

提到江西美食，特别是南昌美食，很难不说到瓦罐汤，而说到瓦罐汤，最普遍的要数鸡蛋肉饼汤了。这款汤品可以省略一些步骤，很容易的就在家里做出来。

下面就分享一个方子：









家里一般没有专用的瓦罐，可以用小瓷缸或者有盖密闭性好的耐热瓷碗来代替，炖盅更好。

将做好的肉饼轻放到容器底部，用一碗温水（不是冷水也不是滚水）调制汤水：加盐、料酒和味精或鸡粉（排斥的话可以不放），调匀，做成一碗有底味的清汤，然后用勺子轻轻舀放到装着肉饼的容器里，注意不要把肉饼冲散。

