

山茶油姜丝煎蛋面线

- 1.锅烧热，倒入 15-20ml 和庐坊山茶油。
- 2.放入老姜丝，小火煸炒至微黄，散发出浓郁的姜香。
- 3.打入一个鸡蛋，两面煎至金黄。
- 4.淋入少许米酒和温水，大火煮开，汤色会呈现漂亮的奶白色。
- 5.把蛋捞出来，再下面线。
- 6.面起锅后撒点葱花。
- 7.趁热喝汤吃蛋，暖胃、驱寒，还能帮助产后妈妈下奶。
- 8.面和汤散发出淡淡的茶油清香。

