

CEREAL PRAWN

麦片虾



扫一扫，
浏览更多食谱！



Cooking Instructions

食材清单：

- 1) 鲜虾：350克或虾球：300克
 - 2) 人造黄油：60克
 - 3) 新鲜咖喱叶：20片
 - 4) 指天椒：2根(切片)
 - 5) 蛋黄(打散)：1个
 - 6) 生粉：足够涂在虾上
 - 7) 食用油：800毫升
 - 8) 爱·食·录。
- 麦片虾料包：1盒(2包)



贴士：

爱·食·录。麦片虾料包可以使用其他海鲜类比如鱼，苏东和豆腐。

烹饪步骤：

- 1) 剪去鲜虾须和尖刺，在虾背处横划刀挑去虾肠。
- 2) 清洗后沥干水份，把虾均匀上一层生粉。
- 3) 大火加热食用油，加入鲜虾或虾球，约30秒。
- 4) 加入咖喱叶爆香，然后即刻连虾捞起摆放一边待用，将油倒掉。
- 5) 冷锅下黄油，保持小火低温，融化后加入蛋黄和指天椒，开满火快速推开蛋黄，搅拌至沙状。
- 6) 加入炸好的虾和咖喱叶。加入爱·食·录。麦片料包，快速翻炒至香脆装盘。