

## 小贴士

一定要选择鲜猪肉及上等虾肉烹制，以确保新鲜感。

文 / 王晓亚  
摄影 / 王晓亚

## 五香虾枣

五香虾枣不辣不酸，适合各种口味的食客品尝。加入马蹄带着淡淡甜味及水果的清新。胡友明师傅提醒大家，使用鲜甜的马蹄更能确保其美味。

这道菜最关键的是在蒸虾枣时火候的掌握。使

用中火来蒸最好不过。大火需防豆皮爆裂，而小火可能煮不熟里面的虾枣。

## 五香虾枣

鸣谢：

泉馨园酒家主厨胡友明师傅。

[www.facebook.com/QuanXinYuan](http://www.facebook.com/QuanXinYuan)

**材料：**虾500克、猪肉500克、马蹄500克、**调味料：**马蹄粉2盒、五香粉少许、盐10克、鳊鱼粉克、豆皮5片、面粉300克、鸡蛋4个。20克、糖少许、鸡蛋6粒、面粉300克、清水200克。

## 做法：

- ①先将虾、马蹄和猪肉一起搅拌。
- ②加入马蹄粉、五香粉、盐、鳊鱼粉、糖及鸡蛋4个

一起搅拌均匀。

- ③用豆皮包成条状，蒸上35分钟。取出放冷备用。
- ④把蒸好的虾枣切成粒状备用。

- ⑤将面粉调成面糊，粒状虾枣放入其中裹匀。
- ⑥捞起虾枣，放入油锅炸至金黄即可上桌。

