

8.3 大廚師 - 宮保蝦球

材料：

鮮蝦 500 克
炸花生米或杏仁 20 粒
大蔥半根
薑 1 塊
大蒜 3 瓣
雞蛋 1 個（取用蛋清半個）

調料：

料酒 1 茶匙（5ml）
干淀粉 1 湯匙（15 克）
花椒 20 顆，生抽 1 湯匙
（15ml）
老抽 1 茶匙（15ml）
鹽 1/2 茶匙（3 克）
米醋 2 湯匙（30ml）
白糖 1 湯匙（15 克）
味精 1/2 茶匙
香油 1/2 茶匙（3ml）
清水 1 湯匙（15ml）
水澱粉 2 湯匙（30ml）
辣椒粉 1 茶匙（5 克）

做法：

- 1.鮮蝦去殼，用刀沿著蝦背切開 1/2，取出沙線。將蝦放入碗中，調入 1/4 茶匙鹽，料酒，半個雞蛋清，干淀粉，攪拌均勻後醃製 5 分鐘。
- 2.大蔥切成黃豆粒大小的丁，姜去皮切片，大蒜切片，放入碗中，調入生抽，老抽，剩餘的 1/4 茶匙鹽，米醋，白糖，味精，香油，清水和水澱粉，充分攪拌均勻備用。
- 3.鍋中倒入油大火加熱，待油 4 成熟時，放入花椒，待花椒變成深褐色馬上撈出，保留底油。
- 4.將火調成大火，放入蝦炒製變色，將調料汁中的蔥薑蒜撈出一半放入鍋中，翻炒幾下後，倒入辣椒粉炒勻，最後倒入所有的調料汁，快速翻炒，待醬汁將所有蝦肉都包裹住後，倒入炸好的花生米或杏仁，關火即可。