



## CEREAL PRAWNS 麦片虾

### Cooking Instructions

#### 食材清单：

- 1) 鲜虾：350克或虾球：300克
- 2) 鸡蛋：4个（3个蛋黄，1整个鸡蛋）
- 3) 生粉：（足够涂在虾上）
- 4) 指天椒：2根（切片）
- 5) 有盐黄油：60克
- 6) 新鲜咖喱叶：20片
- 7) 爱食录麦片虾料包：2包

#### 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，打一个鸡蛋倒入，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) 加入炸好的虾咖喱叶，加入麦片料包，快速翻炒至香脆装盘。



#### 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