

蜂巢溪蝦

蜂巢溪蝦是一道在台灣料理界流傳已久的經典下酒菜，因油炸過的蛋酥外型猶如蜂巢一般而得名。

料理中，利用花蓮在地優質的土雞蛋黃所做的蜂巢，絲絲綿密卻結構完整，外表金黃，口感酥脆，蜂巢內包裹著溪蝦，溪蝦的外殼與蜂巢的酥脆口感裡外呼應，加上新鮮的溪蝦肉質紮實，口味鮮甜多汁，搭配蜂巢的蛋香滿溢，佐以少量的椒鹽調味，實為一道小酌時不可或缺的下酒良伴。





食材

蛋黃	3 顆
溪蝦	150 克
木鱉葉	3 支
蔥	少許
辣椒	1 支
太白粉	適量
胡椒粉	適量
鹽	適量
糖	適量

作法

- » 取一瓢半的油，預熱油溫 180°C，備用。
- » 蛋黃加水、太白粉拌勻。
- » 蛋黃慢慢倒入油鍋快速攪拌成絲狀，溪蝦炸酥。
- » 木鱉葉炸酥撈起瀝油。
- » 取一鍋加入溪蝦、蛋酥、木鱉葉、蔥花、辣椒末拌炒。
- » 加胡椒粉、鹽、糖調味，即可擺盤。

