

## 大廚師 Catrina – 厚蛋燒

### 材料:

雞蛋 4 個

日式醬油 15ml

白糖 10ml

牛奶 適量（牛奶是為了讓蛋有嫩嫩的口感，不可以太多）

黃油（用來抹鍋底的量就好）

### 做法：

1. 混合醬油，糖，牛奶，讓糖充分融化，小心不要攪拌起泡
2. 雞蛋打均勻，儘量不要起泡。
3. 兩者混合，攪勻（可以將混合好的蛋糊過篩）蛋糊放在一旁備用
4. 平底鍋大火燒熱，然後抹上黃油，轉小火。
5. 倒入薄薄鋪滿鍋底的蛋液，等稍稍凝固，從鍋的一頭開始卷，卷到鍋的那邊。
6. 然後倒入第二層蛋液，重複第一次的動作就好了～注意，不可以放太多黃油哦，每次抹點在鍋底就好！