

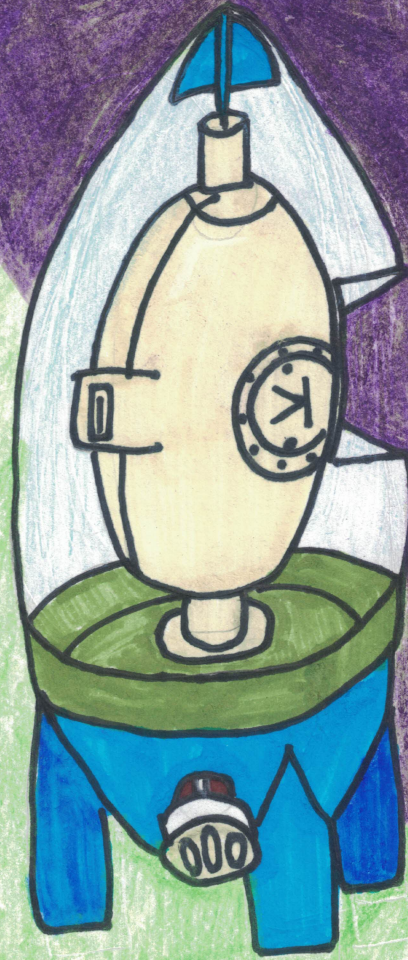
廿
田
八



金



正
虫



食神
「黃泓嘉」

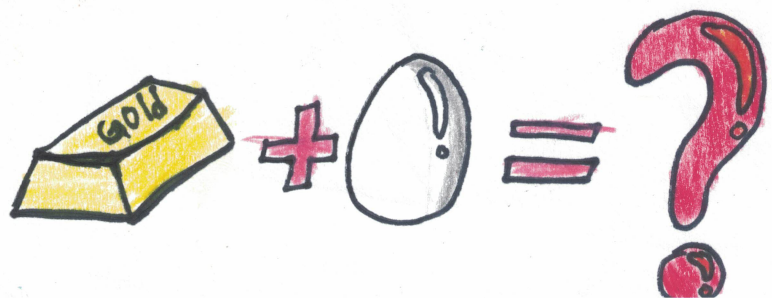
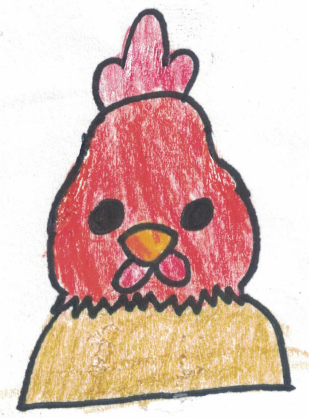
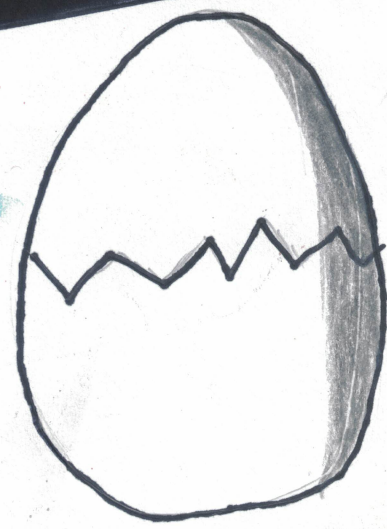
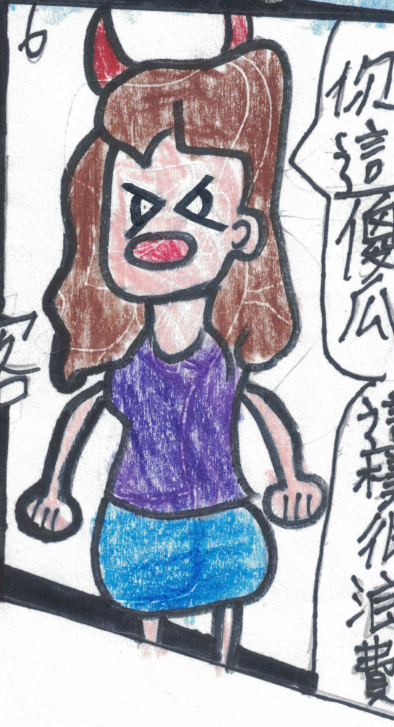
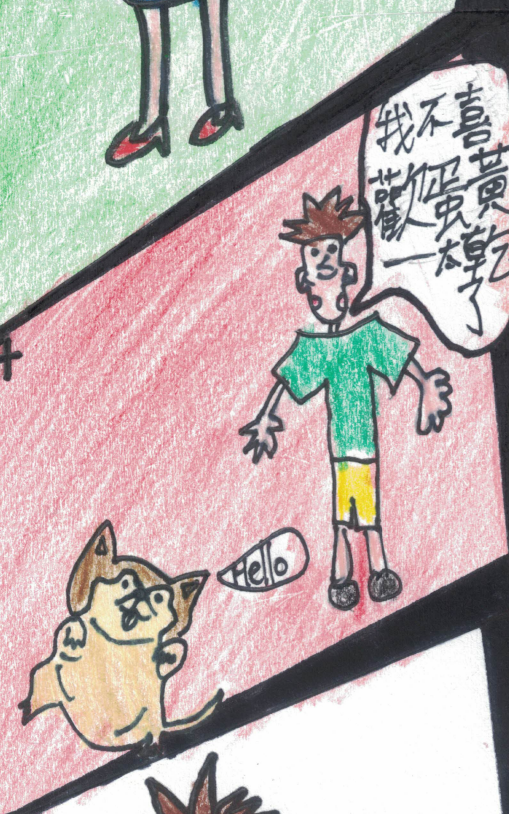
蛋神
「陳品睿」

廚神
「施怡熙」

恍神
「蔡承義」

↑
轉蛋神器

作者



8.

小寶，我這裡剛好有幾顆生蛋。



你拿一些打到盤子裡，用筷子將蛋黃和蛋白混合，再拿去煎，蛋黃就不會那麼乾了。

9.



可是我比較喜歡水煮蛋蛋白的口感。

10.

這樣喔！

等我一下！



眼神呆滯中

11.



要幹嘛

12.



我們來做黃金



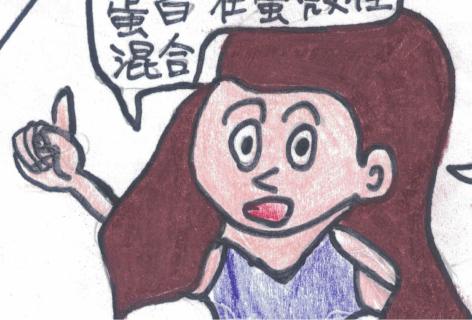
13.

什麼是黃金蛋？



14.

就是將蛋黃和蛋白在蛋殼裡混合



因為煮完後來白看起來是黃色，所以叫作黃金蛋

5.

那很好吃
很好吃



16.



我做的菜明明有不好吃的

7.

也對!

那黃金蛋有那些優點



18.

例如：
不會有很乾的
蛋黃，也不會吃不到
蛋的營養

19.

原來如此



它的優點可多著呢



T H E

E N D