

大廚師:廖媽媽

日期:May 8. 2010

## 鳳梨蝦球

材料：

- 1.蝦仁 1lb
- 2.新鮮鳳梨 1/3 粒(喜歡吃鳳梨可多加一些)或罐頭鳳梨
- 3.美奶滋及白芝麻各少許

做法：

- 1) 蝦仁由背部劃一刀,用鹽巴抓一下,用紙巾擦乾
- 2) 新鮮鳳梨切塊狀備用
- 3) 起油鍋先爆炒蝦仁・撈出備用
- 4) 鳳梨炒一下，倒入爆炒好的蝦仁，加上美奶滋拌炒均勻，撒上白芝麻,即可起鍋

貼心小建議：

動作要快哦，別讓蝦仁過熟哦