



# 苦茶油煎土雞蛋 佐龍鬚菜

這是一道充滿懷舊風味的傳統老菜。

在台灣早期的飲食文化當中，人們會特地為剛生產的婦女準備苦茶油料理，作為產後的第一餐，有所謂「壓腹」暖胃的傳統習俗。在現今的餐點中，若安排此道菜餚作為暖腹開胃之用，除有其文化傳承之意涵外，亦能勾起許多長輩及饕客心中那份懷念的滋味。

料理中使用來自花蓮縣卓溪鄉所產的苦茶油，當地苦茶樹生命力旺盛，枝幹特別粗大，以此風味獨具的苦茶油為基底，並使用花蓮出產的土雞蛋，即便只是搭配簡單的苦茶油做調味，仍然不減其風味。在滑嫩的雞蛋中，加以少量的龍鬚菜點綴，不僅增添其清脆的口感，龍鬚菜蜿蜒的曲線，讓料理更有龍騰雲湧的吉祥味。



## 食材

土雞蛋	1顆
龍鬚菜	適量
苦茶油	60克
高湯	60克
鹽	適量
糖	適量
食用花	3朵

## 作法

- » 土雞蛋洗淨，敲開入碗。
- » 取一鍋熱水燙龍鬚菜，冰鎮備用。
- » 油鍋加熱把水燒乾，倒少許油。
- » 取一鍋子加苦茶油、高湯煮滾，加入少許鹽、糖調味。
- » 將雞蛋煎到兩面黃。
- » 擺盤後淋上苦茶油高湯即可。