

蛋蒸肉

这道菜又快又好吃，对没时间做饭或不愿意花时间做饭的人们比较合适。因为生活所迫，吃是必须的。

<p>先准备好肉馅，鸡蛋，葱，姜</p>	
<p>把肉，葱，姜放入碗中，加料酒，盐少许，生抽，香油，</p>	
<p>顺时针拌 15 秒，加点水再拌 10 秒。</p>	
<p>把四支鸡蛋打在上面，讨个吉利：四喜临门。</p>	

放入微波炉，上一个盘子下一个盘子。上一个为了压气，下一个为了怕出炉时太烫。

先蒸两分钟，等一会儿，再蒸两分钟。具体时间须根据微波炉的大小，肉多少调整。



四个蛋也可改为二个咸蛋和二个鸡蛋。。上海人叫**一朵鲜**。。上海名菜也是我家常菜。

