***甜豆炒蝦丁--阿基師 (5/15)***

**食材**：大明蝦4隻、生甜豆仁100g、吉康菜數片、蒜末2g、蔥末2g、薑末2g、蛋1顆、玉米粉

**調味料**：魚露、米漿芡、香油、米酒、雞高湯

**做法**：

* 將大明蝦剖半切絲後切成丁狀
* 醃蝦丁：加入少許蛋白、鹽、太白粉抓勻
* 將吉康菜(土耳其小白菜)冰鎮後撈起擺盤裝飾
* 起150℃油鍋，將醃漬過的蝦仁入鍋油泡10秒鐘，撈出瀝油
* 以炸過蝦丁的鍋子爆香薑末、蒜末
* 加入甜豆仁拌炒
* 加入雞高湯煨煮
* 加入蝦丁、少許的魚露煨煮
* 加入米漿芡
* 起鍋前加點香油，最後灑上蔥花即可起鍋盛盤