

青萝卜一个，洗净，用去皮器刮去薄薄的一层皮（也可以不去皮，去皮可以减少辛辣的味道），擦丝待用。



电热水壶烧一壶热水。期间，热锅加油，葱姜爆香（姜切薄片，如果不喜欢吃姜，

容易挑出)，加入萝卜丝翻炒，加少许盐继续翻炒，萝卜丝软即可轻轻倒入热水，小火继续加热。

敲开一枚鸡蛋（根据人数确定，0.3个鸡蛋/人就差不多，多余的鸡蛋可以出锅之前以蛋花的形式倒入锅中），打入小盆（盆一定不能过大），加入少量面粉，用筷子用力快速的搅（一手晃动小盆一手搅效果好），可以边搅边少量加面，直至搅成均匀的小小面团。

