# 番茄煎蛋面

## 材料准备

1. 食材：猪油、番茄、鸡蛋
2. 调料：盐、糖、胡椒粉

## 制作步骤

①猪油化开，下番茄炒制断生，加水，加盐、糖、胡椒粉，汤开后5-6min后关火起锅备用

②先烧油，鸡蛋打入碗中稍微搅拌一下，油温大概五六十度时下锅，几秒钟翻面，剪成金黄色出锅。

③水开了下面，用筷子拨开，水开了加两次冷水，夹到碗里加蛋，再浇番茄汤