

香酥雲吞



做法

1. 洋蔥切細絲再切碎丁。
2. 蝦仁去腸泥，洗淨後瀝乾，用刀背拍碎。
3. 將絞肉於放大碗內，加蔥末、薑末及調味料，拿兩雙筷子順同一方向攪拌至有黏性，再加洋蔥丁拌勻即為肉餡。
4. 餛飩皮包上肉餡，作為大餛飩。
5. 將餛飩炸成金黃色即成，可乾吃亦可煮湯。

材料

洋蔥	60 公克
絞肉	100 公克
蝦仁	40 公克
蔥末	1 茶匙
薑末	少許
餛飩皮(中)	20 張
炸油	1/3 鍋

調味料

鹽	1/4 茶匙
味精	少許
醬油	1/4 茶匙
胡椒粉	少許
麻油	1/4 茶匙