

學生姓名: 莫凱晴 (119)
聯絡電話: 93514272
學校名稱: 僑港伍氏宗親會
伍時暢紀念學校
負責老師: 吳翠霖
老師聯絡電話及電郵:
93514272
jolken2012@yahoo.com.hk







香港經典美食--雞蛋仔

看似平平無奇的小蛋子，只不過用了蛋、麵粉、牛油、白砂糖、淡奶等材料做出來，但它是遠近馳名的「雞蛋仔」呢！中午時分，學生們紛紛步出校園吃午飯，他們在賣雞蛋仔的手推車前排隊——「請給我一底雞蛋仔，要香脆一些啊！」同學們都急不及待地購買熱烘烘的新鮮「雞蛋仔」。(圖 1)

在香港五、六十年代時，雜貨店會將破裂的雞蛋，加入麵粉和牛油混合成蛋糊，用模具來烘焗，造成當時的雞蛋仔。最初雞蛋仔的形狀並非現時一底底的，而是一粒一粒分開賣，有點像小蛋糕的樣子。到了七、八十年代，人們發明了蜂巢狀的模具，用炭火烘焗製作成一底像小雞蛋的「雞蛋仔」。(圖 2)

時移世易，現今很多國家和地區都會仿效香港的「雞蛋仔」做法，還加上一些當地人喜愛的材料，變成新款美食。例如加入水果、朱古力餅乾、忌廉、朱古力醬……加倍可口美味啊！但是，傳統的「雞蛋仔」才是香港人的經典美食!(圖 3)

(370 字)