

虎皮蝦球

材料：鮮蝦仁半斤，吐司三片，香菜少許，番茄一個，新炸油半鍋。

調味料：鹽一小匙，酒一大匙，蔥水一大匙，胡椒粉四分之一小匙，蛋白半個，太白粉三大匙。

做法：(1) 蝦仁洗淨擦乾水分，剝碎成泥狀，放在大碗。

(2) 調味料加入蝦泥中，攪至光滑鬆軟。

(3) 吐司最好是隔日的(乾一點)，切成小粒(如同米粒大)。

(4) 將蝦泥做成小圓球，放在吐司碎中滾一層。

(5) 炸油燒至四分熱，即將滾好的蝦球投入，用中火慢慢炸黃即撈起，排盤，再配香菜及番茄花。

註：油不可太熱，否則會外焦內不熟。

千貝芥菜

材料：千貝二粒，芥菜一斤半，蔥二支，薑二片，油二大匙。

調味料：鹽四分之一小匙，胡椒粉四分之一小匙，高湯二碗，酒一大匙，太白粉二大匙，雞油一大匙。

做法：(1) 千貝用溫水洗淨放入小碗中，加入半碗水上電鍋蒸軟即可取出，待冷拆成細絲。

(2) 芥菜取其內心嫩莖，放入開水中燙熟撈起，沖冷水。

(3) 油燒熱，將蔥、薑爆香取出不要，加下酒、高湯、蒸干貝水、調味料、芥菜，燒開，將芥菜撈在大盤中。

(4) 鍋中湯汁加下千貝絲燒開，用太白粉勾芡，淋下雞油倒在芥菜盤中。

魚香蛤蜊

材料：蛤蜊一斤半，絞肉

六兩，木耳碎二大匙，荸薺四粒，蔥碎三大匙，薑碎、蒜碎各半大匙，油二大匙，豆苗四兩。

調味料：① 塩少許，② 辣豆瓣醬一大匙，醬油一大匙，糖一小匙，酒一大匙，水三分之一碗，太白粉一小匙，麻油一小匙。

做法：(1) 絞肉拌入蔥碎一大匙及調味料①攪勻。

(2) 蛤蜊用刀切開(湯汁倒入絞肉中拌勻)一半外殼不要，另一半外殼放蛤蜊肉，在蛤蜊上釀上一小匙絞肉，每個蛤蜊都釀好，上鍋蒸五分鐘(大火)。

三鮮玉米筍

材料：玉米筍一罐、草菇二兩，嫩蠶豆二兩，蝦仁三兩，火腿二兩，蔥一支，薑二片，油二大匙。

調味料：① 塩四分之一小匙，酒一大匙，胡椒粉四分之一小匙，糖二分之一小匙，高湯二碗，太白粉二大匙，雞油一大匙。

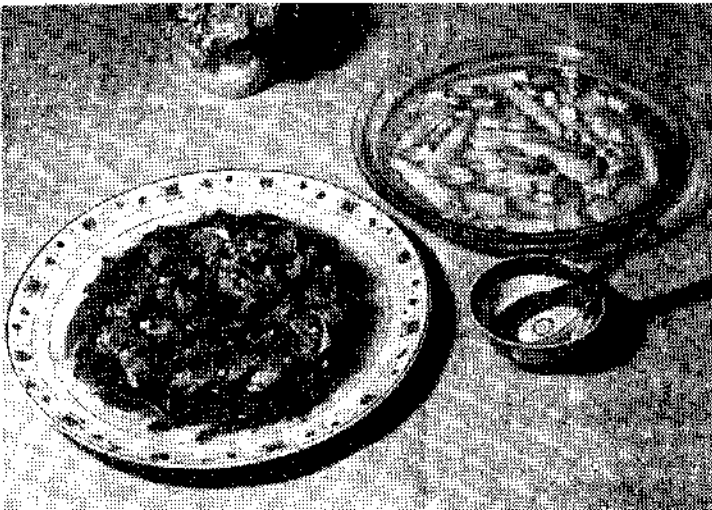
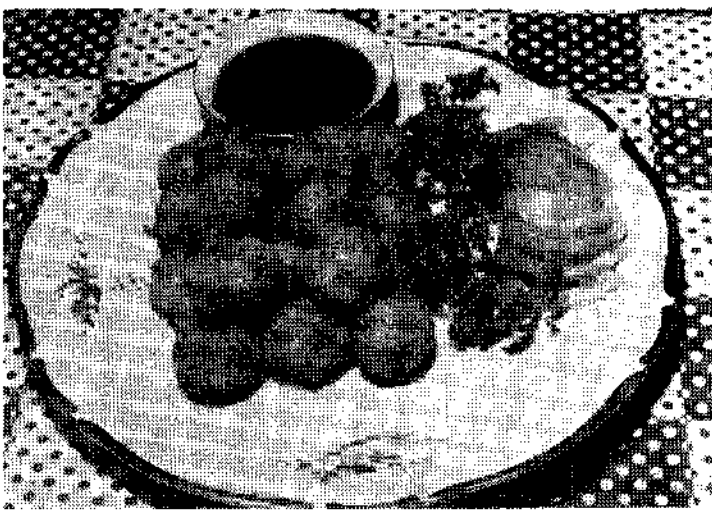
② 塩太白粉、酒各少許。

做法：(1) 玉米筍開罐後瀝去水分如大大可切小，蝦仁洗淨擦乾水分加入調味料①拌勻備用，火腿切一分。

(2) 油

燒熱，先爆香蔥、薑取出不要，倒下玉米筍、草菇、蠶豆，炒片刻加入調味料①燒開太白粉勾芡，倒下蝦仁、火腿，再淋下雞油即起鍋。

(藍梅筍)



虎皮蝦球

千貝芥菜

三鮮玉米筍、魚香蛤蜊