

卷春絲雞黃韭炸

下爆香，韭黃先放先炒，鴨蛋絲隨放下，鹽
炒好味，埋潭獻，鑄起盛盤中。把鴨蛋
生油四湯匙，把醃好的肉料分量，先
分量，炒起候用。除油二湯匙，燒紅油二
落蓋，小小爆香，鴨蛋放落，黃酒
兜炒軟身，炒好的卷春一條條放下
燒油一斤燒熟，包好的卷春一條條放下
燒油至金黃色，撈起放碟中攤開，食時記住
燒噴一碟，食起來更覺其味無窮。



雞一隻

生粉一茶匙

蛋一隻(1/2茶匙)

生油一湯匙

鹽酒一湯匙

半茶匙

半茶匙