

## 雞蛋仔- 陪伴香港人成長的地道小食

雞蛋仔，是以雞蛋、麵粉、牛油等製成的蜂巢狀小食，陪伴香港的人已六十多年了。隨著時代變遷，雞蛋仔的吃法和口味都漸漸五花八門。

### 雞蛋仔的原始做法

原始的雞蛋仔是炭燒的，做雞蛋仔的人要一直站在碳爐旁，不斷翻動模具。由於這種方法非常耗力，加上大熱天時站在碳爐旁會汗流浹背，這種焦糖外皮、一試難忘的雞蛋仔便「買少見少」了。



### 雞蛋仔的新口味、吃法

經過多年來的創新，雞蛋仔現在有巧克力、抹茶、甚至榴槤味。

這些特色雞蛋仔很受歡迎，排隊的人數不勝數。

我在不久前嘗試了「雪糕雞蛋仔」，中間的冰淇淋彷彿如玫瑰，兩者同時放入口中，這一暖一冷的滋味教人難以抵抗。



### 雞蛋仔陪伴香港的人成長，兩者有甚麼相似之處？

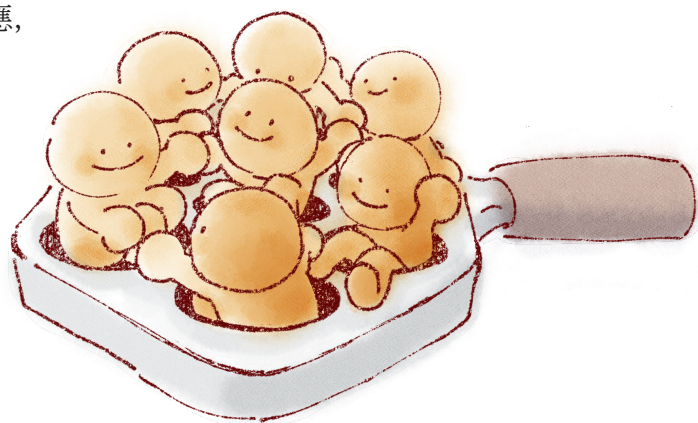
一直以來，香港的人都像雞蛋仔一樣，一個一個團結起來，

成為完整的「雞蛋仔」。大埔大型車禍，港人一呼百應，

當時捐血站排滿了人，讓許多人得到救治。

在疫情期間，只要有人缺物資，就會有港人捐出。

這獅子山精神，是每個香港的人都感到欣慰的。



一心一家移民前，正在收拾東西

你在吃什麼？

這是炭爐燒  
烘的雞蛋仔，  
吃起來別有  
