，撒上蔥花與洛神花放入小容器擺盤。
- » 小燒餅用乾鍋煎，擺盤。

# 白雪文旦蟹黃

文旦柚盛產的季節，彼此餽贈文旦，有祝福與分享的意涵，人與人之間也充滿了濃厚的人情味。

這段時段內，家家戶戶都聞的到柚香，各式的文旦菜餚也因此被發展出來。文旦香氣濃厚，甜度也高，無論入湯入菜都別有一番風味。

料理中，選用花蓮南區盛產的文旦柚肉，佐以同為秋季限定新鮮甜美的蟹肉蟹黃，搭配由蛋白所致口感綿密色澤猶如白雪的滑蛋，包覆在剛烤好的香酥燒餅中，滑嫩口感卻不失酥脆，鮮美中帶有甘甜，一口嘗盡專屬秋天的幸福好滋味。

