

10/12



香煎勝瓜餅

譚鄭瑛玲著

材料：勝瓜二個 1磅,去皮,洗淨,切片
熟蝦仁 100克
瘦肉 100克
雞蛋 1隻,打散
茨粉,麵粉 各 ¼杯
葱 1棵,洗淨,切粒
北海道鮑魚汁 1樽

粉漿調味：鹽 ¼茶匙
糖 ¼茶匙
北海道鮑魚汁 1茶匙

- 做法：1. 將瘦肉切碎粒,加入鮑魚汁及古月粉各2茶匙,拌勻醃片刻。
2. 將茨粉,麵粉盛於大碗中,加入調味品及半杯水,拌勻成粉漿。
3. 燒熱鑊,落油1湯匙,炒熟瘦肉及蝦仁,加入勝瓜,炒勻,撈出加入粉漿中,拌勻。
4. 再燒熱鑊,落油2湯匙,撈入粉漿料,煎至熟,加入葱粒,再加入蛋液,煎至金黃色,即可上碟供食。