

碧螺清炒虾仁



配料

虾仁 10 盎司。
碧螺春茶汁 2 盎司
蜜豆 2 盎司
枸杞子 1 盎司、
鸡蛋 1 只

调料：

1/2 茶匙盐、
1/2 茶匙糖
1/2 茶匙生粉
1 個雞蛋
1 湯匙食用油

做法：

- 1 用所有调料醃製蝦, 至少半小時
- 2、蜜豆剥壳取子待用；
在一個大鍋中加熱油，將蝦煮 2 分鐘，加入碧螺春茶汁，煮至蝦煮 80% 熟。加入蜜豆、枸杞，鹽和胡椒粉調味