

12.27 大廚師 - 黃瓜鑲肉

材料:

1. 大黃瓜 去皮 切大塊(2吋左右) 去籽
2. 豬絞肉
3. 蝦仁 去腸泥 剁成蝦泥

調味料:

1. 鹽
2. 白胡椒粉
3. 香麻油
4. 玉米粉少許
5. 高湯 (或水)

做法:

1. 將豬絞肉及蝦泥攪拌均勻, 加入鹽, 白胡椒粉, 玉米粉, 香麻油 拌勻
2. 將拌好的蝦仁肉泥塞入黃瓜中
3. 電鍋內鍋放入鑲好的黃瓜, 加入高湯 (冷的), 加入適量的鹽
4. 入電鍋蒸 20 – 30 分鐘即可

p.s.

1. 當做湯可加多一些的高湯, 蒸好後即可上桌
2. 若要當作菜, 蒸時高湯少放一些, 蒸好之後將黃瓜盛在深盤中, 將蒸好的湯汁以芡粉勾芡, 滴幾滴香麻油然後淋在大黃瓜即可