

7.09 大廚師 - 牡丹蝦 (二)

牡丹蝦尾刺身 材料:

牡丹蝦，小蘿蔔，蒔蘿

醬汁: 日式柚子汁 或 青檸汁，日式米醋，日式壽司醬油

做法:

1. 牡丹蝦去頭去殼，挑去腸線，清水裏漂一下，擺在盤子上
2. 小蘿蔔切成細絲，摘了一段蒔蘿，擺盤。
3. 蘸料柚子醬油: 1/4 柚子汁(青檸汁也可) 1/4 日式米醋 1/2 日式壽司醬油，帶些果酸的味道更能襯托蝦肉的甜味。

椒鹽油爆蝦頭 材料:

蝦尾刺身和酸漬牡丹蝦剩下的蝦頭，白葡萄酒，鹽抓一下，生粉，椒鹽，Cajun spice，洋蔥絲或者蔥絲

做法:

1. 蝦頭用白葡萄酒和鹽抓一下，瀘去多餘液體
2. 灑上生粉，抖均勻
3. 油鍋 7 成熱，下蝦頭炸到金紅酥脆，用漏勺撈出，瀝乾油，
4. 灑上椒鹽和 Cajun spice。
5. 洋蔥絲或者蔥絲加一些，混合均勻，裝盤

豉油皇牡丹蝦 材料:

牡丹蝦，薑片，蔥段，洋蔥絲，青椒絲，蒸魚豉油，料酒，白糖，生粉水

做法:

1. 上面的油鍋，下整只牡丹蝦炸 1 分鐘後撈出，瀝乾油，
2. 油鍋撤掉油，用鍋底殘油炒香姜片蔥段洋蔥絲青椒絲
3. 下油牡丹蝦，倒入蒸魚豉油，料酒，加一撮白糖，翻動均勻
5. 下少許生粉水勾薄芡

