

鮮蝦粉絲煲

材料名稱	製作流程
鮮蝦 冬粉 蔥(切丁) 薑(切墨) 蒜(切墨) 香菜	1. 鮮蝦剪鬚洗淨瀝乾 2. 油熱放蝦監製變紅色盛起 3. 放入薑、大蒜爆香，放入調味料(蠔油、醬油+水) 4. 放入冬粉(冬粉可先泡水)煮開到入砂鍋上面放煎熟蝦子 5. 撒上蔥花香菜即可
調味料	
油 醬油 蠔油	

紅燒獅子頭

材料名稱	製作流程
絞肉 雞蛋一顆 蔥(切丁) 薑(切墨)	1. 絞肉機入雞蛋後放入蔥跟薑醃製放置冰箱 20 分鐘 2. 取出肉製成肉丸，入油鍋炸成金黃色後盛起 3. 將調味料製成以後，放入鍋內及炸好的獅子頭煮熟
調味料	
油 醬油 蠔油 香油 太白(粉一大匙) 米酒(隨意)	

一、利用鮮蝦變化其他菜色

紹興醉蝦、鹹酥蝦、蒜茸蒸蝦、咖哩粉絲煲、避風塘炒蝦

二、利用絞肉變化其他菜色

乾炸豬肉丸、香煎肉餅、燴鮮菇丸