

「識寫識食」全港中小學生中文多媒體創作計劃

(小學組)

參與學校：聖公會油塘基顯小學

參與學生：(五年級)

黎匡婷、陳欣希、吳湘悅、梁天詠

主題：雞蛋仔

負責老師：陳芷筠老師、杜家萍老師

學校電話：27570322 傳真：27170029

EGG WAFFLE

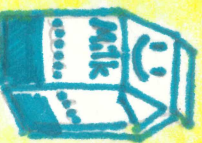
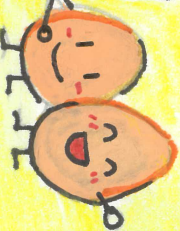
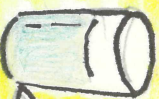
雞蛋仔



我是一種香港原創的傳統街頭小食，曾經獲得「米芝蓮」街頭小食推介。我在 50 年代誕生，是因為當時一間雜貨店有不少爆炸的雞蛋賣不出去，再將雞蛋、配合我其他好朋友而製成的。

我的誕生過程

所需材料：



1.



首先，將雞蛋、牛油和糖攪拌，逐少加入淡奶及水，不停攪拌成稀滑麵漿。

2.



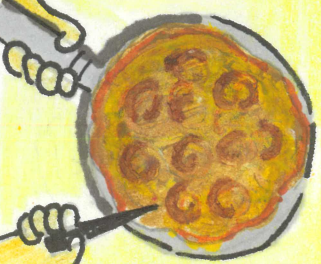
然後，將雞蛋仔模夾兩邊燒熱，塗上油，就可以把麵漿注入雞蛋仔模內。

3.



接著，就蓋上蓋，將模具夾緊。搖至均勻放在火爐上，以中慢火將底面各燒1至2分鐘，等待我脫模及熟透。

4.



最後，用工具將我挑起來，我就是這樣誕生了。



隨著時代的改變，雞蛋仔除了傳統原味外，還演變出很多不同的款式和味道。例如：草莓味、抹茶味、朱古力味等，有的甚至加入餡料，如：肉鬆和雪糕。

它在香港飲食文化中佔據重要位置，不論是食物的起源或款式，雞蛋仔今昔的改變，體現了香港人創意以及愛變通的精神。

