

鮮蝦燒賣

材料：

鮮蝦燒賣	調味料
蝦仁 100 克 (約 12-13 隻) 免治豬肉 30 克 梅頭 70 克 燒賣皮或廣東雲吞皮 10 塊 蟹子 1 茶匙	鹽 1/8 茶匙 糖 1/2 茶匙 生粉 1/2 茶匙 雞粉 1/8 茶匙 胡椒粉少許 大地魚粉少許 水 1 湯匙 油數滴 麻油數滴

製法

1. 蝦仁洗淨、去腸，用菜刀輕拍一下成膠狀，切小粒。
2. 梅頭豬肉切小粒。
3. 將蝦肉、梅頭豬肉粒和免治豬肉攪勻，加入調味料，繼續以同一方向攪拌至起膠、產生黏性。
4. 把餡料放入雪櫃冷藏至涼。
5. 將餡料包入燒賣皮內，用手指輕按，並放於蒸籠。
6. 大火蒸 7 至 8 分鐘，趁熱享用。