



8 鳳荔一家親

食譜製作：嚴陳淑芬、劉嘉芳

材 料



新鮮蝦仁300公克、絞肉200公克、蔥少許、薑1小塊、麵包粉100公克、太白粉少許、蛋白1個、荔枝12粒(非產期可用紅毛丹代替)、鳳梨12小塊、芋頭餅12個、沙拉油1小瓶。



調 味 料

鮮雞粉1茶匙、糖1/4茶匙、胡椒粉適量



做 法

1. 製作蝦泥肉餡：蝦仁洗淨去腸泥，加上絞肉、蛋白混合調味，經不斷翻攪與拍打，使蝦泥更富彈性，加太白粉備用。
2. 將蝦泥分成兩部分，一部分抹在芋頭餅下，中間放入荔枝與鳳梨，上面再加蝦泥抹上麵包粉。
3. 起油鍋加熱至200度以中火炸至浮上油面即可。