

小貼士：

- 1.大蝦加入蛋白，可令蝦肉更滑，也容易黏實在麵包上。
- 2.蝦向下先炸，熟後再反轉，以中小火慢慢炸，要小心以免焦燻。
- 3.方包可切成長方形或三角形，做出不同款式的蝦多士，再沾上沙律醬進食會更有風味。



材料：



做法：



1.大蝦除去蝦殼、蝦腸、留蝦尾，開邊後用鹽、胡椒粉、蛋白和粟粉拌勻備用。



2.麵包切成一半，把醃好的大蝦放在包上，然後整塊包沾上蛋漿。



3.燒熱油，把蝦多士落鑊炸至金黃色，上碟後放上芫荽伴碟即成。

蝦多士是一款懷舊的美食，常見於昔日的酒樓或茶餐廳，但現在已經比較少機會能夠吃到了。

現在就讓我們來做這個蝦多士吧！既可以回味一下，而小朋友亦能嘗一嘗這款懷舊的美食。

金

黃

香

脆

蝦

多

士



讓小朋友嘗嘗懷舊美食

作者：Mei So

● 愛生活、愛下廚、喜歡烹飪和分享家庭美食，享受當中的小確幸！

