

## 福建闽菜之 03：海蛎煎



### 海蛎煎

在福建，海蛎煎是很家常美味的一道佳肴，**做法简单方便，味道鲜香，便宜实惠**。食材方便易得，主要有牡蛎、鸡蛋、番薯粉、木薯粉等。

烹饪时先把海蛎腌制一会儿，既可以**去腥也能增味**，开小火把腌制好的海蛎放入热油中**煎炸**，再加入配菜以及面糊继续煎至定型熟透，最后把打散的鸡蛋液倒入锅内，等鸡蛋液凝固即可出锅。**食用时可以蘸着蒜蓉酱吃，十分美味。**