***阿基師教你做─毛豆蝦仁  (5/22)***

**食材**：新鮮草蝦仁半斤、毛豆仁300克、紅辣椒1根、太白粉、蛋1顆、蒜末、薑末、海鮮高湯、蔥段

**調味料**：鹽巴、白胡椒粉

**做法**：

* 起鍋熱開水
* 備料：將蝦仁對半剖開、辣椒切斜片、蔥切斜段。
* 醃蝦仁：加少許的蛋白、鹽、太白粉拌勻
* 滾水中加少許鹽，汆燙毛豆去皮
* 起鍋熱油至140℃，將蝦仁過油至5-6分熟
* 起鍋先爆香薑末(因為毛豆仁有豆腥味，薑可去其腥味)
* 加入蒜末、辣椒片、蔥段爆香
* 加入毛豆仁拌炒
* 加少許鹽調味
* 加入5-6分熟的蝦仁拌炒
* 以高湯勾太白粉芡
* 起鍋前加點香油即可盛盤，完成