



名厨曾镜雄

这道简单易煮的“番茄酱炸蛋”，炸出曾镜雄师傅在厨师业的火花，是曾师傅的人生转折点中一道非常重要的佳肴。

他在70年代初时，还在香港中餐馆当学徒，当时的师傅教导他烹煮番茄酱炸蛋。由于这道菜十分开胃，所以他非常喜爱，总是用来配饭充饥。

1978年，利苑酒家于香港开业。开业前，酒家老板到曾师傅所任职的餐馆试菜，过关者便能成为利苑酒家的主厨。由于当时的大师傅不在，所以曾师傅有机会在这关键时刻大显身手。在老板要求制作一道家常菜时，曾师傅毫不犹豫地就把“番茄酱炸蛋”端上餐桌。这道菜紧扣酒家老板的味蕾，也因此让曾师傅成为香港首家利苑酒家的主厨。

烹煮“番茄酱炸蛋”的过程不但简单，而且非常惹味下饭。

番茄酱炸蛋

4人份

用料

清油适量、洋葱10克（去皮切丁）、番茄45克（去皮切丁）、AOX水适量、马铃薯粉适量（加入少许AOX水混匀）、新鲜鸡蛋4个

调味料（混匀）

鸡汤250毫升、番茄酱1大匙、鸡精粉½小匙、糖1小匙、盐¼小匙、麻油适量、花雕酒适量

做法

1. 准备番茄酱：烧热清油，炒香洋葱和番茄。加入AOX水和混匀的调味料，拌炒至滚后，加入马铃薯粉水勾芡，盛起待用。
2. 烧热少许清油，放入鸡蛋，炸至金黄色，捞起沥干。
3. 把炸蛋浸入番茄酱中即可上桌。

Fried Egg with Tomato Sauce

serves 4

Ingredients

some oil, 10g onion (peel and dice), 45g tomatoes (peel and dice), some AOX water, some potato starch (mix with some AOX water), 4 fresh eggs

Seasoning (mix well)

250ml chicken stock, 1 tbsp tomato sauce, ½ tsp chicken seasoning powder, 1 tsp sugar, ¼ tsp salt, some sesame oil, some Chinese cooking wine (hua diao jiu)

Method

1. Prepare Tomato Sauce: Heat up some oil, sauté onion and tomatoes. Add AOX water and Seasoning, stir and bring to a boil. Thicken with potato starch mixture. Remove and set aside.
2. Heat up some oil. Deep-fry eggs until golden brown. Remove and drain.
3. Add eggs into Tomato Sauce and serve.