一番風味！

現在的雞蛋仔  
口味款式眾多，  
入口亦充滿蛋香，  
味道令人難以忘懷，  
很受歡迎呢！  
爺爺，你知道  
雞蛋仔的起源嗎？

雞蛋仔的起源是在五十年代的香港。雜貨店  
為免浪費破裂的雞蛋，就把

和牛油等  
加入蛋漿裏，

再倒進模具烘焗！

原味雞蛋仔是  
我們這代人獨一無  
二的童年回憶啊！

我之前完全不知道呢！

雞蛋仔的名稱是如何得來的呢？

雞 蛋 仔

一開始不是叫雞蛋仔的，後來人們為了美觀，設計了雞蛋形狀的模具，才有了這叫法。

不如我們去買雞蛋仔的模具吧！

好啊，那不在香港也能吃了！

冷知識：

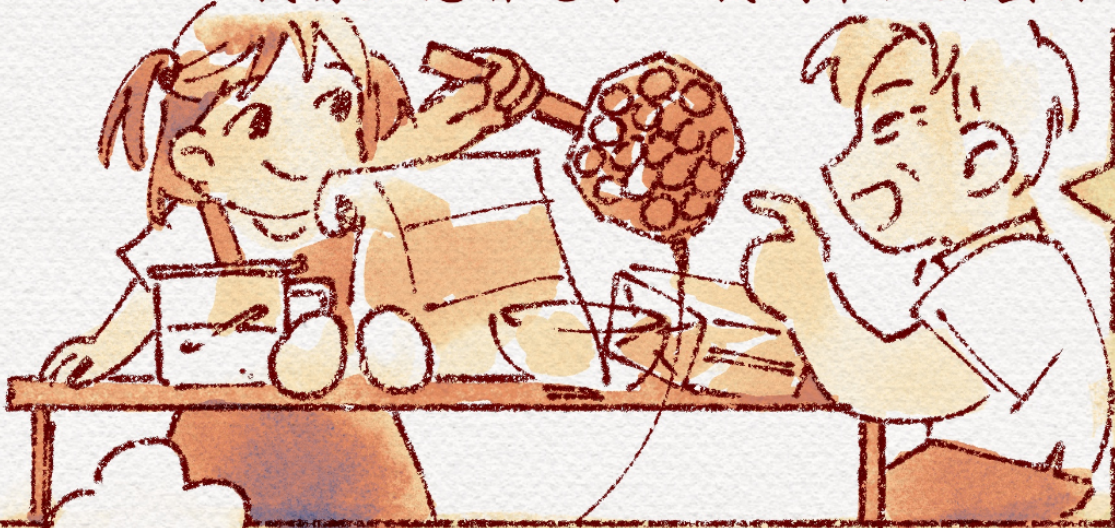
你知道最初的雞蛋仔是什麼樣子的嗎？

答：是一粒一粒分開的，  
有點像台灣的雞蛋糕

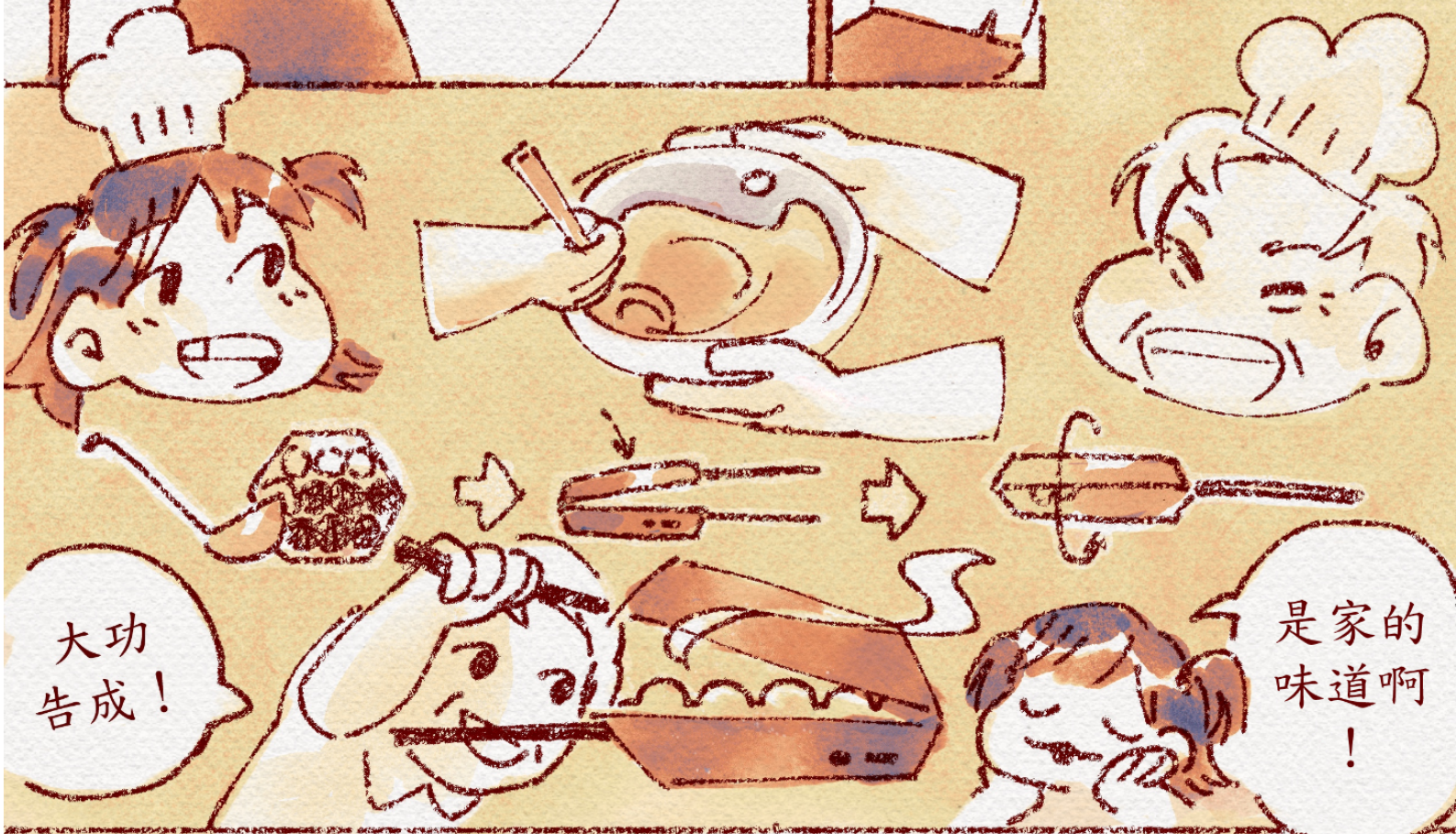
一心一家已經移民了，某一天.....



一心：「我有點想香港了，我們來做雞蛋仔吧！」



好啊！我們把這些材料拌勻做成蛋漿，再倒入模具烘熟，就大功告成了！



大功告成！

是家的味道啊！

好香，好好吃！

乖孫，喜歡便好！記得要向身邊的朋友多多介紹，香港的特色食物很值得讓世界各地的人認識呢！