

## 《我最喜愛的特色小食》

5A 陳俞縉

要說到我最喜愛的香港街頭小食，就非「雞蛋仔」莫屬了。你知道「雞蛋仔」的起源嗎？讓我來介紹一下吧！

「雞蛋仔」發源自五十年代的香港。當時，市面上的雜貨店每天都餘下一些破裂的雞蛋，雜貨店老闆為了不想浪費食物，於是把這些雞蛋集合起來，攪拌成蛋漿，並把麵粉和牛油等食材加入蛋漿裏，然後倒進模具烘焗，成為柔軟的「鬆餅」。後來，有人把模具改良成圓形，形狀像一個個小巧的雞蛋，於是被命名為「雞蛋仔」了。

製作「雞蛋仔」的食材簡單，可是，若想自己親手製作「雞蛋仔」，箇中就涉及到繁複的步驟了。「雞蛋仔」的食材包括雞蛋兩隻，砂糖八十克、牛奶一百六十毫升、低筋麵粉一百二十克、木薯粉五十克、吉士粉十克、泡打粉兩克、無鹽牛油溶液二十毫升和雲呢拿香油。

製作「雞蛋仔」的步驟繁複，首先，要先於容器內發打兩隻雞蛋，加入砂糖，攪拌呈淡黃色。然後，需加入牛奶再次攪拌均勻，接着再加入篩過的低筋麵粉、木薯粉、吉士粉和泡打粉，攪拌至無粒狀、細滑的溶液。之後便可以加入無鹽牛油溶液，攪拌均勻。最後用保鮮紙包好粉漿，冷藏十五分鐘。冷藏後，在「雞蛋仔」模具中注入適量粉漿，烘焗四至五分鐘，再用風扇吹乾，這樣，香氣四溢的「雞蛋仔」就「誕生」了！



「雞蛋仔」的口味多不勝數，例如：巧克力、草莓、椰絲、黑芝麻等，隨着潮流，更有商人發明了「雞蛋仔雪糕」，即在熱乎乎、鬆軟的「雞蛋仔」上加上一球冰涼的雪糕，使人吃起來時，嘴巴既嘗到鬆軟的蛋糕質感，又能嘗到雪糕軟滑、冰涼的口感，這種冷熱交替的感覺，真是妙極了！不過，要說到人們最受歡迎的的口味，還是原味的「雞蛋仔」，這也是我最喜愛的味道。有時放學路經小食店，嗅到那香噴噴的雞蛋香味，總令我垂涎三尺。這時，媽媽便會給我買一份，讓我和弟弟分着吃。期間，我最愛用拇指和食指輕按那一個個小小的「圓球」，然後一口接着一口地吃起來，果真是「欲罷不能」啊！

「雞蛋仔」不但香氣四溢，口感鬆軟，而且價錢便宜，容易購買。這種老少咸宜的街頭小食，不知道你是否也喜愛呢？

