



頭抽皇煎中蝦

Prawns in Premium Soy Sauce

頭抽皇煎中蝦

Prawns in Premium Soy Sauce

靚哥
小貼士

蝦不要在背開，應在肚開，蝦肉才不會外流，煮出來更加嫩滑美味。

用料:

中蝦 14兩
蒜茸 2茶匙
薑茸 1茶匙

汁料:

美味棧頭抽	1-1/2湯匙	茄汁	1湯匙
美味棧鮮雞汁	1茶匙	清水	1/4杯
美味棧香麻油	1/2茶匙		

製法:

1. 中蝦洗淨，剪去鬚爪，從背部剪開，去腸，以少許檸檬汁及胡椒粉醃味。
2. 中蝦拍上少許生粉，下鑊煎香表面。
3. 加入蒜茸及薑茸煎香。
4. 將汁料拌勻，分2-3次加入蝦中，兜勻至收汁即成。

Ingredients: Prawn 14 tael, Chopped Garlic 2 tsp, Chopped Ginger 1 tsp.

Sauce: Premium Soy Sauce 1-1/2 tbsp, Chicken Sauce 1 tsp, Sesame Oil 1/2 tsp, Tomato Ketchup 1 tbsp, Water 1/4 cup.

Method:

1. Clean and slit prawn at the back. Devein and remove legs. Season with lemon juice and pepper.
2. Coat prawn with some cornflour. Panfry in wok till brown.
3. Add chopped garlic and ginger.
4. Mix sauce. Add sauce in 2-3 batches. Cook till sauce reduced. Serve hot.



美味棧頭抽



美味棧鮮雞汁



美味棧香麻油